

Rent a Pummi

Habt ihr Lust auf Genuss in den eigenen 4 Wänden?
Dann gönnt Euch doch etwas Besonderes und ladet Eurotoques-
Küchenmeister Stefan Pumm zu Euch nach Hause ein.
Er verwöhnt Euch liebend gern kulinarisch mit einem einheitlichen
Menü für alle Genießer. Und selbstverständlich könnt ihr einen
Aperitif wie auch die guten Tropfen aus unserem Weinkeller zum
günstigen Mitnahmepreis mit dazu bestellen.

Genuss Momente nach Absprache

Telefon 09355-307

ab 5 Personen à 100.00 € pro Person
ab 6 Personen à 95.00 € pro Person
ab 7 Personen à 90.00 € pro Person
ab 8 Personen à 85.00 € pro Person
ab 9 Personen à 80.00 € pro Person
ab 10 Personen à 75.00 € pro Person

Menu I

Caldeirada - portugiesischer Fischeintopf
mit Tiger-Garnele, Lachs- und Doradenfilet sowie frischem Gemüse



Rosa gebratenes Rinderfilet & zart geschmorte Ochsenbacken
mit Trüffelsauce, glacierten Karotten und Kartoffelpüree



Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Kompott vom Spessart-Apfel und selbstgemachten Vanilleeis

Menu II

Zart geschmorter Schweinebauch
mit japanischen Gewürzen an Kürbispüree



Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)
mit gebratener Tiger-Garnele
auf Chorizo-Risotto und pikanter Paprikasauce



Mousse au Chocolat
mit Gewürzkirschen

Menu III

Onsen-Ei
auf Kartoffel-Sellerie Püree und Trüffelschaum



Rote Spitzpaprika gefüllt mit cremigen Risotto
an gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Rucola
und frisch gehobelten Parmesan



Crème Brûlée
mit unserem Tonkabohnen-Eis

Menu IV

Gebratene Geflügelleber auf Feldsalat
mit Walnüssen und Birne



Am Stück rosa gebratenes Filet vom Spessart-Rind
mit handgeschlagener Sauce Béarnaise
serviert mit frischem Gemüse und Kartoffel-Gratin



Crème Brûlée
mit unserem Tonkabohnen-Eis