



Menüideen

Herbst/Winter
2021

lassen Sie sich
inspirieren



genussrevolution



Caprese mal anders
Rote Bete, Schafskäse,
Parmesanchips und Kürbiskernöl

Lauchsuppe mit Birne und
Ziegenkäse

Schweinefilet im Speckmantel
an Kartoffelgratin, Bohnen und
Rotweinjus

oder

Kürbisbratlinge an Blattspinat,
Granatapfelkernen und
Kräuterschmand

verführerisches Triell
Kirschtiramisu,
Zimtmouse und Schokoladentarte

Preis auf Anfrage

sooo lecker

Beispielmenü 1



Rotkohlsuppe mit Kräutercroutons

Gekochter Tafelspitz
mit Kartoffelschmarr'n,
Wurzelgemüse,
Apfel- und Sahnekren

oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf
Kürbis-Ingwerstampf,
Kräuterpesto und Selleriestroh

oder

Edelpilzrisotto mit Asmontechip
und Schmortomaten

Birnencarpaccio trifft
Vanilleeis und Amarittinicrunch

Preis auf Anfrage

fernweh

Beispielmenü 2



Hähnchenbrustcarpaccio
an Ruccola und Granatapfel

Maronensuppe mit
Zimtc crunch

Surf and Turf
an knackigem Wintergemüse,
Kartoffelgratin und Rotweinjus
oder

Duett aus Zander und Garnele
an Zitronenrisotto
und Wildkräutersoße

Johannisbeersorbet mit
cremiger Cheesecake-Tarte
auf Beerenspiegel

Preis auf Anfrage

fisch trifft fleisch

Beispielmenü 3



Feldsalat mit Rotweinzwiebeln
und geröstetem Speck

Pfannkuchensuppe klassisch

Enten- oder Gänsebrust
mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren
und Kartoffelkloß
oder

Maronenrisotto mit
gegrillter Zucchini und Granatapfel

Apfelküchle mit Zimt und
Vanilleeis

Preis auf Anfrage

wie früher

Beispielmenü 4



*haben wir
Sie neugierig gemacht?*

Diese Kompositionen sollen nur als
Inspiration dienen.

Alle Menüs sind auch als 2- bzw. 3
Gang Menü, oder teilweise auch
als Buffet erhältlich.

Gerne beraten wir Sie persönlich,
telefonisch oder per E-Mail.

das essmaleins-Team freut sich
auf Ihre Anfrage!

essmaleins OHG
Rückersdorfer Straße 25
90552 Röthenbach a.d. Pegnitz

fon: 0160 92 72 1066
mail: info@essmaleins.de
web: www.essmaleins.de Ab Mitte Oktober 2021

wir sind für sie da!