

VIP Apéro-Dîatoire Charles l'Opéra

Getränke à discrétion

Champagner Abelé 1757

Cuvée Rotwein Domaine Chervet, Vully

Cuvée Weisswein 550 Domaine Château de Praz, Vully

Gurten-Bier

Mineralwasser

Kaffee/Tee

Vorspeisen

Canapé mit Lachstatar

Canapé mit Rindertatar

Crostini mit Ricotta und Granatapfel/ Crostini mit Avocado und kleinen Radieschen

Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten & Rosmarin

Crème brûlée von der Entenleber

Crostini mit gerösteten Kichererbsen

Austern

Gazpacho

Thunfisch-Tataki

Hauptspeisen

Hähnchenspiesse, mariniert in Teriyaki

Gemüsespiesse mit Kräutermarinade

Süsskartoffel-Häppchen

Rotes Gemüse-Curry

Garnelen (Gamberoni) mit Zitronen- und Limettensauce und Venere-Reis

Überbackene Jakobsmuschel

Bœuf Bourguignon mit Kartoffelmousseline

Desserts

Birnen-Törtchen

Vanille- und Erdbeer-Mille-Feuilles

Bayerische Creme

Tonkabohnen-Creme

Macadamia- und Karamell-Streifen

Baskischer Käsekuchen

Mokka-Creme

Quark-Schnitten

Obst-Törtchen

Schlummertrunk nach der Vorstellung

Spiesse mit Greyerzer Käse und Trauben

Blinis mit Lachseiern (Lachskaviar), Sauerrahm und Schalotten

Vanille- und Schokoladen-Éclairs