



## **Exklusiver Homecookingservice ab 15 Personen**

**Sie möchten Ihre Gäste Exquisit zuhause verwöhnen**

**Wir kommen zu Ihnen nachhause und verwandeln Ihre Küche in einen Gourmet-Tempel!**

**Wir bereiten für Sie und Ihre Gäste 3-4 Gänge Menüs zu.**

**Seien Sie zuhause Ihr eigener Gast und lassen Sie sich verwöhnen.**

**Selbstverständlich stellen wir für Sie nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen Menüs zusammen.**

**Auf Wunsch kümmern wir uns selbstverständlich um die passenden Weine und sonstige Kaltgetränke.**

**Hier einige Angebote und Anregungen von Ihrem **Bambu we cook 4u-Team****

### **Gourmetmenü 1**

Spieß von geräucherten Wachtelkeulen an Feldsalat, mit Walnuss-Vinaigrette

\*\*\*

Limettensorbet mit Champagner

\*\*\*

Entrecote Double rosa gebraten , mit glacierten Honigschalotten, Spieß von der Grilltomate und kleinen Kartoffeln, dazu Sc. Bernaise

\*\*\*

Carree Framboise mit Himbeermousse und frischen Himbeerstücken

**Preis pro Person 49,90€**



## **Gourmetmenü 2**

Variation vom Graved-Lachs an Senf- Honig-Dillsoße und knuspriger Sesamstange

\*\*\*

Orangensorbet mit Prosecco

\*\*\*

Frisch vom Grill 250g Rumpsteak, mit frischen sautierten Waldpilzen, tournierte Karotten und Kartoffelgratin

\*\*\*

Supreme Vanille Bourbon mit Bitterschokoladenmousse

**Preis pro Person 49,90 €**

## **Gourmetmenü 3**

Feldsalat mit rosa geräucherte Gänsebrust an  
feiner Cumberland -Walnuss- Vinaigrette

\*\*\*

Apfel- Zimt- Sorbet

\*\*\*

Rehrücken, rosa gebraten, für Sie am Tisch tranchiert, dazu reichen wir eine Rotwein-Kirschrahmsauce, gefüllte Birne, Apfelrotkohl und Maceirekartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation Birnen-Frischkäseterrine im Biskuitmantel u. Kakaomousse mit Pistazien

**Preis pro Person 55,00€**