

# Helene Fischer Event Menu 2017

## Preis

Menu inkl. aller Getränke

CHF 90.00 pro Person

Menu inkl. Softgetränke

CHF 75.00 pro Person

## Menu

Geräuchertes Lachsfilet  
mit süss-saurer Gurke, Frischkäse und Meerrettichmousse

oder

„Topinambur Deluxe“ – „Tatar & Crème“  
mit süss-saurer Gurke, Frischkäse und Joghurt Crispies

\*\*\*\*

Sautierte Kalbshuftwürfel  
serviert mit veredeltem Apfeljus  
Kartoffel-Kürbispüree und sautierten Rosenkohlblättern

oder

Kartoffel-Kürbisstrudel serviert mit Espresso-Öl  
Selleriepickles und sautierten Rosenkohlblättern

\*\*\*\*

Joghurt - Opéra  
mit weisser Schokolade und Rumtopf Früchten

## Getränke

### **Begrüssung**

Cüpli Prosecco oder Orangensaft

### **Weisswein**

#### **Riesling J2, 2015**

Becker-Landgraf J2, Deutschland

Traubensorte: Riesling

### **Rotwein**

#### **Alejandro Fernández, 2013**

Ribera del Duero DO, Bodegas Condado de Haza, Grupo Pesquera, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

### **Mineralwasser & Süssgetränke**

Rhazünser, Arkina, Diverse Süssgetränke

### **Bier**

Feldschlösschen Hopfenperle

### **Kaffee**

Kaffee, Espresso oder Tee