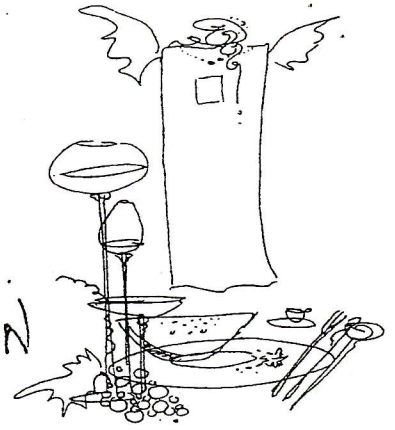


CORNELLI'S TAFELFREUDEN



Guten Tag!

... ein Menü-Abend, wie er sein soll: Sie entspannen und lassen sich verwöhnen von den Feinheiten aus meiner Küche. Ein festlicher Abend am großen Tisch, in je toller Runde, in herzlicher Atmosphäre?
In meinem Esszimmer?

7-gänge-Menü zu 49,- € je Person

... buchbar für mindestens 10, höchstens 12 Personen - oder aber einzeln, zu zweien, zu mehreren...

- Donnerstag, 14. Juni
- Samstag, 16. Juni
- Sonntag, 17. Juni

... bei mir gibt's

- kontrolliert biologische Qualität
- feines aus Feld, Wald & Wiese
- Regionales & Saisonales
- Raffetückische Rezepturen

... im 'Ausschank'

- haus eigene, reine Fruchtsäfte; auch Hollerblüten-sirup
- Matcha-Tee
- Perlquitt - alkoholfrei - von Mustera
- je nach Gusto kann Alkoholisches mit febvacht, werden!

Bitte reservieren Sie! Per Telefon. 09307/9896400

Bitte nennen Sie Namen und Telefonnummer, Anzahl der Personen und Ihren ausgewählten Menü-Tag.

VERBINDLICHE Reservierungen nehme ich fernst entgegen bis
Dittwoch, 30.05.2018

Herzlich willkommen!

Cornelia Najel
Am Gänsberg 24
97237 Muter-Altenheim

www.cornellis.de
Cornelli's Tafelfreuden
Der Party-Service für Genießende
Kochkurse für Neugierige
feine frucht aufstriche
festliche Menü-Runden

Zenk im Juni 2018

Sautierte Brennessel-Spitzen,
Dinkelbrot und Kräuter in Ricotta

Radieschen und Sprossen in
Jugur-Chili-Kokosmilch

Buchweizen-Hafler mit Peccorino Vecchio,
Weißer Spargel in Kapern-Vinaigrette,
Grünzeug

Naronen-Nuß-Brätchen an Thymian-Rotweinsauce
mit Schokolade, Rübchen

Pakora und Möhren-Ketchup,
Linsen-Dal und Blattspinat oriental

grüner Spargel und Ziegenkäse-Flan
mit Pinienkernen und gekeimten Mandeln

Auber Mandel-krokant auf Matcha-Ecken,
Rhabarber-Kompott mit Grenadine und Erdbeeren,
Waldmeister-Granite und Schokotraum-Törtchen

Guten Appetit und
Herzlich Willkommen!

