



Ablaufplan mit Menue I

Zum Empfang der Gäste

frisch gepresste Gemüse- Obstsaft-Cocktails werden mit Stickstoff schockgefroren.
Popkorn wird in flüssigem Stickstoff frittiert.
Die Gäste probieren - beim Ausatmen entsteht Rauch

Menue

mit verschiedenen kleinen Überraschungen

Brot- u. Olivenöl-Bar

zur Verkostung steht Olivenöl in verschiedenen Aggregatzuständen bereit.

Vorspeise

Interaktives Geschmackserlebnis / Einzelkomponenten-Präsentation
Die Gäste verkosten die einzelnen Komponenten in unterschiedlichen
Zusammensetzungen

Suppe

in kleinen Gläschen wird heißer Espuma-Schaum serviert.
Kartoffel-Trüffel-Espuma mit frischen Trüffeln
oder Tomaten-Espuma mit Schinken

Salat

Frischer Salat der Saison mit gegrillten Scampi und „Pfeffer-Air“

Hauptgang

Im Niedertemperaturverfahren zubereitetes Rinderfilet mit Portweinreduktion,
auf Kartoffel-Espuma, mit Broccolipüree und Senf-Air

Dessert

frisch gepresste Obstsaft werden mit Stickstoff zu Speiseeis verarbeitet
und auf Beerentartelettes mit weißer Schokomousse serviert.

Käse

Rohmilchkäseauswahl
mit Feigensenfpipetten und FrüchtebrotCampari-Orange-Variationen
Campariperlen auf Porzellanlöffel mit Orangenfilets,

Stickstoff-Cocktails

Cocktails werden mit flüssigem Stickstoff im Reagenzglas schichtweise gefroren
Die Cocktails tauen in der Hand durch Körperwärme auf,
sie behalten dennoch ihre Schichtung und werden erst im Mund gemischt.

Für die Qualität aller angebotenen Speisen, Getränke und Dienstleistungen garantieren wir.

F&B fun food factory berlin www.fff-berlin.de, Tel. + 49 (030) 250 578 66 , info@fff-berlin.de