

amor.



Sehr geehrte Gäste,

die festliche Zeit rückt näher, und bei Amor sind wir bereits voller Vorfreude auf die bevorstehenden Feiertage.

In diesem Jahr streben wir erneut danach, einzigartige Erlebnisse für Sie zu schaffen: Momente voller gemeinsamen Genusses, Freude und festlicher Stimmung.

Um Ihren besonderen Weihnachtsgenuss zu gewährleisten, präsentieren wir eine herausragende Auswahl an Menüs, begleitet von exquisiten Weinempfehlungen.
Darüber hinaus bieten wir Ihnen auch festliche Gastgeschenke an, mit denen Sie Ihre Freunde, Kollegen, Familie oder Bekannten angenehm überraschen können.
Wir wünschen Ihnen besinnliche Weihnachten, reichlich Zeit für gemeinsamen Genuss und einen gelungenen Start in das neue Jahr!

Herzliche Grüße

(Menüpreise sind als Personen Preis angegeben und inkludieren alle Zutaten und einen Privatkoch)

Bestell-Hotline: (24 Stunden erreichbarkeit)

+49 89 32790040

info@amor-catering.de

Vegane Gerichte, ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten, haben einen festen Platz in unserem Speiseangebot. Achten Sie auf dieses Symbol.

Unsere Preise sind Inklusivpreise und enthalten Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.





Aperitif – ein prickelnder Auftakt

CHAMPAGNER

LAURENT-PERRIER

LAURENT-PERRIER

La Cuée Brut

0,75 l / 129,00 €

1,50 l / 259,00 €

LAURENT-PERRIER

Cuvée Rosé Brut

0,75 l / 169,00 €

1,50 l / 329,00 €

LAURENT-PERRIER

Blanc de Blancs Brut Nature

0,75 l / 169,00 €

1,50 l / 359,00 €

^{BIO} **JURTSCHITSCH BRUT ROSÉ**

Jurtschitsch / Kamptal / Österreich

0,75 l / 79,00 €



APERITIF

SARTI LEMON SPRITZ

Sarti Rosa, Schweppes Bitter Lemon,
Grapefruit

0,20 l / 15,90 €

ALKOHOLFREI **BAVARIA SPRITZ SENZA**

Mondino Senza, Cuvée Zero,
Tonic

0,20 l / 14,90 €

COCKTAIL

ESPRESSOR MARTINI

Grey Goose Vodka, Espresso,
Kahlú, Simple Sirup

0,20 l / 17,90 €

WHISKY SOUR

Marker's Mark, Zitronensaft,
Simple Sirup
(wahlweise Eiweiß – Boston Sour)

0,20 l / 16,90 €

GLÜHWEIN & PUNSCH

AMOR GLÜHWEIN

0,20 l / 9,90 €

ALKOHOLFREI **AMOR CHEF PUNSCH**

0,20 l / 7,90 €



Menü 1

»

VORSPEISE

DAS BESTE VOM GERÄUCHERTEN GEWÜRZLACHS UND GRAVED LACHS

mit eingelegter bunter Beete, Joghurtmousse,
geriebenem Meerrettich und Wildkräutersalat

ZWISCHENGANG

KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN

mit Kokosmilch, Jaipur-Curry
und gebratener Black Tiger Garnele

HAUPTGANG

HIRSCHRÜCKEN AUS BAYERISCHER JAGD

mit Vadouvan gewürzt, sautiertes buntes Wintergemüse,
Preiselbeeren, Kartoffelplätzchen und aromatische Jus

DESSERT

SCHNEEFLÖCKCHEN

Nougat-Mousse mit karamellisierter Haselnuss,
Zwetschgenkompott und Vanille-Zimt-Eis



4-GANG-MENÜ 139 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

VISTAMARE by Angelo Gaja

(Vermentino, Viognier, Fiano)

Ca' Marcanda / Toscana / Italien

0,75 l / 129 €

WHISPERING ANGEL ROSÉ

(Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah)

Château d'Esclans / Provence /
Frankreich

0,75 l / 79 € 1,50 l / 179 € 3,0 l / 399 €

GIGONDAS

(Grenache, Mourvèdre, Syrah)

E. Guigal / Rhôneal / Frankreich

0,75 l / 69 €

BRUNELLO DI MONTALCINO

(Sdngiovese GrosSo)

Castelgiocondo / Toscana / Italien

0,75 l / 79 €

Menü 2



VORPEISE

MEERESFRÜCHTE ETAGERE

mit Nordseekrabben, Crevette Rosé, Schere von der Schneekrabbe,
Auster, Miesmuscheln, Black Tiger Garnelen, Herzmuscheln,
Wellhornschnecke, Passepierre-Algen
dazu Cocktailsauce, Wasabi Mayonnaise und Zitrone

ZWISCHENGANG

OCHSENSCHWANZESSENZ

mit Markklößchen, getrüffelt Bio Eierstich,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

HAUPTGANG

GESCHNETZELTES « A LA ROSSINI »

Spitzen vom US Premium Rinderfilet mit gebratener Gänseleber,
Périgord-Trüffel, Selleriemousseline, Blattspinat und Madeirajus

DESSERT

GLÜHWEIN-BIRNE

im Glühweinsud pochiert mit Orangencrème,
Birnen-Rum-Gel und gebrannten Pistazien

4-GANG-MENÜ 159 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

MONTAGNY 1^{er} CRU VIGNE DU SOLEIL

(Chardonnay)

Seguin-Manuel / Burgund / Frankreich
0,75 l / 69 €

^{BIO} **ÖLBERG RIESLING GG**
Kühling-Gillot / Rheinhessen /
Deutschland
0,75 l / 139 €

CHÂTEAU DE PEZ

(Cabernet Sauvignon, Merlot)
Château de Pez/St. Estèphe/
Bordeaux / Frankreich
0,75 l / 129 € 1,50 l / 280 €

^{Demeter} **PANNOBILE**
(Zweigelt, Blaufränkisch)
Heinrich / Burgenland / Österreich
0,75 l / 85 € 1,5 l / 190 €



Menü 3



VOR SPEISE

PÂTÉ EN CROÛTE

von Ente und Gänseleber mit Kirsch-Chutney
und cremigem Selleriesalat

SUPPE

KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN

mit Kokosmilch, Jaipur—Curry
und gebratener Black Tiger Garnele

HAUPTGANG

RINDERROULADE

vom Simmentaler Rind, gefüllt mit feinem Bauchspeck,
geschmorten Zwiebeln und sauren Gurken dazu grüne Bohnen,
Karottenperlen, Butterspätzle und Schmorjus

DESSERT

KAISERSCHMARRN

mit Rohrzucker und Rum flambiert,
dazu Apfelkompott und Mandelblättchen

4-GANG-MENÜ 119 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

BIO CHABLIS MONTMAINS 1^{ER} ECRU

(Chardonnay)

Jean-Marc Brocard / Burgund /
Frankreich

0,75 l / 85 € 1,50 l / 190 €

BIO POMMARD PETITS NOIZONS

(Pinot Noir)

Seguin-Manuel / Burgund / Frankreich
0,75 l / 119 €

BIO GRAUBURGUNDER R

Kühling-Gillot / Rheinhessen /
Deutschland
0,75 l / 59 €

MALTERDINGERSPÄTBURGUNDER

Bernhard Huber/Baden/Deutschland
0,75 l / 79 €



Menü 4



VORSPEISE

CARPACCIO CIPRIANI

hauchdünne Scheiben von der bayerischen Ochsenlende,
mit Zitronenmayonnaise, Parmesan und Rucola

ZWISCHENGANG

HUMMEREINTOPF

ausgelöstes Hummerfleisch mit weißen Zwiebeln, Karotten, Sellerie,
Zuckerschoten und Champignons im kräftigen Hummerfond
mit kleinem Hummer-Malzbrot

HAUPTGANG

PIEMONTESE KALBSRÜCKEN

im Kräutermantel mit Wintergemüse,
Selleriemousseline und Trüffeljus

DESSERT

HIMBEERTARTE

Mürbteig mit frischen Himbeeren,
Macaron und Vanille-Eis



4-GANG-MENÜ 135 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

ETNA BIANCO

(Carricante)
Benanti / Sizilien / Italien
0,75 l / 54 €

IL PINO DEL BISERNO

(Merlot, Cabernet, Petit Verdot)
Tenuta di Biserno (Antinori) / Toskana /
Italien
0,75 l / 129 €

respekt-BLODYN **DER OTT**

(Grüner Veltliner)
Bernhard Ott / Wagram / Österreich
0,75 l / 75 € 1,50 l / 180 €

MALBEC CONCRETO

Zuccadi
Mendoza/Argentinien
0,75 l / 85 €



Menü 5

V O R S P E I S E

MEERESFRÜCHTE ETAGERE

ab 2 Personen

mit Nordseekrabben, Crevette Rosé, Schere von der Schneekrabbe,
Auster, Miesmuscheln, Black Tiger Garnelen, Herzmuscheln,
Wellhornschnecke, Passepierre-Algen
dazu Cocktailsauce, Wasabimayonnaise und Zitrone

ETAGERE DELUXE

ab 2 Personen

zusätzlich mit halben kanadischem Hummer und Kaviar Blinis

Z W I S C H E N G A N G

SCHLEMMER BRETTL

ab 4 Personen

Dry Aged Black Angus am Knochen gebraten, Pork Rib,
Black Tiger Garnelen, Mini Schnitzelchen und Seeteufel Medaillons mit
Selleriemousseline, sautiertem Wintergemüse, Sauce Béarnaise und Kalbsjus

D E S S E R T

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE

mit eingelegter Quitte, Mascarpone
und Zimtstern



3-GANG-MENÜ MEERESFRÜCHTE-ETAGERE 159€

3-GANG-MENÜ ETAGERE DELUXE 196€

WIR EMPFEHLEN DAZU

BIO ÖLBERG RIESLING GG

Kühling-Gillot / Rheinhessen /
Deutschland
0,75 l / 139 €

respekt-BLODYN DER OTT

(Grüner Veltliner)
Bernhard Ott / Wagram / Österreich
0,75 l / 75 € 1,50 l / 180 €

SAINT-EMILION GRAND CRU

(Merlot, Cabernet Franc)
Château Teyssier / Bordeaux / Frankreich
0,75 l / 89 € 1,50 l / 195 €

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS

(Grenache, Mourvèdre, Syrah)
Famille Perrin / Rhôneal / Frankreich
0,75 l / 75 €



Menü 6

VORSPERISE

VOGERLSALAT

mit Kartoffel-Dressing, Preiselbeeren,
geröstetem Wammerl vom Strohschwein, Kürbiskernen und Croutons

ZWISCHENGANG

TAGLIOLINI MIT WEIßEM TRÜFFEL

mit Trüffelsauce
und 2 g weißem Trüffel

HAUPTGANG

LABEL ROUGE ENTENBRUST AUS CHALLANS

mit Flower Sprouts, Blaukraut, eingelegten
Quitten, Pommes Dauphine und Entenjus



DESSERT

CHILENISCHE HERZKIRSCHEN nach Verfügbarkeit

im Beaujolais-Sud
mit Sauerrahm—Eis

4-GANG-MENÜ 139 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

POMINO BIANCO

(Chardonnay / Pinot Bianco)
Frescobaldi / Toscana / Italien
0,75 l / 49 €

BARBERA D'ASTI BATTAGLIONE

Renato Ratti / Piemont / Italien
0,75 l / 49 €

^{BIO} CHABLIS MONTMAINS ^{1ER} CRU

(Chardonnay)
Jean-Marc Brocard / Burgund / Frankreich
0,75 l / 85 € 1,50 l / 190 €

CHÂTEAU DE PEZ

(Cabernet Sauvignon, Merlot)
Château de Pez / St. Estèphe /
Bordeaux / Frankreich
0,75 l / 129 € 1,50 l / 280 €



Menü 7



VOR SPEISE

HUMMERCOCKTAIL

Kanadischer Hummer mit Cocktailsauce, Crème fraîche,
gegrillter Ananas, Champignons und Chiffonade

ZWISCHENGANG

SPIEGELEI MIT WEIßEM TRÜFFEL

auf Rahmspinat
und 2 g weißem Trüffel

ZWISCHENGANG II

GEBRATENE PRESTIGE ENTENLEBER

mit Selleriemousseline, eingelegter Quitte
und Entenjus

HAUPTGANG

US PREMIUM RINDERFILET

ab 4 Personen
am Stück gebraten mit Bratkartoffeln, wilder Brokkoli,
Hokkaidokürbis, Pfeffersauce und Sauce Béarnaise

DESSERT

SCHNEEFLÖCKCHEN

Nougat Mousse mit karamellisierter Haselnuss,
Zwetschkompott und Vanille-Zimt-Eis

5-GANG-MENÜ 250 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

LUGANA I FRATI

Cà dei Frati / Lombardei / Italien
0,75 l / 55 € 1,50 l / 129 €

BOLGHERI ROSSO

(Merlot, Cabernet, Syrah)
Le Macchiole / Toskana / Italien
0,75 l / 69 €

POUILLY-FUMÉ LADOUCETTE

(Sauvignon Blanc)
Château du Nozet / Loire / Frankreich
0,75 l / 89 €

BRUNELLO DI MONTALCINO

(Sangiovese Grosso)
Castelgiocondo / Toskana / Italien
0,75 l / 155 €



Menü 8

VOR SPEISE

DAS BESTE VOM GERÄUCHERTEN GEWÜRZLACHS UND GRAVED LACHS

mit eingelegter Bunter Bete, Joghurtmousse,
geriebenem Meerrettich und Wildkräutersalat

ZWISCHENGANG

HUMMEREINTOPF

ausgelöstes Hummerfleisch mit weißen Zwiebeln, Karotten, Sellerie,
Zuckerschoten und Champignons im kräftigen
Hummerfond mit kleinem Hummer-Malzbrot

HAUPTGANG

LOUP DE MER

gebraten mit Fadennudeln, Artischocke,
Fenchel, Pulpo à la Gallega und Safran-Bouillabaisse-Sud

DESSERT

ELSA'S SCHOKOLADENKUCHEN

mit zart schmelzendem Kern,
Rumtopf Früchten und Madagascar-Vanille-Eis



4-GANG-MENÜ 149 €

WIR EMPFEHLEN DAZU

ETNA BIANCO

(Carricdnte)

Benanti / Sizilien / Italien

0,75 l / 54 €

Demeter **CIGALUS BLANC**

(Chdrdonnay, Viognier, Sauvignon

Blanc) Gérard Bertrand /

Languedoc / Frankreich

0,75 l / 69 €

