

KONZERTGASTRONOMIE

LOUNGE-KARTE

Speisen bestellbar bis 4 Werktage vor dem Konzert

Fingerfood-Auswahl (5 Teile im Package)

Tagesfrische Auswahl unseres Küchenchefs, z. B.

Gebratene Riesengarnele mit Mangosalsa

Gratinierter Ziegenkäse auf Orangen-Fenchelsalat mit Petersilien-Walnusspesto

Bachforellenmousse im Mini-Eclair mit Balsamicoschokolade und Lachskaviar

Ikarimi-Lachs und Rote Beete-Carpaccio

Pata Negra bardierte Wachtelbrust, Sellerie-Apfelsalat

Bachforellenmousse im Mini-Windbeutel mit Lachskaviar

Blattspinat-Tortilla mit Schnittlauchschmand und Flusskrebse

Spieß vom Holsteiner Rind mit süß-sauren Gurken, scharfer Erdnusssauce und gebratenen Mie-Nudeln

pro Person 5 Teile **24,00 €**

Canapés »Klassiker« (Bestellung ab 16 Canapés möglich)

Tagesfrische Auswahl unseres Küchenchefs, z. B.

Französischer Brie und Trauben

Geräucherte Bachforelle, Apfelspalten und Keta-Kaviar

Milder Lachs aus Buchenrauch mit Meerrettichschmand und Brunnenkresse

Luftgetrockneter, italienischer Landschinken, getrocknete Tomaten und Rucola

Chili-mariniertes Roastbeef

Milder Ziegenkäse und Feigenkonfit

pro Person 4 Canapés **16,00 €**

pro Person 5 Canapés **20,00 €**

Holsteiner BIO-Käseteller

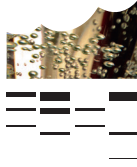
mit frischen Trauben und Brotauswahl

16,50 €

Büsumer Krabben

Cocktail von Büsumer Krabben, im Weckglas serviert,
mit Avocado und frisch gebackenem Brot

24,00 €



KONZERTGASTRONOMIE

Desserts

Brownie-Rockslide mit Karamell	3,00 €
3 Macarons gemischt, z.B. Vanille, Himbeere, Schokolade, Pistazie, Café	6,50 €
Beerentartelette mit Vanillecreme	4,50 €

alle Angebote inklusive MwSt.