



***„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	5,00€
Roastbeef mit Thai-Spargel	5,00€
Lachstatar mit Limonen Crème Fraîche	5,00€
Cocktailshrimps mit Dill	5,00€
Geräucherte Forelle mit Meerrettich	5,00€
Riesengarnele mit Sweet-Chili-Sauce	5,50€

[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€
California Roll mit eingelegtem Rettich	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 Auswahl aus: Ebi-Fry, Lachs Teriyaki, Yakitori, Gyôza, California Roll	19,50€
Italienische Vorspeisenauswahl Auswahl aus: Vitello Tonato, Tomate Mozzarella, Cocktailshrimps, Antipasti, Schinken Melone	19,50€
Lachs Teriyaki an saisonalem Salatbukett mit Sesam-Dressing	17,50€
Rucolasalat mit Sprossen, Parmesankäse, Pinienkernen und Balsamico-Nuss-Dressing	14,50€
Glacierte Wachtelbrust auf rotem Zwiebel-Confite mit Wildkräutersalat	19,50€
Tranche von der geräucherten Rote Bete Lachs auf Wakame mit glacierten Pilzen Teriyaki, Chili-Mayonnaise und Salatbukett	18,50€

[Suppen]

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und Räucherlachsstreifen (saisonal)	9,50€
Pfefferlingcremesuppe mit Daikonkresse (saisonal)	9,50€
Champagner-Senfrahmsuppe mit Pinienkernen	9,50€
Rahmsuppe von Wildkräutern und Nusscroutons	9,50€
Kürbisrahmsuppe mit Kokos und Chili	9,50€
Gazpacho	9,50€
Essenz von Shiitakepilzen mit Korianderklößchen	9,50€

[Zwischengerichte]

Spinatravioli in Trüffelschaum mit Jakobsmuscheln	19,50€
Stubenkükenbrust auf Trüffelnudeln und altem Balsamico	22,50€
Gebratene Riesengarnelen auf Kräuterrisotto an Krustentierschaum	22,50€

[Sorbet]

Passionsfrucht Sorbet mit Wodka	9,00€
Sorbet von der Williamsbirne mit Obstler	9,00€
Orangen Sorbet mit Prosecco	9,00€

[Hauptgerichte mit Fleisch]

Tranche vom argentinischen Roastbeef an Barolosauce Suzette Kartoffeln und Gemüsepyramide	34,50€
Medaillons vom Milchkalbsrücken unter der Kräuterkruste an rotem Zwiebel-Confite mit Kartoffel-Zucchini-Gratin	34,50€
Tranche vom argentinischen Rinderfilet mit getrüffeltem Rahmgemüse und Thymian Kartoffeln	34,50€
Gebratenes Lammcarée unter der Kräuter-Senf-Kruste mit Ratatouille und Kartoffel-Salbei-Püree	34,50€
Gebratene Entenbrust mit Teriyakisauce, Wokgemüse und Kartoffel-Bonbons	28,50€
Maispoulardenbrust unter der Kräuterkruste in Salbeisauce mit feinen Rahmnudeln und sautierten Pilzen	28,50€
Poulardenbrust in Parmaschinkenmantel auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	28,50€

[Hauptgerichte mit Fisch]

Tranche vom norwegischen Lachs auf Teriyaki-Art auf Wokgemüse und Sesamkartoffeln	32,50€
Gebratenes Zanderfilet in Rieslingschaum auf Babyspinat und Chili-Nudeln	32,50€
Pochiertes Kabeljaufilet in Safransauce mit Dill-Kartoffelpüree und Karotten-Kaiserschoten-Cassoulet	32,50€

[Vegetarische Gerichte ✓]

Gemüse-Tempura mit Reis und Sesamsauce	19,00€
Tofu Teriyaki auf Sesam-Spinat	18,00€
Spaghetti in pikanter Tomatensauce	13,50€
Tagliatelle mit Trüffelschaum	14,50€

[Kindergerichte]

Reibeküchlein mit Apfelmus	13,50€
Fischstäbchen mit Pommes Frites	13,50€
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Buttergemüse	19,50€
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	13,50€

[Desserts]

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	17,50€
Passionsfruchttörtchen auf Früchtemarkspiegel mit Himbeereis	9,50€
Karamell Panna Cotta auf mariniertem Beerenragout	9,50€
Tiramisu von der weißen Schokolade mit grünem Tee und Passionsfrucht Sorbet	11,00€
Dessertvariationen ala Kosaido (Mousse, Eis, Terrine oder Obst)	22,50€
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Zimtkirschen und Bourbon-Vanilleeis	9,50€