

GRUPPENMENÜ

Das Menü muss ab einer Personenzahl von 16 für alle Gäste einheitlich sein.
Bitte lassen Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 14 Werktage vor dem Veranstaltungstermin zukommen.

SNACKS
Pro Person 5.5

VORSPEISEN

**Carpaccio | MASH-Tartar | Dry-Age-Kroketten mit Relish | Batallé - Serrano-Schinken mit gegrilltem Brot
Thunfischtatar | Linguine mit Tigergarnelen | Vorspeisen zum Teilen – nach Wahl des Küchenchefs**

STEAKS

Der am Steak angegebene Preis bezieht sich jeweils auf ein Drei-Gänge-Menü aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise.



USA *GREATER OMAHA*

New York Strip, ca. 300 g..... 89
Ribeye, ca. 400 g. 104

DÄNEMARK

Dry-age Ribeye, ca. 300 g..... 97

DEUTSCHLAND

Tenderloin ca. 300 g..... 92

URUGUAY

Ribeye, ca. 300 g 79
200 tage premium getreide gefüttert Taurus Gold Selection

Tenderloin, ca. 200 g..... 83

Tenderloin, ca. 300 g..... 98

Alle Hauptgerichte werden mit Sauce Béarnaise und Rotweinsauce serviert.
French Fries, gemischter Tomatensalat und Rahmspinat werden in der Tischmitte platziert.

NACHSPEISEN

PETIT FOURS
Feingebäck und Pralinen
Pro Person 6

Crème Brûlée
mit Ananassorbet

Apfel- und Brombeer-Crumble
*Knuspriger Crumble, Vanille, Zari-Äpfel,
Brombeeren und Tonkabohnen-Eis*

MASH Cheesecake
*mit Beerenkompott
und Erdbeersorbet*

WEIN MENÜ

WEIN MENÜ 1

MASH Cocktail oder Winzersekt
2 Hausweine begleitend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

59



WEIN MENÜ 2

MASH Cocktail oder Champagner
2 gehobene Weine begleitend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

74

WEIN MENÜ 3

MASH Cocktail oder Champagner
2 Premium Weine passend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

99

