

WEIHACHTSGALA 2024

EL JABLE RESTAURANT

VORSPEISEN

KALT

VERSCHIEDENE MINI-VERRINEN
KÄSEMOUSSE
MOUSSE AUS SONNENGETROCKNETEN TOMATEN
MOUSSE AUS LACHSTARTAR, ZITRONENMOUSSE
DIE BONBONS
ZIEGENKÄSE
FOIE MIT SCHOKOLADE
WALDERBEEREN
VERSCHIEDENE TRADITIONELLE HÄPPCHEN
SUPPEN UND CREAMESPEISEN
VELOUTÉ VOM WEIßEM SPARGEL MIT ROTER PESTO-EMI
CREME AUS PORTOBELLO-PILZEN MIT
KARAMELLISIERTEM SPECK
MUSCHELCREME MIT MONTIEL-AROMEN
LEICHTE MARONENSUPPE MIT GEFLÜGEL

VORSPEISEN (KALTES BUFFET)

VERRINEN MIT KÖNIGSKRABBen UND MANGOSOßE
VERRINEN MIT GEPÖKELTER ENTE UND GRANATAPFEL
VERRINEN MIT REBLOCHON, KARAMELISIERTEN FEIGEN
UND WÜRZIGER SCHALOTTE
VERRINEN MIT BABY-BLATT-SALAT, LILA KARTOFFELN
UND KONFITIERTEN SHIMEJI-PILZEN
KABELJAUSALAT MIT GERÖSTETEN PIQUILLO-
PAPRIKASCHOTEN IN DILLÖL
ZITRUSSALAT MIT FOIE-GRAS-SPÄNEN UND DEMI-SEL-SCI
HUMMERSALAT MIT ESTRAGONMAYONNAISE UND KANZ

DIE OKTOPUS-STATION

TRADITIONELLER GALIZISCHER OKTOPUS
KNOBLAUCH-OKTOPUS
GEGRILLTE OKTOPUS-TENTAKEL
OKTOPUS-KROKETTEN
SALPICÓN MIT OKTOPUS (MEERESFRÜCHTESALAT)

KALTES BUFFET

LACHSBRANDADE MIT MANGO-ESSENZ
ROTE-BETE-MOUSSE MIT IDIAZABAL-KÄSE, WALNÜSSEN I
MIREPOIX VON GEFLÜGEL MIT AVOCADO UND THYMIAN
GEDÜNSTETE GARNELEN
LACHSFILET GEFÜLLT MIT GARNELENMOUSSE
FORELLEN- UND KRABBENTERRINE
MILLE-FEUILLE VON GÄNSESTOPFLEBER UND KRABBen

BÄCKEREI

GEMISCHTE MINI-PITAS
VERSCHIEDENE MINI-BAGELS
MINI-CHEESEBURGER

GEFLÜGEL (WARMES BUFFET)

PERLUHNSCHENKEL GEFÜLLT MIT CHAMPIGNONS UND AUF
HÄHNCHEN-SUPREME MIT FOIE, GETROCKNETEN APRIKOSEN
FRISCHER SPINAT UND GEBRATENE PFIRSICHE MINI POTATO
SÜßKARTOFFELFLAN MIT ZWIEBELCHUTNEY
GESCHMORTE ÄPFEL UND SHIITAKE-PILZE

FLEISCHGERICHTE (WARMES BUFFET)

LAMMFLEISCHBRICK MIT APFEL- UND MARONENSAUCE
SCHWARZES SPANFERKEL MIT GERÖSTETEM ZWIEBEL-TOFFEE
KALBSBRICK MIT STEINPILZEN UND TRÜFFELSOßE
GEMÜSEBLOCK MIT CANTAL-KÄSE
BROKKOLI MIT BIRNEN UND BUNTEN KIRSCHTOMATEN
KNUSPRIGES GEMÜSE MIT PREISELBEEREN UND WALNÜSSEN
GOLDENE PERLZWIEBELN MIT ARTISCHOCKENBLÜTEN

FISCH - SHOW COOKING

SEEBRASSENFILET
WOLFSBARSCHFILET
MIREPOIX AUS KNACKIGEM GEMÜSE MIT PREISELBEEREN
PAPPARDELLE AUS ZUCCHINI, KAROTTEN UND ROTER BETE
SPARGELMOUSSELINE MIT PARMESAN
GETRÜFFELTES SÜßKARTOFFELPÜREE

NUDELN (WARMES BUFFET)

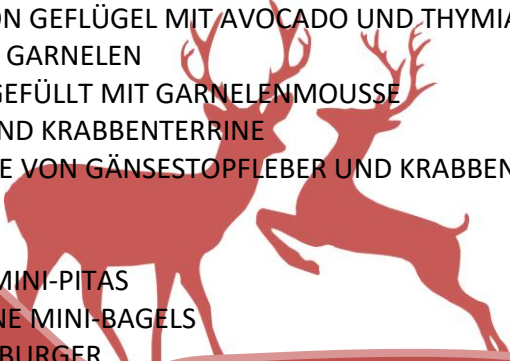
SPARGEL UND GARNELEN FIORE MIT KÜRBIS UND ORANGENS
APFEL-RICOTTA-RAVIOLI MIT KARAMELISIERTER ZWIEBELSAL
AGNOLOTTI MIT SPINATFÜLLUNG UND BROKKOLI-PESTO-SAU
LACHSRAVIOLI MIT SAFRAN UND MUSCOVADO-SAUCE

FLEISCH-SHOWCOOKING

KALBSKOTELETT
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS-RIND
RIPPENSTEAK VOM GALIZISCHEN KALB
REBUHN SUPREME

GEMÜSE

SPARGEL MIT SPECK
KAROTTE
KARTOFFEL-EMMENTALER-WAFFEL
MILLE-FEUILLE AUS GEMÜSE
GEMÜSE MIT LILAFARBENEN KARTOFFELN
GEDÜNSTETES GEMÜSE MIT SCHNITTLAUCHBUTTER
GEBRATENE KARTOFFELN MIT KRÄUTERN DER PROVENCE UN



WILD (WARMES BUFFET)

WACHTEL FLAMBIERT MIT SAUTERNES,
GEFÜLLT MIT TRAUBEN IN EIGENEM SAFT

TRANCHIERSTATION

KALBSKEULE
SPANFERKEL
GEFÜLLTER TRUTHAHN

SOßEN

KIRSCHSOßE MIT PEDRO XIMÉNEZ
KALBSJUS
CAFÉ DE PARIS- SOßE
PÉRIGORD-SOßE
KASTILISCHE SOßE
5-BEEREN- SOßE

KÄSEORTEN (SCHNEIDESTATION 1)

MINI-ZIEGENKÄSE-PLATTE
REBLOCHON FRUITIER AUS SAVOYEN
TÊTE DE MOINE-KÄSE
12-MONATIGER COMTÉ-KÄSE
ZIEGENKÄSESTANGE MIT PFEFFERKRUSTE
ZIEGENKÄSESTANGE IM MANDELMANTEL
BANON-ROHMILCHKÄSE
FLEISCH-SHOWCOOKING
KALBSKOTELETT
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS-RIND

WOK STATION

MASCLETS
TINTENFISCH IN EIGENER TINTE
STEINPILZE MIT IBERISCHEM SCHINKEN
FOIE UND APFEL
BLUTWURST UND PINIENKERNE

AUFSCHNITTE (CUTTING II)

GEPÖKELTE WÜRSTCHEN
KRÄUTER-FUET
PAPRIKAWÜRSTCHEN
PFEFFER FUET
KNOBLAUCH FUET
MINI-FUET-STICKS
ITALIENISCHER AUFSCHNITT
BRESAOLA
COPPA
PIKANTE NAPOLI-WURST
SPIANATA ROMANA SALAMI
ITALIENISCHER SPECK

BEILAGEN

KONFITÜRE AUS HIMBEEREN UND THYMIAN
GUAVENPASTE
FEIGENKONFITÜRE MIT WALNÜSSEN
HOT CHEESE STATION
RACLETTE
KÄSEFONDUE
PROVOLONE-KÄSE
DOLCE
PIKANT

JÄGERECKE

WILD-FLEISCH
HIRSCH-CHORIZO
WILDBRET-TERRINE
WILDSCHWEIN-SALCHICHÓN
FOIE GRAS (SCHWARZER SPIEGEL)
CHAMPAGNER-FOIE-MOUSSE
ENTEN-FOIE-GRAS MIT GRANNY-SMITH-APFEL MIT CALVADOS
TAUBENTERRINE MIT ENTENSTOPFLEBER UND KIRSCHEN
FOE GRAS-TERRINE MIT ESPELETTE-PFEFFER
FOIE GRAS-TERRINE MIT RINDERHAXE
FOIE GRAS NACH WINZERART MIT KASTANIEN

MACARONS

GEFÜLLTE BRATEN (SCHWARZER SPIEGEL)
GETRÜFFELTER WEIHNACHTSTRUTHAHN MIT EI
GEBRATENER KAPAUN MIT TRÜFFELMEDAILLON UND ENTENMOUSSE
HÄHNCHEN MIT STOPFLEBERMOUSSE
SPANFERKEL MIT PFLAUMEN UND PFIRSICHEN

DESSERTS

WEIHNACHTSSTOLLEN
BÛCHE MIT MASCARPONE-CREME MIT KIRSCH UND 70%IGER
SCHOKOLADE
BÛCHE MIT SALZIGEM KARAMELL UND WILLIAMS-BIRNE IN SIRUP
BÛCHE HOMMAGE
BÛCHE VOLUPTUÖSE

SCHOKOLADESCHACHTELN

MILCHSCHOKOLADE MIT MANDELN AND HASSELNÜSSE
KARAMELLCREME MIT GERÖSTETEN NÜSSEN
WEIßE SCHOKOLADE MIT ERDBEERE, HIMBEERE UND PISTAZIE
PERLEN-ECRIN MIT ROTEN FRÜCHTEN, YUZU UND BERGAMOT

DIE UNWIDERSTEHLICHES

KARAMELL-GENUSS
ZITRONIGES SABLE
MANGO-KOKOSNUSS-SALBE
KÄSEKUCHEN MIT ROTEN FRÜCHTEN
PETITE FOURS UND NOUGAT
PETIT FOUR TURM
MINI-MACARON-TABLETT
VERSCHIEDENE PRALINEN