



**WILKEN  
GOURMET**  
CATERING · EVENTLOCATION



## GALADINNER | MENÜ 1

Ein klassisches Buffet mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln reicht bei einem Galadinner nicht aus. Wer zu diesem Event geladen wird, erwartet das Außergewöhnliche in Sternequalität. Das Auge isst mit. Liebevoll angerichtet, geschmacklich in Perfektion aufeinander abgestimmt und reichhaltig in der Auswahl präsentieren sich die Speisen, die ein Galadinner zu einem gehobenen Event machen.

### Mögliche Zusammenstellung:

#### MENÜ 1

*Scheibchen von der Barbarie Entenbrust  
mit mariniertem Gemüse und rotem Pesto*

*Klare Edelfischsuppe mit Gemüseblättchen*

*Kaninchenravioli auf Trüffel- Champagner Soße*

*Erdbeersorbet mit Balsamico*

*Rinderfilet mit Amarone und Bitterschokolade,  
dazu Gemüse und Kartoffelgnocchi*

*Warme Ziegenkäsebonbons auf Tomatenragout*

*Joghurtterrine mit Ananas- Carpaccio*

*Espresso und Gebäck*