

Das NO.10 im Überblick

Täglich zu buchen • maximal 28 Sitzplätze • bis zu 45 Personen in lockerer Atmosphäre •
Mindestumsatz 450 € • Sie suchen sich Ihr Menü aus den Vorschlägen aus und
bereiten es mit unseren Köchen gemeinsam zu oder Sie lassen sich von uns bekochen • Die Getränke
werden von Ihren Gästen bestellt, und nach Verbrauch berechnet • Das Villandry No.10 steht Ihnen bis
00.30 Uhr zur Verfügung. Danach berechnen wir für jede angefangene halbe Stunde 25.-€
Personalkostenpauschale • Wir benötigen zwei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl.
Sollten dennoch weniger Personen als angemeldet erscheinen berechnen wir den Menüpreis pro
fehlender Person als Stornogebühr.

Menüvorschläge

März/April 2012

Vorspeise

Parmesan-Mousse, marinierte Rote Bete, Brunnenkresse
Röstiburger, Gurkennudeln, gebratener Lachs, Wasabi
Gebratenes Rindfleisch-Carpaccio, Mango-Tomatensalsa, Basilikum

Suppe/Zwischengericht/Fisch

Asiatische Nudelsuppe, Poularde, Kokosmilch
Cremiges Safranrisotto, Garnelen
Zanderfilet, Kartoffelkruste, Paprikakraut, Riesling

Hauptgang

Pistou-Artischocken, Ricottagnocchi
Rosa gebratene Lammkeule, Basilikumsenf, Ofenratatouille, Aligot
Bestes vom Kalb, Gremolata, geröstete Oliven-Polenta
Schwarzfederhuhn „mallorquinische Art“

Dessert

Gebranntes Limoneneisparfait, Sangria-Orangen
Maracuja-Mascarponearte, Zitrusfrüchte
Schokoladen-Malheure, Mangoragout, Kokoseis