



Herbst Winter im Marieneck

West Coast

Die Küche der Vereinigten Staaten ist deutlich vielfältiger als Burger, Fries & Coke. Generationen von Migranten aus aller Welt haben ihre kulinarischen Spuren hinterlassen und aus Amerika einen Melting Pot gemacht. Start des Menüs sind mexikanischen Tacos, hawaiianischer Poke Bowl mit Flank Steak und Kürbis Cupcake mit Spekulatiuseis als süßem Gruß.

selbstgemachte Tacos
Fisch | Gemüse | Chili

*

Poke Bowl mit Flank Steak aus dem Beefer

*

Kürbis Cupcake mit Spekulatiuseis

Alte Schule

Wenige Dinge bleiben uns so lebendig in Erinnerung wie die Festtagsgerichte aus unserer Kindheit. Wir blicken mit Freude auf geliebte Festtagsgerichte und feiern die traditionellen Rezepte mit diesem Menü. Maronencremesüppchen, Filet Wellington vom Kalb mit geschwenktem Gemüse und Serviettenknödel. Als Abschluss den Backapfel Klassiker mit selbstgemachtem Lebkuchen Parfait.

Maronencremesuppe mit Kürbis Pesto

*

Filet Wellington

Kräuter-Servietten-Knödel | Marktgemüse | Portweinjus

*

Backapfel im Mürbteig mit Lebkuchen Parfait

Veggie

Unser fleischloses Menü macht glücklich! Wir setzen regionale und saisonale Akzente mit den drei spannenden Gängen mit dem was der Markt hergibt: ein fruchtig, scharfer Rotkohlsalat mit gebackenem Austernpilz und Humus, die offene-Lasagne mit Grillgemüse und zum Schluss einen Aprikosenkuchen mit Thymianeis.

Fruchtiger Rotkohlsalat

gebackener Austernpilz in Sesamkruste | Humus

*

offene Safran-Lasagne mit gegrilltem Gemüse
marinierter Mozzarella | gratinierter Romanosalat

*

Apfeltarte | Honig-Rosmarin Parfait



Herbst Winter im Marieneck

Feuer

Feuer ist die Grundlage des Kochens. Zunächst wird Forelle im heißen Rauch gegart und der Romanasalat gebraten. Im Anschluss wird Rind aus der Eifel mit selbstgemachter BBQ-Sauce, Süßkartoffel und Wintergemüse serviert. Zum Schluss gibt es ordentlich abgeflämmte Crème brûlée.

*Geräucherte Forelle
gebrannter Romanasalat*

*

*Rinder-Roastbeef / Entrecôte
Süßkartoffel | Wintergemüse aus dem Ofen | selbstgemachte BBQ Sauce*

*

Crème brûlée

Fusion

Die exotische Kombinationsvielfalt der Crossover-Küche ist unendlich und sorgt für Überraschungen: Tempura mit Chili-Joghurt, Ente als Whopper zubereitet und Zimteis mit Zwetschgenröster. Die Zusammenstellungen hören sich zuweilen abgefahren an und schmecken vorzüglich.

*Tempura vom Wintergemüse | gegrillte Garnelen
Chili-Joghurt Dip | Wildkräutersalat*

*

*Enten Whopper
Entenbrust | Rösti | Spitzkohl | Apfel-Chutney*

*

Zimteis mit Zwetschröster

Rustica

Das ländliche und nachhaltige italienische Alltagsessen. Dabei geht es sowohl um geschmackvolle Gerichte mit einer überschaubaren Zutatenliste als auch um regionale Spezialitäten und saisonale Produkte – Ideal für unser Menü.

Doraden-Filet | Gremolata | Panzanella

*

*Saltimbocca von der Hähnchenbrust
Kräuter-Risotto mit geschmortem Wintergemüse*

*

Schokoküchlein | Stracciatella Parfait



Herbst Winter im Marieneck

Das Menü für Ihren Kochevent

Wählen Sie sich ein komplettes Menü aus oder stellen sich die Speisen selbst zu einem Menü zusammen. Haben wir etwas nicht aufgelistet, was Sie gerne mit Ihrer Gruppe kochen möchten und vielleicht sogar schon einmal bei uns zubereitet haben? Sprechen Sie uns einfach an.

Die Getränke

Gerne servieren wir zum Empfang einen Crémant oder einem alkoholfreien Frucht Secco. Während der Veranstaltung stehen Wasser, Softgetränke, Saft, Bier und alkoholfreies Bier zur Verfügung. Passend zum gewählten Menü, werden unterschiedliche Weiß- und Rotweine angeboten, die sowohl in der Küche als auch am Platz verkostet werden können.

Ethische, religiöse und gesundheitliche Speisevorschriften

Bei uns gibt es für jedes Einzelschicksal eine Lösung. Egal, ob fleischfrei, vegan oder laktoseintolerant. Wir lassen nicht nur Fleisch weg, sondern kreieren individuelle Gerichte. Gerne ergänzen wir das von Ihnen gewählte Menü mit entsprechenden Alternativen, z. B.:

- Portobellopilz mit Taleggio oder Seidentofu
- gefüllte Auberginenröllchen
- Panierte Kohlrabi | Rote Bete
- gebratene Austernpilze
- Gemüsebratlinge mit Kräutercreme
- eingelegter Tofu mit Panko ausgebacken

Gemüse, Obst und Kräuter von der Bauernrunde

Die Verwendung von regionalen Produkten aus dem Umland ist für uns und unsere Gäste auch jenseits aller ernährungspolitischen Gedankenspiele ein Gewinn. Unvergleichliche Frische, kreative Anbaumöglichkeiten auf dem Feld bieten einen außergewöhnlichen Genuss auf dem Teller. Das Marieneck ist Initiator und Partner der Bauernrunde:

Bei Verfügbarkeit auf den Höfen kochen wir mit den Produkten von:

- Gemüsebau Pesch, Bornheim-Brenig
- Gemüsebau Hartmann, Bornheim-Sechtem
- Obstbau Gut Hagenhof, Wesseling-Berzdorf
- Dreesen Frische Kräuter GmbH & Co. KG, Bornheim