

## Landgut Live-Cooking Abend - 18. Juni 2023

### BEGRÜßUNG

Apéritif & dazu einen „Gruß“ aus der Küche

### LIVE-COOKING & BUFFET

Brotkorb mit verschiedenen  
Sorten hausgemachter Butter

Auswahl von Anti Pasti

Salat "Romana" mit Speckstreifen und Parmesan-Dressing

Würziger Couscous-Salat

Caprese von Strauchtomaten und Mozzarella  
mit Rucolapesto und Zitronenpfeffer

Gefüllte Champions mit tomatisierter  
Schafskäsecreme im Ofen gegrillt

### VON DER LIVE-COOKING STATION

Spaghetti aus dem Käselaiab  
mit Sahnesauce

Wok-Station:  
Marinierte Rindfleischstreifen  
mit Wokgemüse in Pflaumen-Sojasauce

Würziges Schweinefilet im  
Speckmantel „vom Smoker“

Lachs "auf Zedernholz" Limette, Honig, Dijonsenf und  
Gewürzmischung "Brined Salmon" vom Smoker

Vegetarisch/Vegan:  
Veganes Thai-Curry mit Gemüse und no Chicken Chunks  
in Kokos Chili Sauce

### DAZU

Mediterranes Pfannengemüse

Kartoffelgratin

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Duftreis Reis

### DESSERT

eine Hochzeitstorte vom **Tortенatelier Radevormwald**  
Für 65€ pro Person  
zzgl. Getränke