



THE GRAND
Ahrenshoop

MENÜ-AUSWAHL

EVENTS | BANKETT | 2025/2026



VERSION 01

FAMILY STYLE

Preis: 75,00 € p.P.

VORWEG

TAFELSPITZSÜLZE

Meerrettich | Kerbel

BUCHWEIZENSALAT

Edamame-Falafel | Sesam-Mayonnaise

SEAFOOD-TÄSCHCHEN

Algensalat | Sauce Rouille

HAUPTSACHE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

gebratene Pilze

Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf

VEGANES SÜSSKARTOFFELCURRY

Dreierlei Reis | Teriyaki Rote Bete

KONFIERTES LACHSFILET

Ratatouille | Thymian-Polenta

Kürbis-Zitronengras-Schaum

DANACH

PETIT FOUR AUSWAHL

vom Süßigkeiten Chef

VERSION 02

FAMILY STYLE

Preis: 85,00 € p.P.

VORWEG

QUINOA CURRY SALAT

gebackene Avocado | marinierte Rote Bete

LACHSCREPES

Roulade | Dillschmand

CHICKEN WANTONI

Buchweizen-Edamame | Teriyaki-Mayonnaise

HAUPTSACHE

SOUS VIDE GEGARTE ENTENBRUST

Bohnen-Cassoulet | Steinpilz-Risotto

Portweinjus

KONFIERTER KABELJAU

Brasseriegemüse | Süßkartoffel-Safran-Püree

Krustentierschaum

VEGANES PLANTED GREEN CURRY

Sautiertes Gemüse | Dreierlei Reis

DANACH

PETIT FOUR AUSWAHL

vom Süßigkeiten Chef

VERSION 03

FAMILY STYLE

Preis: 95,00 € p.P.

VORWEG

MINI KARREE VON DER ENTENBRUST

MILLE FEUILLE VON TOMATE & BASILIKUM

ANTI PASTI

Burrata | Serrano | Rauchlachs

HAUPTSACHE

RINDERFILET

Bohnen-Cassoulet | Kartoffel-Trüffel-Gratin

Portweinjus

ZANDERFILET

Krustentier-Risotto | Gebackener Blumenkohl

Parmesanschaum

VEGANES KICHERERBSEN-MASALA

Sautiertes Gemüse | Dreierlei Reis

DANACH

PETIT FOUR AUSWAHL

vom Süßigkeiten Chef

ALTERNATIVE

VORSPEISEN

Mini Karree von der Entenbrust

Mille Feuille von Tomate & Basilikum

Herzhafte Canapé Auswahl

Antipasti

Burrata | Serrano | Rauchlachs

Gebackene Lachscrepes

Roulade | Dillschmand

Chicken Wantoni

Cous Cous-Edamame | Teriyaki Mayonnaise

Tafelspitzsülze

Meerrettich | Kerbel

Buchweizensalat

Edamame-Falafel | Sesam-Mayonnaise

Seafood Täschchen

Algensalat | Sauce Rouille

Quinoa Curry Salat

gebackene Avocado | marinierte Roter Bete

ALTERNATIVE

HAUPTKOMPONENTEN

Geschmorte Ochsenbäckchen

Sous Vide gegarte Entenbrust

Rinderfilet

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz

Tranchen vom rosa gegartem Kalbsrücken

Konfiertes Lachs

Konfiertes Kabeljau

gebratenes Zanderfilet

Steaks von der Buttermakrele

gebratene Heilbutt-Steaks

ALTERNATIVE

BEILAGEN

Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf

Süßkartoffel-Püree

Kartoffelgratin (auch mit Trüffel)

Pad Thai-Nudeln

Steinpilz-Risotto

Krustentier-Risotto

Safran-Risotto

Rosmarin-Kartoffeln

Kürbis-Falafel

Kaffee-Linsen

Bunte Gemüse Auswahl

Ratatouille

Bohngemüse

Mix Wilder Brokkoli & Blumenkohl

gebratene Pilze

Vanille-Karotten

Kontakt Head of Culinary

THE GRAND Ahrenshoop

Adresse Schifferberg 24 | 18347 Ahrenshoop

E-Mail kueche@the-grand.de | **Tel** 038232 678 170 | **Web** the-grand.de