

Wir hoffen, dass Sie aus der Vielfalt wählen konnten,  
lassen Ihnen aber noch Platz für Ihre Notizen und  
Änderungsvorschläge. Wir sind gerne bereit, Sie in allen  
Fragen persönlich zu beraten.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Partyservice*

*- Heß -*

*Feinschmecker  
Anspruchsvolle Menüs*

*Gerd Heß*

*Plauer Chaussee 20 B*

*18273 Güstrow*

*Tel. 03843-334077*

*Fax 03843-245986*

*e-mail: [gaestehaus-hess@t-online.de](mailto:gaestehaus-hess@t-online.de)*

*[www.gaestehaus-hess.com](http://www.gaestehaus-hess.com)*

Wenn Sie Ihre Gäste mit Speisen der *gehobenen Küche* verwöhnen wollen, dürfen Sie weder Kosten noch Mühe scheuen.

Um eventuellen Enttäuschungen auf beiden Seiten (Gastgeber und Gäste) vorzubeugen, sollte man zu solch einem Essen natürlich auch nur Gleichgesinnte einladen, die den Aufwand zu schätzen wissen.

„*A la minute*“ bedeutet, dass manche anspruchsvolle Gerichte meist erst im letzten Augenblick zubereitet oder vollendet werden.

Höhepunkte der Kunst, Gäste zu verwöhnen, sind die Gourmetmenüs, die in der Regel vier bis sieben Gänge umfassen. Sie werden so raffiniert zusammengestellt, dass man keinesfalls hinterher übersättigt ist.

Möglichst sollten die einzelnen Gänge auf Tellern (die auch nach Bedarf vorgewärmt werden) angerichtet werden. Dies ist optisch vorteilhafter, hübscher und man spart dabei viel Platz auf dem Tisch, da keine Platten, Vorlegebestecke usw. zum Einsatz kommen.

Die nachfolgenden Speisen können ganz nach Ihrem persönlichem Geschmack zu einem Mehr-Gänge-Menü zusammengestellt werden.

*Jedoch ist vor einer Bestellung ein persönliches Gespräch von größter Wichtigkeit!*

## *Feinschmecker – Menüs*

### *Suppe:*

- a) Rindsconsommè double
- b) Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelaroma
- c) Bouillabaisse

### *Vorspeise:*

- a) Scampi mit Melone und Lauch
- b) Französischer Brie mit Roggenbrot
- c) Ragout fin

### *Zwischengericht:*

- a) Flammkueche
- b) Heilbutt in der Folie
- c) Champignongratin

### *Hauptgerichte:*

- a) Confierte Kalbsbäckchen auf Graupenrisotto und Steckerübe
- b) Hasenrücken an Trauben-Orangen-Sauce und Kartoffelpfannkuchen
- c) Wachteln mit Gänselebersauce und Rotkohltimbale

### *Nachspeisen:*

- a) Crème Brûlée
- b) Pralinenmousse
- c) Grand-Marnier-Parfait