



*L'Autentique Catering*  
**Stefan Bauer**



*Catering - mobile Kochkurse - Weine & Feinkost*

## **Menü I**

### **Kalte Vorspeise**

\*

*Lotte in Bouillabaissegelee mit Artischocken und Jacobsmuschelpastetchen*

### **Suppe**

\*

*Klare Oxtail mit Kübisravioli*

### **Warme Vorspeise**

\*

*Rebhuhn auf Blattspinat mit Herbsttrompeten und Roten Linsen*

### **Hauptgang**

\*

*Loup de mer mit gebackenen Steinpilzen Rosmarinsoße und Trüffelrisotto*

### **Dessert**

\*

*Pflaumebeignets mit Sabayon und Salbeieis*