

# Päckchen für Pänz Gala "Genussinseln"

am 12. Dezember 2009

## || Slowbaker-Brotbuffet

Engelbert Schlechtrimen & Team stehen für Back- und Konditor-Innovation mit der Expertise traditioneller Handwerkskunst

**Spezialbrote mit Toppings von »Olive E più«**

### **Pane rosso**

Tomaten-Pesto, Kräuter, Pinien-Kerne, Zwiebeln u. Gewürze

Mit Mozzarella und

- **SALSA IMPERIALE**

Creme aus getrockneten Tomaten, Artischocken, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Kräuter

### **Walnuß-Brot**

Roggenmischbrotteig mit kalifornischen Walnüssen

Mit „Oma´s Schinken“ und

- **KÜRBIS-PESTO**

Pesto aus gelbem Kürbis, nativem Olivenöl extra, Zwiebeln, Zucchini, Grana Padano

- **MELONEN-MOSTARDA**

(Mostarda Di Anguria Bianca) Weiße Wassermelone, Zucker, Senfaroma

### **Pane Olive**

Schwarze und grüne Früchte, Oliven-Öl

Mit Ziegenkäsecreme und

- **TAPENADE**

reine Olivencreme aus entsteinten Oliven mit nativem Olivenöl extra, Salz und Kräutern

### **Zwiebel Thymian-Brot**

Zwiebeln, Kürbiskernen, Knoblauch u. Thymian

Mit Pecorino und

- **QUITTEN-MOSTARDA**

(Mostarda di Mele Cotogne) Quitten, Zucker, Senfaroma

### **Maronen-Brot**

Maronen, Zwiebeln, Nelken und Lorbeer.

Mit Puten-Braten und

- **ORANGENSENF**

Zucker, Orangen, Schwarzes Senfmehl

- **APRIKOSEN-MOSTARDA**

(Mostarda Di Albicoche) Aprikosen Zucker Senfaroma

### **Kartoffel-Brot**

Milder Weizenteig, frische Kartoffeln, Zwiebeln u. Gewürze

Mit Rohem Schinken

- **APFEL-MOSTARDA**

(Mostarda di Mele) Apfel Zucker Zitrone Senfaroma

- **CHAMPAGNER-SENF**

mit Ingwer herhafte Mischung aus feinstem Champagner mit Senfsaaten und Ingwer

🍴 **»Extra Vergine« von Olive E Piú**

Stephan Marzak & Team stehen für bestes Olivenöl und gekonnt selektierte Feinkost aus Italien



**Olivenöl Degustation**

von unserem "Öl-Sommelier" Stephan Marzak charmant erklärt



**Olivenöl-Eis**

traditionelle, italienische Eiscrème,  
aromatisiert mit einem besonderen Olivenöl  
mit überraschenden "Toppings" nicht nur ein leckeres Dessert ...

🍴 **»100 % Natur« Metzger aus Leidenschaft**

traditionelles Metzgerhandwerk, artgerechte Tierhaltung und Kreativität vereinen sich in der Naturmetzgerei Hennes von Peter Metternich.

**VORSPEISEN**



**Feine Leberpastete mit Cranberrys**

auf süßem Blatz angeboten



**Tafelspitz-Sülze**

mit hausgemachter Remoulade  
dazu Zwiebel-Thymianbrot



**Oma's Schinken-Sülze**

So, wie's früher immer geschmeckt hat!  
... und heute immer noch bei Peter Metternich.



**Grobe Leberpastete mit Cranberrys**

im Schwarzbrotmantel mit Rote Beete Salat

**HAUPTSPEISEN**



**Gebackene Eisbein-Terrine**

mit Champagnerkraut und Kartoffelstampf



**Heißer Leberkäse**

auf Duo von Kräuterseitlingen und kleinen Wiesen-Champignons mit Orangen-Gremolata  
in bestem Olivenöl gebraten und mit kleinen Drillingen präsentiert

## KAISERSCHOTE-Buffet

André Karpinski & Team kochen aus ihrem neuen Kochbuch "Lust auf Party"  
Ideenreiches Catering mit Spaß am Detail ist ihre Mission!

### Vorspeisen-Insel



#### **Feigen-Mandel-Küchlein**

Pikante Hefeteig-Quadrate mit Parmaschinken und Rosmarin gebacken  
Vollendet mit frischem Rucola und bestem Olivenöl-Balsamicodressing



#### **Kaffeegabeizter Lachs auf feinem Balsamico-Linsensalat**

(Piment, Kaffeebohnen von langzeitgeröstetem Plantagen-Kaffee aus Kenia, Limonenschale,  
Rohrzucker und Pfefferkörner geben dem Lachs sein erstaunliches Aroma ...)



#### **Bratapfel-Suppe "gedeckelt"**

Pikantes Crèmesüppchen mit Kardamon und Zimt  
Mit einem Knäckebrot verschlossen. Darauf wird ein Einlagen-Bufferet präsentiert:  
Feurige Chili-Schokoladenstückchen, Zitronenwürfel und gebratene Speckwürfel

### Pasta-Insel



#### **»Live« aus dem Parmesanrad**

Fettuchini mit gebratenen Wiesenchampignons und Steinpilzsahne  
Heiße Pasta werden in einem großen Parmesanrad gerührt und dadurch pikant aromatisiert  
Mit Fleur de Sel-Aromensalzen zum individuellen Würzen (Rauch, Limone, Natur)

### Dessert



#### **Butter-Mandel-Spekulatius**



#### **Olivenöl-Eis**

traditionelle, italienische Eiscrème,  
aromatisiert mit einem besonderen Olivenöl  
mit überraschenden "Toppings" nicht nur ein leckeres Dessert ...



#### **Trifle »deluxe«**

mit Waldbeeren, Vanillesauce und Löffel-Bisquits



#### **Konditor-Überraschungen**

aus der Backstube von Schlechtrimen