

GRUPPENMENÜ

Das Menü muss ab einer Personenzahl von 16 für alle Gäste einheitlich sein.
Bitte lassen Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 14 Werktage vor dem Veranstaltungstermin zukommen.

VORSPEISEN

Batallé Serrano Schinken mit Kroketten aus Kartoffeln | Kabeljau Ceviche
Gegrilltes Carpaccio | MASH Tatar | MASH Salat | Thunfisch-Tatar | Dry-Age Kroketten

STEAKS

Der am Steak angegebene Preis bezieht sich jeweils auf ein Drei-Gänge-Menü aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise.

USA GREATER OMAHA		DÄNEMARK		URUGUAY	
N. Y. Strip, ca. 300 g	68	Dry-age Ribeye, ca. 300 g	72	Ribeye, ca. 300 g	55
Ribeye, ca. 400 g	74	DEUTSCHLAND		Tenderloin, ca. 200 g	61
		Tenderloin ca. 300 g	69		

Alle Hauptgerichte werden mit Sauce Béarnaise und Rotweinsauce serviert. French Fries, gemischter Tomatensalat und Rahmspinat werden in der Tischmitte platziert.

SNACKS
mit einem Aperitif
pro Person 10

NACHSPEISEN

PETIT FOURS
mit einer Kaffeespezialität serviert
pro Person 6

MASH Cheesecake mit Beerenkompott und Himbeersorbet | **Crème Brûlée** mit Rhabarber-Erdbeer-Sorbet
Gebackene Ananas mit Kokosnuss Dunkler Rum, Gewürze, Tuile, Vanille, Kokosnuss Eiscrème und Karamell Sauce
Mousse au Chocolat mit Minze sauce und Vanille Eiscrème

WEIN MENÜ

WEIN MENÜ 1

MASH Cocktail oder Winzersekt
2 Hausweine begleitend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

46

WEIN MENÜ 2

MASH Cocktail oder Champagner
2 gehobene Weine begleitend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

62

WEIN MENÜ 3

MASH Cocktail oder Champagner
2 Premium Weine passend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

99

