



BOLLE'S KÖCHE

GEKOCHTE EVENTKUNST

BEISPIEL

MENÜ

Ziegenkäsemousse mit roter Bete
Edamame | knuspriger Pumpernickel | Blutampfer

Schaumsuppe von heimischen Gartenkräutern
Geräuchertes Lachsmedaillon | knusprige Topinambur

Berliner Eisbein in Senfkörnerjus
Cremiges Weinkraut | gebackene Kartoffel | Petersilie
oder

Filet vom Boddenzander
Kartoffel-Steckrübengemüse | Estragonsauce
oder

„Richtig falscher Hase“
Veganer Hackbraten | bunte Linumer Möhren |
Kartoffelpüree

Apfelküchlein
Creme Brûlée | Himbeere | Nougatcrumble

Das Menübeispiel soll lediglich als Orientierung dienen. Wir sind flexibel und bereit, bei der Auswahl des Caterings für Ihr Event voll und ganz auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.