



**KURTH**  
individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture  
Markt 14  
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10  
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:  
studio@kurth-grimma.de  
Internet:  
www.kurth-grimma.de

## MENÜKARTE

*„Es gibt kein schöneres Gefühl als den Hunger, kurz bevor man zur Speisekarte greift“ (Peter Ustinow)*

### 4-Gänge Menu für die „Französische Gruppe“ 15 Personen

*Kalte Vorspeise:*

*Anchovisfilet mit Paprika*

*Hauptspeise:*

*Trilogie von Lammkotelett  
an Kartoffelpüree*

*Zwischengericht:*

*Münsterkäse in Blätterteig*

*Dessert:*

*ANANAS-CARPACCIO*

**GUTEN APPETIT!**

Geschäftsführerin:  
Annett Kurth-Bernard  
Steuer-Nr.: 236/112/01022  
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:  
Deutsche Bank Grimma  
Konto: 220 708 2  
BIZ: 860 700 24

Gerichtsstand:  
Amtsgericht Leipzig  
HRB 100 23



**KURTH**

individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture

Markt 14  
04668 Grimma

Telefon +49 (0)3437 94 16 10  
Telefax +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:  
studio@kurth-grimma.de  
Internet:  
www.kurth-grimma.de

## REZEPTE

### Kochen französische Gruppe am 11.04.2013

#### *Kalte Vorspeise - Anchovis mit Paprika*

Zutaten: frische eingelegte Anchovisfilets  
Paprika rot/grün/gelb  
Knoblauchzehen, Olivenöl, Pfeffer schwarz

Pochieren Sie den Paprika ca. 10 Minuten im Salzwasser.  
Schneiden Sie den Paprika in Streifen (Breite wie Anchovisfilets).  
Legen Sie abwechselnd Anchovis Paprika rot/grün/gelb auf einen  
Teller. Geben Sie Pfeffer darüber. Hacken Sie die Knoblauchzehen  
und mischen Sie diesen mit Olivenöl und geben es ebenfalls über die  
Anchovis/Paprikafilets.

Diese Vorspeise ca. 3-4 Stunden vorher zubereiten!

Guten Appetit!

Geschäftsführerin:  
Annett Kurth Bernard  
Steuer-Nr. 236/112/01022  
Ust-IdNr. DE 169179608

Bankverbindung:  
Deutsche Bank Grimma  
Konto 220 708 7  
BLZ 060 700 24

Gerichtsstand:  
Amtsgericht Leipzig  
HRB 100 23



**KURTH**

individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture  
Markt 14  
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10  
Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:  
studio@kurth-grimma.de  
Internet:  
www.kurth-grimma.de

## *Hauptspeise - Marinierte Lammkoteletts an Kartoffelstampf mit Bohnengemüse*

Zutaten:	Kartoffeln	Lammkoteletts
	frischer Spinat	Eigelb
	Sellerieknollen	Semmelbrösel
	Milch	geriebenen Käse
	Butter	Rosmarin
	Muskat	Pfeffer, Salz
	Salz	

### Kartoffelstampf

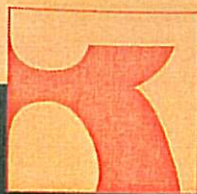
Kartoffeln im Dampfgarer garen. Kartoffeln stampfen und mit Milch, Butter, Muskat und Salz vermengen. Danach in drei gleiche Teile aufteilen.

Im Dampfgarer Spinat und Sellerie dämpfen, ebenfalls zerkleinern und danach jeweils dem zweiten und dritten Teil des Kartoffelstampfs zugeben.

Geschäftsführerin  
Annett Kurth Bernard  
Steuer Nr. 238/112/01022  
Ust-IdNr. DE 169179608

Bankverbindung  
Deutsche Bank Grimma  
Konto 220 708 2  
BIC: 2512 0310


Geschäftsstand  
Amtsgericht Leipzig  
HRB 100 23



**KURTH**

individual furniture

*wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 · 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture  
Markt 14  
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10  
Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:  
studio@kurth.grimma.de  
Internet:  
www.kurth.grimma.de

## Lammkoteletts

1. Variante mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 1 Minute von jeder Seite anbraten, danach im Backofen bei 80° warm halten.
2. Variante mit Salz und Pfeffer würzen, im geschlagenem Eigelb wenden, mit geriebenem Käse panieren und beidseitig je 1 Minute anbraten, danach auch im Backofen bei 80° warm halten.
3. Variante mit Salz und Pfeffer würzen, im geschlagenem Eigelb wenden, mit Semmelbrösel und gehacktem Rosmarin panieren und beidseitig je 1 Minute anbraten, danach im Backofen bei 80° warm halten.

## Bohngemüse

Bohnen im Dampfgarer garen. Danach in einer Butter-/Olivenölmischung braten.

### **Serviervorschlag:**

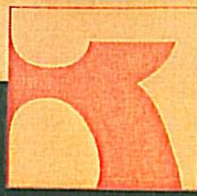
**3 verschiedene Lammkoteletts mit 3 verschiedenen Teilen vom Kartoffelstampf und 1 Teil Bohngemüse je Teller servieren.**

**GUTEN APPETIT!**

Geschäftsführer:  
Annett Kurth Bernard  
Steuer-Nr. 238/112/01027  
Ust-IdNr. DE 169179608

Bankverbindung:  
Deutsche Bank Grimma  
Konto: 220 708 7  
BLZ: 860 700 24

Geschäftsstand:  
Amtsgericht Leipzig  
HRB 100 23



**KURTH**  
individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture

Markt 14  
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10  
Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:  
studio@kurth-grimma.de  
Internet:  
www.kurth-grimma.de

## **Käse - Münsterkäse in Blätterteig**

Zutaten: Münsterkäse  
Kümmel  
Blätterteig  
Feldsalat  
Essig  
Creme fraiche  
Ei

Rollen Sie den Blätterteig auf und nehmen Sie für die Größe  $\frac{1}{4}$  des Käses darauf.

Legen Sie auf die eine Lage den Käse, bestreichen Sie die Ränder mit Eigelb und legen die zweite Lage Blätterteig darüber und drücken den fest an.

Bestreichen Sie die obere Lage Blätterteig schön mit Eigelb und schneiden Sie ein Loch hinein, damit die Luft entweichen kann.

Nun geben Sie den Blätterteig in den Backofen und garen es bei Ober-/Unterhitze bei 220° ca. 20 Minuten bis der Blätterteig schön braun ist.

In einer Schüssel waschen Sie den Feldsalat. Bereiten Sie die Vinaigrette aus Essig, Öl,  $\frac{1}{2}$  TL Dijonsenf und 1 EL Creme fraiche.

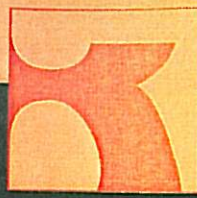
Legen Sie den gewaschenen Feldsalat auf Teller und verteilen Sie die Vinaigrette darüber.

Guten Appetit!

Geschäftsführerin  
Annett Kurth-Bernaid  
Steuer-Nr. 238/112/01022  
Ust-IdNr. DE 169179608

Bankverbindung  
Deutsche Bank Grimma  
Konto 220 708 7  
BLZ 860 700 24

Gerichtsstand  
Amtsgericht Leipzig  
HRB 100 23



**KURTH**

individual furniture

wir schaffen  
Atmosphäre zum Wohlfühlen  
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH  
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH  
individual furniture  
Markt 14  
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437 94 16 10  
Telefax: +49 (0)3437 94 16 11

E-mail:  
studio@kurth-grimma.de  
Internet:  
www.kurth-grimma.de

## *Nachspeise - Carpaccio-Ananas*

Zutaten: Ananas  
Wodka  
Zitronensorbet  
frische Minzeblätter

Schälen Sie die Ananas komplett und schneiden Sie die Blätter und den Strunk heraus.

Nun wird die Ananas in hauchdünne Scheiben geschnitten und mit Wodka beträufelt.

Zum Servieren legen Sie das Zitronensorbet mit den Ananasscheiben und auf einen Teller und verzieren es mit frischen Minzeblättchen.

Guten Appetit!

Geschäftsführerin  
Annett Kurth-Bernardi  
Steuer Nr. 238/112/01027  
Ust-IdNr. DE 169179609

Bankverbindung  
Deutsche Bank Grimma  
Konto 220 708 7  
BLZ 860 700 24

Gerichtsstand  
Amtsgericht Leipzig  
HRB 100 23