



Oster Event

Atelier

EUREGIO
EVENT LOCATION

9. & 10. APRIL 2023

Erwachsene 60€ – Kinder 30€ (6-12 Jahre)

ANKUNFT VON 12.00 BIS 13.00 UHR

NUR AUF RESERVIERUNG:

INFO@ATELIER-EUPEN.BE ODER 0473/95 02 62

VORSPEISENBUFFET

Gefüllte Tomaten mit grauen Garnelen

Gefülltes Lachsfilet mit Dill

Gegrillte Gambas mit Knoblauch und Olivenöl

Roter Thunfisch „Vitello Tonnato“

Tartar vom Lachs mit Räucherlachs

Involtini von der Maispoularde

Carpaccio vom Rinderfilet, Pesto, Parmesan und Rucola

Wachtelbrust in Estragongeele

Ardenner Schinken mit Erdbeeren

Tomate mit Burrata

Weißer Spargel mit Schnittlauch und Mimosa

Spargel Panna Cotta mit Tomatengelee, grüner Spargelsalat mit Bärlauch

Cocktailsoße, Kräuter-Mayonnaise

ATELIER BBQ LIVE COOKING

Chateaubriand vom Rind

Lammkrone mit Rosmarin und Knoblauch

Montenauer Weißwurst

BBQ Kartoffel mit Tzaziki und Grünkern-BBQ Bratling

Entenbrust im Green Egg geräuchert

Scampipfanne mit Knoblauch und Kräutern

Flammlachs mit Zitronen-Honig Sauerrahm

BBQ Salate und Soßen

DESSERT

„Blanc-manger“ mit Erdbeeren

Milch-Eiscreme und Macaron aus roten Früchten