

Frühjahr-Sommer Menüs im Marieneck



West Coast

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 fluffigen Blaubeermuffins mit Kokoseis aus Kalifornien.

Tacos

Fisch | Gemüse | Chili

Poke Bowl

Flank Steak aus dem Beefer

Blaubeer-Muffin | Kokos-Parfait

Alte Schule

Wir blicken mit Freude auf geliebte Festtagsgerichte und feiern die traditionellen Rezepte mit diesem Menü. Kressesüppchen, Filet Wellington vom Kalb mit geschwenktem Gemüse und Pomme-Duchesse. Als Abschluss der Klassiker: Selbstgemachtes Vanilleeis mit Erdbeeren.

Brunnenkresse Süppchen

Scampi-Spieß

Filet Wellington | Portweinjus

Herzoginnenkartoffel | Marktgemüse

Vanille-Parfait | Haselnusswaffel | Erdbeere

Gemüse

Unser fleischloses Menü macht glücklich! Wir setzen regionale und saisonale Akzente mit den drei spannenden Gängen: ein Risotto mit Frühlingsgemüse, die offene-Lasagne und zum Schluss einen Aprikosenkuchen mit Thymianeis.

Kräuter-Risotto mit Frühlingsgemüse

gebackener Austernpilz in Sesamkruste | cremige Humussauce

offene Safran-Lasagne

gegrilltes Gemüse | marinierter Mozzarella | gratinierter Romanasalat

Aprikosentarte | Thymian- Honig-Eis

Frühjahr-Sommer Menüs im Marieneck



Feuer

Feuer ist die Grundlage des Kochens. Zunächst wird Forelle im heißen Rauch gegart, Pimientos de Padron in der Pfanne und Frühlingsgemüse im Ofen zubereitet. Im Anschluss wird Rind aus dem Baskenland mit hausgemachten BBQ-Saucen, Süßkartoffel und Radicchio angerichtet. Zum Schluss gibt es ordentlich abgeflämmte Crème brûlée.

Geräucherte Forelle | Pimientos de Padron

Frühlingsgemüse aus dem Ofen

Txogitxu Entrecôte

Süßkartoffel | gebrannter Radicchio

Jus oder BBQ Saucen

Crème brûlée

Fusion

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

Tempura vom Frühlingsgemüse

Chili-Joghurt Dip | Wildkräutersalat

Enten Whopper

Rösti | Entenbrust | Apfel-Chutney | Spitzkohl

Matcha-Eis | Früchte

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.

Panzanella | Doraden-Filet | Crostini

Saltimbocca vom Hähnchen

geschmolzene Tomaten | Gnocchi

Eis | kandierte Früchte | Kürbiskerne



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
- Panierte Kohlrabi | Rote Bete
- gebratene Austernpilze
- Gemüsebratlinge mit Kräutercreme
- ingelegter 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