



Yannick Demange
Geschmackswelten

Zwickau, 2024

Grillbuffet Schlemmerwelt

Hors d'oeuvres (Beim Empfang):

Austern Bar, Pâté en croute, Parmesanwürfel, Oliven,
Blätterteiglolis Vegetarisch

Tischbuffet

Pâté de canard
Vitello Tonato
Lauch quiche
Taboulet, Salat
Graved Lachs
Rouille, Kräuterbutter
Fougasse (Brot) Dinkelmehl und Weizen

Plancha und Smoker:

Selbstgemachte Bratwürste, Dio de Savoie, Mergez (Scharfe Grillwurst)
Gefülltes Bresse Huhn Ohne Knochen
Entrecôte (Dry Age) vom Rind am Stück
Ganzer Thuna (Gelbflossenmakrele) verschiedene Arten Serviert
Ganzer Lachs und Wolfsbarsch (Wildfang) in Gartenkräuter und Zitrone
Riesengarnelen Orientalisch
Gemüse und Kartoffeln
Falaffel

Dessert:

Käseplatte
Creme brûlée
Mousse au chocolat
Flammbierte Ananas

Büffet Geschmackswelt

Aperitif

Brot, Rouille, Oliven gefüllt, Aioli,

Vorspeisen

Graved Lachs, Datteln in Bacon, Garnelen in Knoblauch, Tartar vom Rind, Carpaccio vom Thunfisch, Pastete vom Iberico mit Pflaumen, Antipasti, Salat

Suppe

Kürbis-Ingwer Punch

Hauptgänge

Duo vom Rind, Backe und Entrecôte, Glasiertes Gemüse und Kartoffel-Trüffel-Mousseline

Dessert

Crème brulée, Mousse au chocolat, Blanc manger aux amandes, Frômes

Getränke

Sekt zum Empfang, Weißwein, Rotwein, Bier, Wasser, Orangen und Apfelsaft,

Menü

Austern Natur oder Gratinée

Medaillon vom Hummer auf Erbscoulis

Gebratene Gänseleber an Sternaniskaramel

Medaillon vom Coq au vin, Sauce Bordelaise, galettes de mais

Mille Feuille von Schokolade und Vanille mit Safranemultion