

Hinweis:

Bis auf die Estragon-Mayonnaise, die Creme Fraiche sowie die 30g Kaviardosen, sind alle Zutaten in zweifacher Ausführung enthalten, sodass Sie je Gang zwei Teller anrichten können.



IMPERIAL CAVIAR

Berlin Germany

OSSETRA SELECTION KAVIAR BLUMENKOHL-BRANDADE & TOMATEN-MACIS-EMULSION

Unser Tipp:

Zur Menübegleitung einen Brotkorb, sowie eine feine Butter servieren



- Die Blumenkohl-Brandade und die Tomaten-Macis-Emulsion im Beutel in siedendem Wasser (ca. 80°C) 6 Minuten erhitzen.
(optional die Teller im Backofen vorwärmen)
- Die Brandade aus dem Beutel nehmen und mit zwei Teelöffeln drei kleine Nocken auf dem Teller anrichten.
- Den Kaviar ebenfalls mit zwei Teelöffeln zu drei kleine Nocken formen, auf dem Teller anrichten
- Anschließend die Emulsion angießen.

ALLERGENE: Fisch, Milch

Imperial Caviar GmbH • Rheinbabenallee 14 • 14199 Berlin - Germany

Telefon: + 49 30 / 20 45 66 90 • Telefax: + 49 30 / 20 45 66 99

www.imperialcaviar.de • info@imperialcaviar.de

Ag. Charlottenburg: HRB 66846 • UST - IdNr.: DE - 812517865 • Steuernummer: 27/022/04575

Cites register number: DE-R06 • EU- Zulassungsnummer DE BE 80125 EU

Executive Director: Dipl. Ing. A. Reza Korouji



IMPERIAL CAVIAR

Berlin Germany

IMPERIAL AUSLESE KAVIAR ROTE-BETE-CONFIT, CREME FRAICHE & ESTRAGON-MAYONNAISE



- Das Rote-Bete-Confit 30 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen.
- Mit einem runden Metallring (ca. 6-8cm Durchmesser) auf dem Teller anrichten.
 - Den Kaviar darauf verteilen.
- Die Spitze der beiden Spritzbeutel abschneiden und den Inhalt punktuell auf dem Kaviar aufspritzen.

ALLERGENE: Fisch, Milch, Ei, Senf, Sulfite

Imperial Caviar GmbH • Rheinbabenallee 14 • 14199 Berlin - Germany

Telefon: + 49 30 / 20 45 66 90 • Telefax: + 49 30 / 20 45 66 99

www.imperialcaviar.de • info@imperialcaviar.de

Ag. Charlottenburg: HRB 66846 • UST - IdNr.: DE - 812517865 • Steuernummer: 27/022/04575

Cites register number: DE-R06 • EU- Zulassungsnummer DE BE 80125 EU

Executive Director: Dipl. Ing. A. Reza Korouji



IMPERIAL CAVIAR

Berlin Germany

FINE BELUGA KAVIAR GELIERTE ESSENZ VOM RIND & CHAWANMUSHI-KREM



- Das Rindergelee aus dem Beutel in eine Schüssel geben und fein hacken.
- Die Spitze des Krembeutels abschneiden und die Hälfte des Inhaltes in einem Metallring auf dem Teller anrichten.
 - Den Kaviar auf der Krem verteilen.
- Die gehackte Rinderessenz rundherum anrichten. Die restliche Krem punktuell auf dem Kaviar aufspritzen.

ALLERGENE: Fisch, Milch, Senf, Sellerie, Soja, Sulfite

Imperial Caviar GmbH • Rheinbabenallee 14 • 14199 Berlin - Germany

Telefon: + 49 30 / 20 45 66 90 • Telefax: + 49 30 / 20 45 66 99

www.imperialcaviar.de • info@imperialcaviar.de

Ag. Charlottenburg: HRB 66846 • UST - IdNr.: DE - 812517865 • Steuernummer: 27/022/04575

Cites register number: DE-R06 • EU- Zulassungsnummer DE BE 80125 EU

Executive Director: Dipl. Ing. A. Reza Korouji



IMPERIAL CAVIAR

Berlin Germany

**IMPERIAL BAERII KAVIAR
GERÄUCHERTER STÖR &
HASELNUSS-BEURRE-BLANC
KARTOFFELRISOTTO**



- Das Kartoffelrisotto und die Haselnuss-Beurre-Blanc mit dem Beutel in siedendem Wasser (ca. 80°C) 8 Minuten erhitzen.
- Das Kartoffelrisotto aus dem Beutel in einen kleinen Topf umfüllen und mit einem Metallring auf dem Teller anrichten.
- Den Stör darauf anrichten und den Kaviar darauf verteilen.
 - Zum Schluss die Beurre-Blanc angießen

ALLERGENE: Fisch, Milch, Sellerie, Senf, Nuss, Sulfite

Imperial Caviar GmbH • Rheinbabenallee 14 • 14199 Berlin - Germany

Telefon: + 49 30 / 20 45 66 90 • Telefax: + 49 30 / 20 45 66 99

www.imperialcaviar.de • info@imperialcaviar.de

Ag. Charlottenburg: HRB 66846 • UST - IdNr.: DE - 812517865 • Steuernummer: 27/022/04575

Cites register number: DE-R06 • EU- Zulassungsnummer DE BE 80125 EU

Executive Director: Dipl. Ing. A. Reza Korouji