



***„Wir feiern heut ein Fest und laden dazu ein –  
all´ unsere Gäste sollen heute glücklich sein“***

Ob Jubiläum, Taufe, Geburtstag, Kommunion, Konfirmation, Klassentreffen, Betriebsfeier, Versammlung, Weihnachtsfeier oder jeden anderen Anlass den Sie feiern möchten

– wir richten Ihre Feier individuell für Sie aus

Im Kosaido Golf Club wird jede Veranstaltung zu einem einmaligen Erlebnis.

Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen unter anderem folgende Leistungen an:

- Tischdecken und Servietten aus Stoff
- Blumenarrangements
- Individuell zusammengestellte Menüs
- Stuhlhussen mit Schleifen
- Bereitstellung von Räumlichkeiten und Infrastruktur für Ihr persönliches Rahmenprogramm
- Speziell der Veranstaltung zugeordnetes Personal

# [ Speisekarte ]

## [ Canapés ]

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Camembert mit Traube                 | 4,00€ |
| Käsecreme mit Gurke und Tomate       | 4,00€ |
| Parmaschinken mit Melone             | 4,50€ |
| Roastbeef mit Thai-Spargel           | 4,50€ |
| Lachstatar mit Limonen Crème Fraîche | 4,50€ |
| Cocktailshrimps mit Dill             | 4,50€ |
| Geräucherte Forelle mit Meerrettich  | 4,50€ |
| Riesengarnele mit Sweet-Chili-Sauce  | 5,00€ |
| Rote Bete Lachs mit Wakame           | 5,00€ |

## [ Fingerfood ]

|   |       |
|---|-------|
| Pflaume im Speckmantel                              | 4,50€ |
| Frittierte Teigtaschen mit Mango-Chili-Dip          | 4,50€ |
| Frühlingsrollen mit Dip                             | 4,50€ |
| Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto          | 4,50€ |
| Spieß mit Parmaschinken und Feige                   | 5,00€ |
| Mango-Krabbensalat auf Wantan-Chips                 | 5,00€ |
| California Roll mit eingelegtem Rettich             | 5,50€ |
| Ebi-Fry an Wakame und Chili-Mayonnaise              | 5,50€ |
| Gemüse-Tempura auf Rettichsoße                      | 5,50€ |
| Reibeküchlein mit Wakame und geräuchertem Thunfisch | 6,50€ |
| Yakitori – Hähnchenspieße mit süßlicher Sojasauce   | 7,50€ |
| Spinatravioli in Trüffelschaum                      | 7,50€ |

## [ Vorspeisen ]

|  |        |
|--|--------|
| Japanische Vorspeisenvariation<br>Auswahl aus: Ebi-Fry, Lachs Teriyaki, Yakitori, Gyôza,<br>California Roll                      | 16,50€ |
| Italienische Vorspeisenauswahl<br>Auswahl aus: Vitello Tonato, Tomate Mozzarella,<br>Cocktailshrimps, Antipasti, Schinken Melone | 15,50€ |
| Lachs Teriyaki an saisonalem Salatbukett mit Sesam-Dressing  | 16,50€ |
| Rucolasalat mit Sprossen, Parmesankäse, Pinienkernen und<br>Balsamico-Nuss-Dressing  | 12,50€ |
| Salat von roten Linsen mit gebratenem Zanderfilet  | 16,50€ |
| Glacierte Wachtelbrust auf rotem Zwiebel-Confite<br>mit Wildkräutersalat   | 17,50€ |
| Tranche von der geräucherten Rote Bete Lachs auf Wakame<br>mit glacierten Pilzen Teriyaki, Chili-Mayonnaise und Salatbukett      | 16,50€ |

## [ Suppen ]

|  |       |
|--|-------|
| Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und<br>Räucherlachsstreifen (saisonal) | 7,50€ |
| Pfefferlingcremesuppe mit Daikonkresse (saisonal)                            | 7,50€ |
| Champagner-Senfrahmsuppe mit Pinienkernen                                    | 7,50€ |
| Rahmsuppe von Frühlingslauch und Tomaten                                     | 7,50€ |
| Rahmsuppe von Wildkräutern und Nusscroutons                                  | 7,50€ |
| Kürbisrahmsuppe mit Kokos und Chili  | 7,50€ |
| Kartoffelrahmsuppe mit Brotwürfeln und Schnittlauch                          | 7,50€ |
| Gazpacho   | 7,50€ |
| Essenz von Shiitakepilzen mit Korianderklößchen                              | 7,50€ |

## [ Zwischengerichte ]

|   |        |
|---|--------|
| Spinatravioli in Trüffelschaum mit Jakobsmuscheln   | 18,50€ |
| Pochiertes Steinbuttfilet mit Lachsmousse und<br>gefüllter Zucchini-Blüte an Safranschaum | 19,50€ |
| Stubenkükenbrust auf Trüffelnudeln und altem Balsamico                                    | 19,50€ |
| Gebratene Riesengarnelen auf Kräuterrisotto an Krustentierschaum                          | 19,50€ |

## [ Sorbet ]

|  |       |
|--|-------|
| Passionsfrucht Sorbet mit Wodka          | 7,00€ |
| Sorbet von der Williamsbirne mit Obstler | 7,00€ |
| Orangen Sorbet mit Prosecco              | 7,00€ |

## [ Hauptgerichte mit Fleisch ]

|   |        |
|---|--------|
| Tranche vom argentinischen Roastbeef an Barolosauce<br>Suzette Kartoffeln und Gemüsepyramide                      | 29,50€ |
| Medaillons vom Milchkalbsrücken unter der Kräuterkruste<br>an rotem Zwiebel-Confite mit Kartoffel-Zucchini-Gratin | 29,50€ |
| Tranche vom argentinischen Rinderfilet mit getrüffeltem<br>Rahmgemüse und Thymian Kartoffeln                      | 34,50€ |
| Gebratenes Lammcarée unter der Kräuter-Senf-Kruste<br>mit Ratatouille und Kartoffel-Salbei-Püree                  | 29,50€ |
| Gebratene Entenbrust mit Teriyakisauce, Wokgemüse<br>und Kartoffel-Bonbons  | 26,50€ |
| Maispoulardenbrust unter der Kräuterkruste in Salbeisauce<br>mit feinen Rahmnudeln und sautierten Pilzen          | 24,50€ |
| Poulardenbrust in Parmaschinkenmantel auf Ratatouille<br>und Rosmarinkartoffeln                                   | 26,50€ |

## [ Hauptgerichte mit Fisch ]

|   |        |
|---|--------|
| Tranche vom norwegischen Lachs auf Teriyaki-Art<br>auf Wokgemüse und Sesamkartoffeln                    | 28,50€ |
| Gebratenes Zanderfilet in Rieslingschaum auf Babyspinat<br>und Chili-Nudeln                             | 24,50€ |
| Pochiertes Kabeljaufilet in Safransauce mit Dill-Kartoffelpüree<br>und Karotten-Kaiserschoten-Cassoulet | 25,50€ |

## [ Vegetarische Gerichte ✓ ]

|  |        |
|--|--------|
| Gemüse-Tempura mit Reis und Sesamsauce | 18,00€ |
| Tofu Teriyaki auf Sesam-Spinat         | 18,00€ |
| Spaghetti in pikanter Tomatensauce     | 13,50€ |
| Tagliatelle mit Trüffelschaum          | 14,50€ |

## [ Kindergerichte ]

|   |        |
|---|--------|
| Reibeküchlein mit Apfelmus                              | 11,00€ |
| Fischstäbchen mit Pommes Frites                         | 11,00€ |
| Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Buttergemüse | 15,50€ |
| Spaghetti Bolognese mit Parmesan                        | 11,00€ |

## [ Desserts ]

|  |        |
|--|--------|
| Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf                                 | 12,50€ |
| Passionsfruchttörtchen auf Früchtemarkspiegel mit Himbeereis                   | 8,50€  |
| Karamell Panna Cotta auf mariniertem Beerenragout                              | 8,50€  |
| Karamellisiertes Vanille-Parfait mit Orangen-Erdbeer-Salat                     | 8,50€  |
| Gratinierte Himbeeren mit Nougateis  | 8,50€  |
| Tiramisu von der weißen Schokolade mit grünem Tee<br>und Passionsfrucht Sorbet | 11,00€ |
| Dessertvariationen ala Kosaido (Mousse, Eis, Terrine oder Obst)                | 16,50€ |
| Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Zimtkirschen<br>und Bourbon-Vanilleeis       | 8,50€  |
| Vanille Punch Birne mit Schokoladeneis und Mango                               | 8,60€  |