

A photograph of a cracked egg with a fork and a spoon. The egg is light brown and has a jagged hole on its right side. A silver fork is positioned vertically below the egg, with its tines pointing downwards. A silver spoon is positioned vertically to the right of the fork, also pointing downwards. The background is solid black.

HAPPY
EGG



Tischobjekte

Linke Seite: Holzierbecher (6er-Set 75€), Edelstahl Teller von Stine Keinicke (60-80€), Buttermesser versilbert (28€), Anthology Quartett Keramik Teller (45€). Rechte Seite: Art Deco Teesieb (65€)

MINIMALE

IDEEN

Manchmal liegen die schönen Dinge so nah. Gerade in der Einfachheit. Der Minimalismus hat sich bereits zur Zeit des Bauhaus Anfang des 20. Jahrhunderts in seiner vollen Eleganz entfaltet. Mit einfachen, aber dennoch raffinierten Mitteln gelang den Schaffenden dieser Zeit bahnbrechendes.

Funktion und Ästhetik in den Einklang bringen. Ein Brunch muss nicht immer überladen sein oder Stunden in Vorbereitung für Essen und Dekoration in Anspruch nehmen. Mit schlichten Elementen lässt sich ein Tisch elegant eindecken.



Der Tisch.

Einfaches weißes Baumwoll oder Leinentuch glatt auf dem Tisch auslegen. Optimal ist es, wenn ein etwas dickeres Tuch z.B. Molton darunter liegt. Wer es akkurat mag, kann (wenn ein Molton darunter liegt), mit einem Bügeleisen direkt auf dem Tisch Falten rausbügeln. Ein Tischläufer, wie hier aus Nessel, dient als einfaches grafisches Element, um Aufzubrechen und etwas Wärme zu geben.

Unterschiedliche Teller in Form und Größe können unregelmäßig auf dem Tisch verteilt werden. Dabei dienen sie sowohl als Buffet, als auch als Tischgedeck für die Gäste. Eierbecher ebenfalls unregelmäßig auf dem Tisch verteilen. Bei dieser Art des Tisch Settings sollte man darauf achten, dass alle Objekte im Verhältnis zueinander ausreichend Platz haben und nicht zu nah aneinander liegen.



Linke Seite:
Vintage Alessi Vorlegebesteck für Fisch (95€).

Rechte Seite:
Buttereier, diverse Käsesorten, gekochtes Ei gefüllt mit Süßkartoffelcreme und Cocktail Tomate, gehobelter Parmesan, Olivenöl, Mascapone-Joghurt Creme mit selbstgemachtem Granola, Pancakes mit Ahornsirup, Pastinaken auf Steckigeln aufgespießt, Straußeneier.



STILLEBEN

Leben mit Stil.
Essen mit Stil.



„Wie ein Stilleben“.

Als ich letztes Jahr im Parkhotel Mondschein zu Gast war, stand ich morgens am Buffet des Frühstückstisches und hörte einen der Mitarbeiter sagen, das Buffet müsse so angerichtet werden, wie einst die Stilleben der alten Meister. Ein Moment der mir das Herz aufgehen ließ. Lebensmittel werden mit so viel Aufwand produziert und erfahren häufig doch zu wenig Würdigung. Unsere Ideen für den Ostertisch, sind eine Hommage an diesen Gedanken, jedes Lebensmittel wie ein Stilleben zu inszenieren.

Linke Seite:

Art Deco Kerzenleuchter (115€), Französische Eisbecher (45€), Holzschale (55€), Reichenbach Porzellan Vase (125€), Stine Keinicke Edelstahl Teller (60€ - 80€).

Rechte Seite:

Biedermeier Holzeierbecher (85€), Intarsien Tablett (220€), Art Deco Kaffee Kanne, versilbert (145€).



Linke Seite: Gailla Christofle Fischbesteck, versilbert –12-teilig (320€), Servietten Ring (6er Set – 195€),
Rechte Seite: Biedermeier Eierbecher (85€)





Wir sind Freunde der Einfachheit und der Improvisation. Wir kennen es, wenn zu viel zu tun ist und kaum Zeit vorhanden ist, aufwendiges in der Küche vorzubereiten, nur damit es neben dem Geschmack auch noch hübsch aussieht. Wir zeigen ein paar einfache Ideen, wie Gerichte und Lebensmittel schmackhaft und dekorativ angerichtet werden, ohne dabei auch Lebensmittel zu verschwenden.



Wir stapeln gerne. Käsesorten gestapelt mit Hilfe von Schaschlik Spießen.



Studio Chacha mundgeblasenes Champagnerglas. Formvollendet wie aus Wasser gegossen (125€). Glaskunst aus Südkorea – Seoul. Jedes Glas ein Unikat.



Frühstücksweinsglas von Lobmeyr (85€) & Studio Chacha (Seaoul) mundgeblasene Sektkelch (125€)

SPEISEN

•

Buffet

Buttereier mit Miso oder
Orange-Minze • Joghurt mit Granola, Haselnussmus
und Früchten • Tomaten, Physalis, Kumquats •
Comté, Ziegenfrischkäse, Wildblumenkäse • Chicoriesalat mit Parmesan,
karamelierten Haselnüssen, Orangen und
Misodressing • Karottensalat mit Feta,
Sonnenblumenkernen und Koriander

Made - to - Order

Pancakes mit Ahornsirup, Zitronencreme,
Haselnüssen, Maracuja und Zeste

•

Omlett mit Tomatenpesto und Mandeln

flüssiges

Smoothie von True Fruits • French Presse Kaffee • Frischer Kräuter Tee • Apfelsaft
und Holunderblüten Sirup • Az. Agr. Koi – Chi Mera Frizzante 2022

•

Concept – SALON c/o
Food – Amelie Hornung
Fotos – Verena Holthaus & Amelie Hornung

Frohe Ostern.