

MENÜ · BUFFET · LIVE COOKING

Ab 10 Personen
sprechen wir mit Ihnen ein Menü ab.

Ab 30 Personen
bieten wir Buffet an.

Ab 50 Personen
bieten wir Live Cooking an.

Ein Unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste bieten wir mit unserem Live Cooking an. Hier bauen wir Stationen für Sie und Ihre Gäste auf an denen unsere Köche die Speisen frisch und individuell zubereiten. Ein Highlight hier ist unser Hajatec Holzkohlegrill, der laut der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als momentan bester Holzkohlegrill der Welt bezeichnet wird. Live Cooking ist nur bei Exklusivbuchung des Medicis buchbar.

Eine Kombination aus Menü, Buffet & Live Cooking ist möglich.

Falls Sie Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter Ihren Gästen haben, lassen Sie es uns wissen. Gerne bereiten wir spezielle Speisen vor.

Wir haben einige Speisenvorschläge für Sie vorbereitet.
Falls Sie andere Ideen und Wünsche haben sprechen Sie uns an,
gern stellen wir ein individuelles Angebot für Sie zusammen.

BUSINESS MENÜ

(buchbar von Sonntag – Donnerstag)

Gemischte Blattsalate & gratinierter Ziegenkäse
Schwarze Nüsse / geröstete Kerne / Medici Hausdressing

oder

Lachs-Ceviche & Saiblingskaviar
Landgurke | Radieschen | Yuzu-Crème fraîche

Duett vom Freiland-Hähnchen
Erdfrüchte-Ragout & Chips | Thymianjus

oder

48/58 Schmorbraten
saisonales Ofengemüse | Drilling Kartoffeln

Schokoladen-Delice
Passionsfrucht | Landmilcheis

oder

Cheesecake „Medici style“
Waldbeeren | Himbeersorbet

3-Gang Menü 39,00 € pro Person
3-Gang Menü inklusive Mineralwasser & Kaffee 45,00 € pro Person

SAISON MENÜ

(Januar-März)

Oosbacher Saibling
Saibling mit Zitrusaromen | Wintergemüse | Gewürz-Kumquats

Arktischer Winterkabeljau
Gebratenes Skreifilet | Chorizo-Cassoulet | Schlangenbohne

Kräuter-Kalbsrücken & knusprige Garnele
Fregola Sarda | Granatapfelkerne & Jus | wilder Brokkoli

Tiroler Topfen
Blutorange | Mango-Tamarinden-Eis

oder

Französische Käselektion von Affineur Tourette
Feigensenf | Akazien-Trüffelhonig
Ananas-Passionsfrucht-Marmelade
Nüsse & Kerne

3-Gang Menü 58,00 €

4-Gang Menü 69,00 €

SAISON MENÜ

(April-Juni)

Spargel Chatreuse & Bio Eigelb
Junger Spinat | Limonenschaum

Bärlauchschaumsuppe
Pochierter Ricotta Strudel | Macadamia Nuss

Roastbeef vom heimischen Weiderind
Spargel | Karotte | Morchel | junge Kartoffeln | Kräutersud

Erdbeer & Rhabarber
Erdbeer-Panna cotta | Rhabarber | Sauerampfersorbet

3-Gang Menü 58,00 €

4- Gang Menü 69,00 €

SAISON MENÜ

(Juli-September)

Cous Cous Salat & Garnelen
Griechischer Joghurt | Marinierte Gurke
halbgetrocknete Kirschtomaten | Avocado

Auf der Haut gebratener Edelwaller
Basmati Reiscrème | Erbsen | Safransud

Rücken vom heimischen Kalb
Kartoffel-Mousseline | gegrillter Lauch
Pfifferlinge & Jus

Aprikose & Mandel
Gebackene Aprikosen & Aprikosen Coulis
Mandelmousse | geröstete Mandeln

3-Gang Menü 56,00 €

4- Gang Menü 69,00 €

SAISON MENÜ

(Oktober-Dezember)

Menü I

Oberkircher Ackersalat & Camberti Schinken
Feigen | schwarze Nüsse | geröstet Kerne | Granatapfelkerne
& Granatapfel-Vinaigrette

Kürbiscrèmesuppe
Mandarine & Kokosnuss | knusprige Garnele

Duett von der Cherry Valley Ente
Portwein-Rotkohl | Brioche Knödel | Feigenessenz Jus

Bûche au chocolat et nougat
Salzkaramell | Glühwein-Gelée | Buttermilch-Sanddorn-Sorbet

3-Gang ohne Suppe 49,00 €

4-Gang Menü 59,00 €

SAISON MENÜ

(Oktober-Dezember)

Menü II

Hausgebeizter Lachs
Rote Bete | grüner Apfel | Limonen Crème fraîche

Edelkastanienschaumsuppe
Cranberry Raviolo | Brioche Croutôns

Filet vom heimischen Weiderind
Gemüse vom Grill | Kartoffelgratin | Trüffeljus

Crème brûlée au Vanille
Schokoladen-Zimt-Cremeaux | Zitrusfrüchte
Granatapfelkerne | Mandarinsorbet

3-Gang Menü ohne Suppe 59,00 €

4- Gang Menü 69,00 €

REGIONALES MENÜ

Variation von der Bühlertaler Bachforelle
Eingelegte Radieschen | Meerrettichschaum

Rehconsommé & Camberti Schinken
Preiselbeerravioli | Gemüseperlen

Duett vom badischen Weiderind
Filet und geschmortes Bäckchen
Schupfnudeln | Wurzelgemüse

Schwarzwälder Dessert
Schokolade | Kirschwasser Panna cotta | Kirscheis

3-Gang Menü 59,00 €

4- Gang Menü 69,00 €

ASIATISCHES MENÜ

Yamato Mini – kleine Sushivariation
Nigiri mit Lachs, Hosomaki Lachs, Thunfisch, Gurke
Inside out Roll dazu eingelegter Ingwer, Wasabi und Soja Sauce

Misosuppe
Jakobsmuschel & Tofu | Meeresalgen

Wagyu Short-Rib & Garnele
Wasabi-Kartoffelpüree | Sojabohnen | Buchenpilze | Ponzujus

oder

Mandarin Thai-Curry
Shimeji Pilze | Pak choi | rotes Curry | gedämpfter Reis

Yuzu & Magnolie
Yuzu Crème Brûlée | Magnoliensud | Sesam-Eis

3-Gang Menü mit Wagyu 59,00 €

4-Gang-Menü mit Wagyu 65,00 €

3-Gang Menü mit Thai Curry 46,00 €

4-Gang Menü mit Thai Curry 52,00 €

BBQ MENÜ

Baby Blattsalate & gesmokte Garnelen
Gegrillte Avocado | Balsamico-Vinaigrette

Warm geräuchertes Lachsfilet
Chorizo-Kartoffel Cassoulet | Limonen-Schaum

Flat Iron Steak vom Holzkohlegrill
Süßkartoffelpüree | Mais | BBQ-Jus

Haselnuss-Brownie & gegrillte Gewürz-Ananas
Zironengras-Kokos-Parfait | Himbeer-Koriandersorbet

3-Gang Menü 49,00 €

4-Gang Menü 59,00 €

SCHWARZWALD BUFFET

Vorspeisen

Badisches Vesper

Schwarzwälder Schinken | Leber-und Schwarzwurst | Badische Fleischküchle
Peitschenstecken | Ortenauer Rahmkäs | Radieschen | Mixed pickles

Murtäler Bibeliskäs

Angemachter Quark | Schnittlauch | Zwiebeln

Badischer Grumbieresalat

Kartoffelsalat mit Dressing aus Essig, Öl, Fleischbrühe & Speck

Tafelspitzsülze

mit Urloffener Meerrettichcrème

Badische Flädlesuppe

Hauptgerichte

„Hergottsbscheiserle“

Badische Maultaschen | Zwiebelschmelze

Flammkuchen „Schwarzwälder Art“

Schmand | Zwiebeln | Schwarzwälder Schinken

Hechtbarsch „Klingelberger“

Filet vom Zander | Riesling-Kraut mit Trauben

Badisch geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce | Apfelrotkraut | Kartoffelpürée

Beilagen:

Großmutter's Rahmkartoffeln | handgemachte Knöpfle

Gemüseauswahl

Dessert

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Kirschenplotzer mit weißer Schokolade

Badische Apfelküchle mit Vanillesauce

49,00 € pro Person

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Blattsalate & Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Gemüse Antipasti

Mediterraner Fregola Sarda Salat mit Meeresfrüchten

Couscous Salat mit Aprikosen, Datteln und Mandeln

Vitello tonnato mit Rucola und Kapernäpfeln

Minestrone

Auswahl aus unserem Brotsortiment

Hauptgänge

Osso buco & Gremolata

Rosa gebratene Lammhüfte mit Knoblauch und Rosmarin

Zitronenhähnchen mit Lavendel

Schafskäse mit Tomaten und Thymian in der Alufolie

Beilagen:

Ratatouille

Rosmarinkartoffeln

Saucenauswahl

Verschiedene Dips und Salze

Dessert

Zitronen-Törtchen mit weißer Schokolade und Baiser

Zabaione mit Waldbeeren

Tiramisu

Pasteis de Nata

59,00 € pro Person

LIVE COOKING BUFFET

Vorspeisen

Saison-Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Mariniertes Gemüse vom Grill

Crèmesuppe der Saison

Pikant angemachtes Rindertatar auf Brotchips

Avocadotatar mit Tomate und Koriander

Auswahl aus unserem Brotsortiment

Live Cooking Station

Aus dem Flammkuchenofen

Saisonaler vegetarischer Flammkuchen

Hauptgerichte

Zander auf Limonen-Graupen-Risotto

Geschmorte Bäckchen vom Black Angus Ochsen

Asiatisches Gemüse Curry in pikanter Thai-Kokossauce

Live Cooking Station

Aus dem Smoker

Frisch warm geräucherter Lachs mit Chorizo-Kartoffel-Cassoulet

Vom HaJaTec Holzkohlegrill

Flat Iron Steak vom Jacks Creek Farm

Mediterranes Gemüse & Gratinierte Kartoffeln mit Taleggiokäse

Aus dem Wok

Agemono – japanisches Tempura (Gemüse / Tintenfisch / Pute)
mit Tentsuyu Sauce

Dessert

Landmilch-Panna cotta mit Beeren

Schokoladen-Nuss-Brownie mit Salzkaramell

Kaffir-Zitronengras-Crème brûlée mit Mango

Aprikosen mit Vanille-Quark

Live Cooking Station

Grillstation

Gegrillte Gewürz-Ananas mit Kokos-Espuma und Sesam-Crunch

Crêpestation

Crêpes live zubereitet und wahlweise gefüllt

75,00 € pro Person