



# DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 13. April 2016

## Leckeres aus der „Bareissküche“

### Menü

Gebratene Entenstopfleber  
auf Püree von geräucherter  
Melodie-Kartoffel  
mit glaciertem Rhabarber,  
Balsamicojus  
und Ingwerchips

\*\*

Arktischer Saibling  
mit Spargelspitzen  
auf Bärlauchpolenta

\*\*

Gebratenes Milchkalbsfilet  
auf in Jus gegarten Le Puis - Linsen  
und Champagnerschaum  
mit Lauchschoten, Gemüsekugeln,  
gegrillter Artischocke  
und Quiche Lorraine

\*\*

Dreierlei Törtchen:  
Krokant-Himbeertörtchen, Lasagne  
von weißer und dunkler Schokolade  
und Birnenhalbmond  
mit gesüßter Crème fraîche  
und Zweierlei von der Mango

### Weinempfehlung

Arthur Metz  
2014 Gewürztraminer

Michel Laurent  
2015 Sancerre  
Grand Reserve

Barons de Rothschild ( Lafite )  
2014 Bordeaux  
Sélection Prestige