



Ihre Festlichkeit einmal anders feiern...

Möchten Sie Ihre Festlichkeit einmal anders gestalten und Ihren Gästen die lockere, ungezwungene Möglichkeit geben zum gemütlichen Plausch?

Genießen Sie dazu ein fliegendes Menü von Wolfgang Becker.

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste zum Beispiel mit einem Glas Sekt aus dem eigenem Weingut oder mit dem von Ihnen ausgesuchten Aperitif. Dazu reichen wir Ihnen die ersten kleinen Häppchen.

Nach einer geselligen Stunde starten wir dann ganz gemütlich mit dem eigentlichen Menü.

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge.

Gerne arrangieren wir Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen.

Ihr BECKERS Team



Vol.1 EUR 58,-

Zum Empfang

- Kleine Pizzen mit Tomaten, Oliven und Mozzarella
- Unsere Zwiebel/ Lauch Quiche

Vorspeisen

- Burratacrème mit Ofentomaten und Pinienkernen
- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern
- Rahmsüppchen der Saison

Hauptspeisen

- Gratinierte Eismeerforelle, Blumenkohl und Schnittlauch
- Geschmorte Irish Hereford Backe, Kartoffel und Kohlrabi

Dessert in kleinen Gläsern aus dem Bauchladen serviert

- Schokokuchen mit Banane
- verschiedene Eissorten im Glas



Vol.2 EUR 68,-

Zum Empfang

- Unser Zwiebel/ Lauch Quiche
- Blätterteighörnchen mit verschiedenen Füllungen (auch vegetarisch)
- Grissini mit Lardo umwickelt
- Krabbenknusper mit Makrele

Vorspeisen

- Gänseleber- Topinki auf Röstbrot
- Tatar vom Rinderfilet, Trüffelcrème, Röstzwiebeln
- Kleine Frühlingsrollen mit Wokgemüse gefüllt
- Frischkäseravioli in brauner Butter, junger Lauch

Hauptspeisen

- Gegrillte St. Jakobsmuscheln, Zwiebelravioli und Lauch
- Rosa US- Wagyu Tafelspitz, Bearnaise, grüner Spargel

Dessert in kleinen Gläsern aus dem Bauchladen serviert

- Limonenblättercrème mit exotischem Fruchtragout
- Vanilleflan mit Beeren
- Beerensüppchen mit weißer Schokoladencrème



Vol.4 EUR 85,-

Zum Empfang

- Unser Zwiebel/ Lauch Quiche
- Blätterteighörnchen mit verschiedenen Füllungen (auch vegetarisch)
- Krabbenknusper mit Makrele
- Mini- Pastrami- Sandwich mit Senfcrème
- Cornetto mit Tuna und Avocado

Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern
- Tatar vom Rinderfilet, Trüffelcrème, Röstzwiebeln
- Wachsweißes Bio- Eigelb, Topinambour und Shiitakeessenz

Hauptspeisen

- Gebackene Gamba, Limonenblättersud, Wokgemüse
- Gegrillte St. Jakobsmuscheln, Zwiebelravioli und Lauch
- Kalbfilet im Kräutermantel, Morchelrahm, kleine Gemüsew

Dessert in kleinen Gläsern aus dem Bauchladen serviert:

- Limonenblättercrème mit exotischem Fruchtragout
- Vanilleflan mit Beeren
- Schokokuchen mit Banane
- Käsewürfel von Brie und Bergkäse mit Trauben

Und als herzhaften Snack gegen spät:

- unsere Curry- Wurst- Hot & Spicy mit kleinem Brötchen