

Thierry Roussey

Ihr persönlicher Chefkoch

Sterneküche in Ihrer Küche

Ein Geburtstag, ein besonderes Geschäftsessen, ein romantisches Candlelight - Dinner oder eine Familienfeier...? Laden Sie einen französischen Chefkoch zu sich nach Hause ein.



Persönlicher Chefkoch zaubert Sterne in Ihre Küche

Gemeinsam planen Sie die Speisenfolge

Ihr Koch bereitet das Menü in Ihrer Küche zu

Ihr Wohnzimmer verwandelt sich in ein edles **französisches Restaurant**

Thierry Roussey serviert am Tisch und hinterlässt Ihre Küche sauber und aufgeräumt

Entspannen Sie sich! Genießen Sie den Service, die Atmosphäre – und den Preis!

Drei Gänge serviert Thierry Roussey schon ab € 69.00 pro Person zuzüglich eines Basis honorars von € 280.00 (ab 12 Personen € 380.00), Sie können die von mir bezogenen Dienstleistungen auch als Betriebsausgabe abrechnen oder im Privatbereich als haushaltsnahe Dienstleistung gelten machen. Ausführliche Details erfragen Sie bitte bei Ihrem Steuerberater.

Ich freue mich von Ihnen zu hören !

Ihr persönlicher Chefkoch. Un chef chez vous.
Thierry Roussey
Dauthendeystraße 2 · 81377 München
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62
E-Mail: cuisine@thierry-roussey.de
Internet: www.thierry-roussey.de

Thierry Roussey

Ihr persönlicher Chefkoch

Menu Signature 3 Gänge

Un menu découverte vous invitant à déguster des plats devenus incontournables, laissez-vous tenter !

Amuse-Bouche

Sur une salade de roquette un rouleau de chèvre crousti-fondant et pommes rôties au calvados, vinaigrette au cidre
Rukola mit Ziegenkäse- Knusperrolle, Calvados-Äpfeln und Cidrevinaigrette

Petit tartare de saumon fumé et avocat, huile de basilic, tomates caramélisées
Kleines geräucherter lachstatar mit Avocado, karamellisierten Tomaten, Basilikumöl

Suprême de volaille française rôtie au romarin, gratin Dauphinois à la sauge, haricots verts acidulés, sauce moutarde Pommery
Supreme vom französischen Geflügel mit Rosmarin, Salbei-Kartoffelgratin, zarte Bohnen und Pommery-Senssauce

Pavé de bar, strudel d'ananas, beurre d'algues
Wolfbarschfilet, Ananasstrudel mit Schalotten und Algenbutter

Duo de crème brûlée, 2 parfums : vanille de Tahiti, fruits de la passion
Duet von der Crème Brulee: Tahiti-Vanille, Maracuja

Rouleau croustillant fourré chocolat Grand Cru Valrhona et framboises, coulis de framboises
Knusprige Grand Cru Valrhona -Schokofrühlingsrolle mit Himbereensauce

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse (+ 12 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen

Meine Weinempfehlungen:

Champagner Nicolas Feuillate (75 cl) € 27,90

Weisswein (Sauvignon)- Loiretal- Domaine Laporte Pouilly-Fumé Les Duchesses-2007: das besondere Mikroklima des Steinbruchs und sehr geringe Hektarerträge statten die Weine der Domaine Laporte mit Rasse, Eleganz, Finesse und einer ganz eigenen Typizität aus. €14,90

Rotwein (Cabernet Sauvignon/Syrah)- Pays de l'Hérault-Moulin de Gassac Albaran-2009 : Expressiv, komplex, Anflüge von Konzentrat reifer schwarzer Johannisbeeren, reifen roten Beeren, toastigen Notengute, Struktur und Balance, mit sehr markanten Tanninen. € 11,95

Rotwein (Tempranillo/Merlot) Castilla y Leon-Dehesa de Rubiales ALAIA 2006 Aromen von Sauerkirschen mit Karamel und Schokotönen. Am Gaumen ist der Alaia 2006 sehr dicht, frisch, würzig und mit deutlichen gut integrierten Tanninen und Holztonen. € 10,95

Ihr persönlicher Chefkoch. Un chef chez vous.
Thierry Roussey
Dauthendeystraße 2 · 81377 München
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62
E-Mail: cuisine@thierry-roussey.de
Internet: www.thierry-roussey.de

Thierry Roussey

Ihr persönlicher Chefkoch

Fusion Taste

3 Gänge

Crossover Küche !

Amuse-bouche

Soupe de carottes-citronnelle et crevettes, asperges thais, wantans
Garnelen-Möhren-Zitronengrassuppe, Thaispargel und Wantan-Blätter

Tartare de thon rouge, avocat et gingembre, purée de betterave
Tunfisch-Tatar mit Avocado und Ingwer, Rote Beete

Suprême de pintade française farci à la pâte de curry rouge douce, orge perlé au Kafir (feuille de citronnier), sauce au lait de coco
Perlhuhnbrust mit roter Currypaste gefüllt, Perlgrauen mit Kafirlimettenblättern, Kokosmilchsauce

Vapeur de dorade, mousse citronnelle wasabee, risotto de Fregola
Gedämpfter Doradenfilet oder Wolfbarschfilet, Zitronengrass-Wasabee Schaum, Fregola Risotto

Tarte au chocolat Grand Cru Manjari, coulis de griottes
Manjari Schokoladentarte mit Sauerkirschcoulis

Mangue pôlée, mousse de chocolat blanc et pistaches
Gebraten Mango mit Weiße Schokoladenmousse und Pistazien

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse (+ 12 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen

Meine Weinempfehlungen:

Champagner Louis de Sacy Rosé (75 cl) € 31,80, Champagner Roederer (75 cl) € 33,90

Weisswein (Gewürztraminer)- ElBass-Domaine Bott Geyl - Les Eléments Vieilles vignes-2008: Sonnenglanz, intensives Gold, voluminös, komplexer, spürbarer Duft von Reife, Geschmack mit Zitrusfrische, lebhaft € 21,26

Rotwein (Syrah)- Rhôneta- Crozes Hermitage Guigal –2005: intensiver Duft nach roten Kirschen, Erdbeeren und Zedernholz Geschmack: am Gaumen sehr harmonisch mit reifer Frucht, zarten Vanilletönen, präsent Tannine und angenehmer Säure € 15,49

Rotwein (Cabernet/Merlot)-Bordeaux Côtes de Castillon-Château d'Aiguilhe Seigneurs d'Aiguilhe-2007 : Üppiges Fruchtbouquet aus Brombeere, Holunder und Cassis. €18,95

Ihr persönlicher Chefkoch. Un chef chez vous.
Thierry Roussey
Dauthendestraße 2 · 81377 München
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62
E-Mail: cuisine@thierry-roussey.de
Internet: www.thierry-roussey.de

Thierry Roussey

Ihr persönlicher Chefkoch

Menu Parcours culinaire

4 Gänge, Menu gastronomique

Amuse-bouche

Emincé de filet de bar mariné au basilic thai et gingembre, salade de papaye verte
Ceviche vom Wolfsbarsch (oder Dorade, je nach Markt) mit Thaibasilikum und Ingwer, Salat von der grünen Papaya

Carpaccio de filet de veau, vinaigrette au thé vert, roquette et sésame grillé
Carpaccio vom Kalbsfilet, Grüntee-Vinaigrette, Rukola und gerösteter Sesam

Crème brûlée de foie gras, salade d'herbes, chutney de pruneaux, toast
Crème Brulee von der Gänseleber, Kräutersalat und Zwiebel-Pflaumen Chutney, Toast

Filet de dorade à la vapeur, coucous de légumes, sauce Nolly Prat-curcuma
Gedämpftes Doradenfilet, Couscous und junges Gemüse, Nolly Prat und Kurkumasauce

Pavé de thon grillé en crôte de graine à moutarde, purée légère au wasabee, sauce Yuzu-Soja
Kurz gebratenes Thunfischfilet im Senfkornmantel, leichtes Wasabipüree, Yuzu-Soja Sauce

Ballottine de lapin farci à l'estragon, ragoût d'orge perlé aux herbes, jus de lapin acidulé
Kaninchenröllchen mit Estragonfarce, Perlgraupenrisotto mit Kräutern und leichtem Kaninchenjus

Filet de veau aux noisettes, sauce barolo, purée pommes de terre douce
Kalbsfilet mit Nüssen und Kräuterkruste, Barolo-Sauce, Süßkartoffelpüree

* Surf and Turf, ½ homard canadien et filet de boeuf au poivre au miel, mousse de pommes de terre truffée, sauce homard au Whiskey
* Surf and Turf von High Pressure Hummer und Rinderfilet mit Honigpfeffer, getrüffeltes Kartoffelschaum, Hummer-Whiskeysauce
* (+€ 18.00)

Fondant au chocolat Manjari et cardamome, coulis crème de cassis au gruë de cacao
Schokolade-Kardamomtörtchen (Schokolade aus Madagascar von Valrhona) , Cassiscreme mit Kakaubohnensplitter und Kumquats

Tarte au citron meringuée, sorbet mangue, gel de safran
Zitronentarte mit Baiser, Mango-Sorbet, Safran-Basalmico Reduktion

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse (+ 12 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen

Meine Weinempfehlungen:

Champagner Lanson Rosé (75 cl) €35, Champagner Legras Haas Blanc de Blanc (100% Chardonnay) grand Cru (75 cl) €36,90

Rotwein-Bordeaux-Margaux-Château Siran-2008 : der Siran ist ein Margaux mit Finesse, Rasse, Eleganz und Harmonie, dessen lebhaftem und ausgewogenem Geschmack neben Frucht beizeiten Noten von Kräutern und Gewürzen innewohnen. € 23,00

Rotwein-Bordeaux- Saint-Estèphe, Cru Bourgeois Exceptionnel-Phélan Segur-2007 : Dunkles Rubinrot. Bouquet von reifen roten Früchten. Am Gaumen mild, mit schönen Tanninen im Abgang, Vollmundig-kraftvoll . € 28,90

Dessertwein-Sauternes (Sauvignon/Sémillion)-Louis Eschenauer-2008: strohgelbe Farbe, in der Nase intensiv nach Honig, floralen Noten und feiner Süße.(37,50 cl): € 12,60

Armagnac-Château de Tariquet- Abfüllung 2008 : (75 cl) € 35,00

Ihr persönlicher Chefkoch. Un chef chez vous.
Thierry Roussey
Dauthendeystraße 2 · 81377 München
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62
E-Mail: cuisine@thierry-roussey.de
Internet: www.thierry-roussey.de

Thierry Roussey

Ihr persönlicher Chefkoch

Menu spécial Vins -Saveurs Complices

Un menu unique accordé avec les vins sélectionnés par votre chef de cuisine et ancien sommelier.

Ein exklusives Zusammenspiel von raffinierter Küche und passenden Weinen.

Amuse-bouche surprise

Crémant de Bourgogne

Crème brûlée au foie gras, chutney de pruneaux au vinaigre de framboise, salade de mâche aux pistaches

Creme brulee von der Gänseleber, Pflaumenchutney mit Himbeeressig, Feldsalat mit Pistazien

Gewurstraminer

Filet de flétan, purée de panais et beurre blanc à la truffe

Heilbut-filet auf Pastinakenpüree, Trüffel - beurre blanc

Pouilly-Fumé

Cuisse et poitrine de poussin élevé au maïs, risotto à la truffe noire d'été, mousse de betterave, sauce réduite vin rouge-soja

Keulchen und Brust vom französischen Stubbenküken, Sommeltrüffel-Risotto, rote Beete-Schaum und Rotwein-Soja-Sauce

Coteaux du Languedoc

Tarte au chocolat blanc, glace au gingembre, gelée passion/safran

Weißer Schokoladentarte Grand Cru, Ingwerreis, Safran-Maracuja Gelee

Sauternes

Menü "Saveurs complices" nur ab 6 Personen

5 Gänge- Menü einschließlich passenden Weinen (für 6 Personen : 1 Flasche Crémant, 1 Flasche Gewurstraminer,

1 Flasche Pouilly-Fumé, 1 Flasche Coteaux du Languedoc, 1 Flasche Sauternes oder Jurançon.

Ihr persönlicher Chefkoch. Un chef chez vous.

Thierry Roussey

Dauthendestraße 2 · 81377 München

Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62

E-Mail: cuisine@thierry-roussey.de

Internet: www.thierry-roussey.de