

Spitzweg's „Flying Dinner“



Flying Dinner (auch Walking Dinner genannt) ist momentan der angesagteste Trend im Gastro-Bereich.

Während eines Flying Dinners offeriert das Service-Team im wahrsten Sinne des Wortes laufend zahlreiche Gerichte in kleinen und mittleren Portionen, angerichtet wie „normale“ Essens-Gänge auf Tellern und Schalen, aber „en miniature“. Genießen Sie die Speisen wahlweise an Tischen, aber viel eher an Stehtischen oder ganz ohne Tisch.

Das Flying Dinner bietet sich besonders an für Privat- und Geschäftsveranstaltungen, Präsentationen oder ganz einfach für ein Zusammenkommen in lockerer Atmosphäre, bei der die Kommunikation im Vordergrund steht und die „strenge“ Sitzordnung aufgelöst ist.

Die Anzahl und Größe der einzelnen Gänge richtet sich nach dem geplanten Budget, dem gewünschten Sättigungsgrad und der zur Verfügung stehenden Zeit.

Schauen Sie sich nachfolgend einige Menue-Beispiele an, die natürlich gerne von und mit Ihnen individuell zusammengestellt werden.

Flying Dinner No 1: *„Spitzweg Klassiker“*

*Tatar vom Charolais Rind
mit „Bärlauch-Armer Ritter“*

Scharfer Mangosalat mit Chicken-Raffaello

*Zweierlei vom Yellow Fin Thunfisch
mit Wasabi, Gurke & Rettich*

Avocado-Mango-Tatar mit Teriyaki-Lachs

Süßkartoffelsuppe mit Chips

Kalbsmedaillon mit Thymian-Nusskruste & Spargel

Seeteufel mit Spargelriso & Steinpilz-Espuma

*Aprikosen-Walnuss-Crumble
mit Sauerrahmeis*

Mango-Chilli Parfait mit Exotensalat

Menuepreis (9 Gänge) p.P.: 54,00 €

Flying Dinner No 2: *„Bella Italia“*

Lauwarmer ligurischer Oktopussalat

*Fenchelsalat mit Fenchelsalami,
getrockneten Tomaten & Pecorino*

*Scampi-Zucchini-Fritura
mit Aprikosen-Chilli-Majo*

*„Brodetto di Pesce“
Fischeintopf aus den Marken*

*„Parmigana“
Auberginen-Lasagne*

Steinpilzrisotto

*„Brasato“
Toskanischer Rotweinbraten vom Rind
mit Gnocchi & Rübstiel*

Himbeer-Limoncello-Tiramisu

Menuepreis (8 Gänge) p.P.: 48,00 €

Flying Dinner NO 3: *„Alpenland“*

„Lachsforellen-Pflanz`l“

Vogerlsalat & Schnittlauchschmand

Backhend`l auf Erdäpfel-Gurkensalat mit Kernöl

Spinatnockerl

mit brauner Butter & Bergkäse

Donau Waller

mit Krenkruste im Ronasüppchen

Hirschmedaillon mit Maronikruste,

Schwammerlragout & Brezenknödel

Kürbiskernparfait mit Marillenchutney

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Menuepreis (7 Gänge) p.P.: 42,00 €

Flying Dinner NO 4: *„Côte d'Azur“*

„Salat Nicoise“

mit halbrohem Yellow Fin Tuna

Gebackener Chevre im Brickteig

mit Rotweibirnen-Nussragout

Gebackene Zuchiniblüte mit Crevetten

auf Ratatouille

„Bouillabaisse“ mit Sauce Rouille

Coq au Vin

vom Schwarzfederhuhn

Lammfilet

mit Oliven-Tapenade & Flageolets

Valrhona Schokoladentarte „Orange Noir“

Creme Brulé „Flavour Lavendel“

Menuepreis (8 Gänge) p.P.: 48,00 €