

Menu Culiomania 23. November 2013

Apéro

Thon-Mousse

Vorspeise

Nüsslersalat mit Speck und Ei

Erster Gang

Solothurner Wysüpli

Hauptgang

Rindsfilet an Whiskysauce mit Nudeln und Gemüse

Dessert

Glace „Crème fraîche“ mit Beeren

Apérowein

Chardonnay (für Marcel einen, den er gern hat)

Prosecco (für die Frauen)

Rotwein für Hauptgang

Bordeaux Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild 1997

Material- und Einkaufsliste

Nüsslersalat

1 Bund Schnittlauch

1 Kg Packet Rüebli (Suppe und Hauptspeise)

200 g Lauch

Broccoli

Blumenkohl

2 Zitronen

1 Gurke

1 Birne

5dl Vollrahm

1 Cantadou Meerrettich

2 dl Saucen-Halbrahm

10 Eier

4 Becher Crème Fraîche à 180g (nature !!!!)

Brot für Essen und Apéro

8 Rindsfilet Medaillons a 150g

2 Pack Nudeln

300g Beeren tiefgekühlt

2 Dosen Thon rosa in Salzwasser

1 Sulzpulver

Kapern im Glas

Krackers rund (Ritz)

scharfer Senf

2 dl Kalbsfond im Glas

4 Esslöffel Ketchup