BLASKY

EINLADEND. GEMÜTLICH. DEINS.

DINNER 3-GANG BLASKY ONE

Schnittsalat vom Permakultur Hof Sehl

Tomaten-Miso-Dressing | Heidis Sommertomaten

Fish Catch of the Day

Remoulade | Gurkensalat | Kartoffelchips | Drillinge

Oder

Hessische Maishähnchen Brust

Grüne Erbsencreme | gebratene Sommerpilze | Geflügel-Veloute | Schnittlauch-Öl | Drillinge

Oder

Geschmorter Spitzkohl

Sugo aus Heidis Tomaten | Romanescocreme | Drillinge

Cookie Crumble

Erdbeer-Sorbet | Vanille Espuma

59€ PRO PERSON

DINNER 4-GANG

Tagliatelle

Vegane Pilzrahmsauce | Wildkräutersalat

Oder

Ceviche vom Lachs

Heidis Tomate | knuspriger Mais | Schnittlauch-Mayo | rote Zwiebeln

75€ PRO PERSON

DINNER 3-GANG BLASKY TWO

Tomate & Burrata Mozzarella

Schwarzwald-Miso | knusprige Himbeeren | Radicchio

Kabeljau

Artischockencreme | Dill Beurre Blanc | Plattpfirsich | Drillinge

Oder

Geschmorte Vogelsberger Ochsenbacke

mit Röst-Jus | grüne Bohnen | Brombeeren | Drillinge

Oder

Gebackener Miso Blumenkohl

vegane Pilz-Rahmsoße | grüne Erbsencreme | Gartenkräutersalat | Schnittlauch-Öl | Drillinge

Valrhona Itakuja Schokoladenmousse

Sauerrahm-Eis | eingelegte Waldbeeren | Minze

69€ PRO PERSON

DINNER 4-GANG

The Blasky Salat

Schnittsalat vom Permakultur Hof Sehl | Grüne Soße Dressing | Heidis Tomaten | krumme Gartengurke

Wildkräuter | hausgemachte Pickles | Sonnenblumenkerne

Oder

Tartar vom Weideochsen

Liebstöckel | Sonnenblumenkerne | Blumenkohl | Nussbutter

85€ PRO PERSON

BLASKY THREE - BUFFET

SALATE

Blattsalatmix | Balsamico-Himbeerdressing

Bio Linda-Kartoffelsalat mit Schnittlauch | Rote Beete Salat mit Ziegenkäse & Walnuss

Brotvariation mit Rauchbutter

HAUPTGÄNGE

Konfierter Müritz-Wels | Fenchel-Lauch-Gemüse | Riesling-Reduktion | Geröstete Kirschtomaten

Marinierte Maishähnchen-Keule | Tomaten-Sugo | Oliven-Tapenade

Blumenkohl | Brombeersauce | grüne Bohnen

Dazu Drillinge | Duftreis

DESSERT

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesoße

Griechischer Joghurt mit Aprikosenkompott & geröstete Mandeln

Helles Schokoladenmousse mit Bio-Erdbeeren

55€ PRO PERSON

BLASKY FOUR - BUFFET

SALATE

Bio-Pflücksalat | Apfel-Haselnussdressing

Bio Linda-Kartoffelsalat mit Schnittlauch | Rote Beete Salat mit Ziegenkäse & Walnuss

Brotvariation mit Rauchbutter

HAUPTGÄNGE

Gebratener Ostseelachs | Fenchel-Lauch-Gemüse | Riesling-Reduktion | Geröstete Kirschtomaten

Vogelsberger Ochsenbacke | Ratatouille-Gemüse

Vegane Kräuter Gnocci | Tomaten-Sugo

Dazu Rosmarin-Kartoffeln | Hausgemachte Eierspätzle | Kartoffelgratin

DESSERT

Valrhona Schokoladenmousse mit Bourbon-Vanillesoße & Waldbeeren

Grießcreme mit eingekochter Zwetschke & Salzkaramell

Helles Schokoladenmousse mit Himbeerkompott

80€ PRO PERSON

BLASKY BBQ – BUFFET LIGHT

VORSPEISE / SALATE

Hausgemachter Nudelsalat

Kartoffelsalat

Gurkensalat & Dill

Brotvariation

Frankfurter Kräuter-Dip

HAUPTGANG VOM GRILL

Marinierte Hessische Maishähnchenbrust & Kräuterbutter

Ostseelachs in Kräutermarinade

Duroc-Bratwurst

Dazu Rosmarinkartoffeln & bunte Gemüsespieße

Hausgemachte BBQ-Soße | Sternanis Ketchup | Remoulade

DESSERT

Himbeeren mit Joghurt, Baiser & Basilikum

Weißes Schokoladenmousse mit Beerenkompott

75€ PRO PERSON

BLASKY BBQ – BUFFET SUPREME

VORSPEISE / SALATE

Hausgemachter Nudelsalat

Tomate-Brotsalat mit Burrata & Basilikum

Kartoffelsalat

Gurkensalat & Dill

Brotvariation

Frankfurter Kräuter-Dip | Kichererbsen-Dip | Tomaten-Frischkäse-Dip

HAUPTGANG VOM GRILL

Rumpsteak vom Vogelsberger Weideochsen & Kräuter-Zitronen-Butter

Marinierte Hessische Maishähnchenbrust

Black Tiger Garnelen-Spieße

Dazu Buttermaiskolben, Rosmarinkartoffeln & bunte Gemüsespieße

Hausgemachte BBQ-Soße | Sternanis Ketchup | Oliven- Remoulade | Waldhonig- Senfsoße

DESSERT

Griechischer Joghurt mit Mandeln & Aprikosenkompott

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren

90€ PRO PERSON