



AMOR.

PRIVATE DINNER

PRIVATE DINNER
MENU AUSWAHL

AMOR CATERING
INFO@AMOR-CATERING.DE

Menü 1 « Around the world »

VOR SPEISE

FELDSALAT

mit Dressing von der Williams Christ Birne,
eingelegter Pastinake, knusprigen Gemüsechips und gerösteten Hanfsamen

ZWISCHENGANG

THUNFISCH TATAKI

mit Chili-Shizō-Marinade, Käfer Selektion Kaviar,
Gartengurke, Frühlingslauch und Yuzu Sesame Furikake

HAUPTGANG

FILETSPITZEN À LA BŒUF BOURGUIGNON

kurz angebratene US Rinderfiletspitzen in kräftiger Burgundersauce
mit geräuchertem Speck, Champignons, Pariser Karotten und Kartoffelkroketten

DESSERT

HOKKAIDO SPICE CHEESECAKE

mit Kürbiskernen, Granatapfel
und weißem Original Beans Schokoladen-Eis

4-GANG-MENÜ 108 €

Menü 2 «Goldener Herbst»

VORSPESSE

GERÄUCHERTER SAIBLING

von der Fischerei Schliersee
mit süß-saurem Kürbis, jungem Grünkohl und Sahnemeerrettich

ZWISCHENGANG

KALBSBRIES

gebacken mit Tomaten-Concassée, Nordseekrabben,
Kräutern und Rahmjus

HAUPTGANG

MAIS STUBENKÜKEN

gebratene Brust und gefüllte Keule mit Elsässer Zwiebelkuchen,
glasierten Trauben, Pistazien, eingelegten Steinpilzen und Vin-Jaune-Sauce

DESSERT

APFELSTRUDEL

gefüllt mit karamellisierten Mandeln und Rosinen
auf Vanillesauce und Apfelsorbet

4-GANG-MENÜ 102 €

Menü 3 « Kulinarische Herbstreise »

VOR SPEISE

MEERESFRÜCHTE-ETAGERE

mit Nordseekrabben, Crevette Rosé, Scheren von der Schneekrabbe, Austern, Miesmuscheln, Black Tiger Garnelen, Herzmuscheln, Wellhornschnecken, Passepierre-Algen, dazu Cocktailsauce, Wasabi Mayonnaise und Zitrone oder

ETAGERE DELUXE

mit zusätzlich halben Kanadischen Hummer und Kaviar Blinis

SUPPE

CONSOMMÉ VOM BIO-GOCKEL

fein geschnittenes Wurzelgemüse, Schwäbische Maultaschen und Petersilie

HAUPTGANG

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS ROASTBEEF

- am Stück gebraten -
auf Schwarzwurzeln mit Trüffel Haché und
geriebenem Parmigiano Reggiano, Süßkartoffelpüree,
Kalbjus und Sauce Béarnaise



DESSERT

ELSA'S SCHOKOLADENKUCHEN

mit zart schmelzendem Kern, marinierten Beeren
und Joghurt-Eis

4-GANG-MENÜ 122€

4-GANG-MENÜ MIT ETAGERE DELUXE 160€

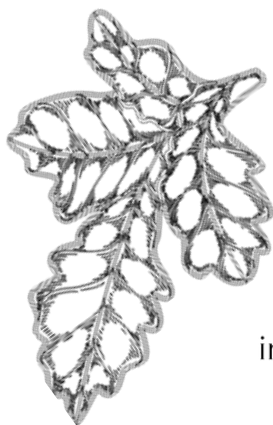
Menü 4 « Herbst Klassiker »



VOR SPEISE

CARPACCIO CIPRIANI

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



ZWISCHENGANG

TAGLIOLINI

mit Trüffelsauce
und 2 g weißem Trüffel

HAUPTGANG

PIEMONTESE KALBSRÜCKEN

im Kräutermantel mit buntem Herbstgemüse,
Selleriemousseline **TAGLIOLINI**
und Trüffeljus

DESSERT

Mürbteig mit frischen Himbeeren,
Macaron und Madagascar-Vanille-Eis

4-GANG-MENÜ 112 €

Menü 5 « Herbstliche Fisch-Symphonie »

VOR SPEISE

GERÄUCHERTER SAIBLING

von der Fischerei Schliersee
mit süß-saurem Kürbis, jungem Grünkohl und Sahnemeerrettich

ZWISCHENGANG

THUNFISCH TATAKI

mit Chili-Shizo-Marinade, Käfer Selektion Kaviar,
Gartengurke, Frühlingslauch und Yuzu Sesame Furikake

HAUPTGANG

STEINBUTT

gebratenes Filet mit Kohlrabi,
pochierten Safran-Kartoffeln und Pommery-Senf-Sauce

DESSERT

KAISERSCHMARRN

mit Rohrzucker und Rum flambiert, dazu Zwetschgenröster
und gebräunte Mandelblättchen

4-GANG-MENÜ 125 €





Menü 6 « Veganer Herbst »

VORSPEISE

TIERISCH GUT»

R

mit Aubergine, Roten Rüben, Zitronenemulsion,
eingelegten Buchenpilzen und Wildkräutersalat

ZWISCHENGANG

WILDPILZ-SAMTSUPPE

mit gerösteten Pinienkernen, Kräuter-Olivenöl,
ein Hauch Hennessy Cognac und Pilz-Crostini



HAUPTGANG

HERBST IM EICHENRAUCH

Topinambur, gebratener Rosenkohl, Haselnuss, Zitruscrème,
Pani Puri Chips, Waldhonig und Petersilie

DESSERT

APFELSTRUDEL

gefüllt mit karamellisierten Mandeln und Rosinen
auf Vanillesauce und Apfelsorbet

4-GANG-MENÜ 75 €

Menü 7 « Das Besondere »

VOR SPEISE

THUNFISCH TATAKI

mit Chili-Shizo-Marinade, Käfer Selektion Kaviar,
Gartengurke, Frühlingslauch und Yuzu Sesame Furikake

ZWISCHENGANG

KÖNIGSKRABBE

aus Finnland mit geschmolzener Aromabutter,
karamellisierte Limone und Limonen-Dashi-Mayonnaise

HAUPTGANG

US PREMIUM RINDERFILET

- am Stück gebraten -
auf Schwarzwurzeln mit Trüffel Haché und
geriebenem Parmigiano Reggiano, Süßkartoffelpüree,
Kalbjus und Sauce Béarnaise

DESSERT

„SWEET DREAMS ARE MADE OF THIS“

Original Beans Schokokuchen, klassische Crème Brûlée,
Himbeertarte, exotische Früchte, gemischte Beeren,
Macarons, Pralinen aus unserer Confiserie und Sorbets

4-GANG-MENÜ 220 €

