

WEIHNACHTSMENÜS FÜR FIRMEN

3 MENÜS ZUR AUSWAHL

21 / 32 / 45 EURO

Getränke nicht inbegriffen

Getränkebegleitung unseres Sommeliers

15 / 20 / 30 EURO

MWST inbegriffen

info@tessdemar.com | +34 871 515 345

MENÜ 1

VORSPEISE

Pilzcreme

Mit frischem Trüffel aus Soller, knuspriger Sobrasada und Ei bei niedriger Temperatur

HAUPTSPEISEN

Fangfrischer Seehecht

Pil-pil und kandierte Kartoffeln,
Kräuterchlorophyll
oder

Geschmorte Rindsbäckchen

Parmentierkartoffeln und Fleischfond

DESSERT

Schokolade mit Johannisbrot

Biskuit, Johannisbrot mit cremiger Schokolade

PETIT FOURS

Mandelkuchen - Fruchtgummi -
Schokoladentrüffel - Weisse Schokolade

MENÜ 2

VORSPEISE

Carpaccio vom Rind, 30 Tage gerreift
Käsechips, Rucola und Senfkörner

HAUPTSPEISEN

Degustation Tess de Mar

Seehecht Pil-pil, gefüllter Tintenfisch, gratinierte
Kammuschel
oder

Preso Iberica vom Grill

Parmentier von geräucherten Kürbissen und
Kräutersauce

SORBET

Frucht der Saison und Sektschaum

DESSERT

Schokoladenkugel

Vainilleeis, Sabayone und Joghurt

PETIT FOURS

Mandelkuchen - Fruchtgummi -
Schokoladentrüffel - Weisse Schokolade

MENÜ 3

VORSPEISE

Porreecreme mit Getrüffelten Kartoffeln
Mit Trüffeln und frischem schwarzem
Trüffel

HAUPTSPEISEN

Fangfrisches Fischfilet

Umhüllt mit Mangold, Beurre blanc sauce
und frischer Vanille
oder

Rinderfilet gerreift, aus dem Josperofen

Mit Foie gras, Kartoffelschaum und Oporto

SORBET

Saisonfrucht und Sektschaum

DESSERT

Degustation von süßen Sachen
Schokolade und Johannisbrot -
Ananasravioli - Mandeljoghurt

PETIT FOURS

Mandelkuchen - Fruchtgummi -
Schokoladentrüffel - Weisse Schokolade