



*Private Dinner Club
& Circumstances*

Der *Private Dinner Club & Circumstances* wurde 1987 in New York von dem deutschen Artist Bee Seavers gegründet. Die Philosophie dieser Idee bestand darin, befreundete Künstler, Schauspieler oder auch Diplomaten, mit feinsten Cuisine zu verwöhnen. Da die Teilnehmer an verschiedensten Orten der Welt zu Hause waren, ging der *Private Dinner Club* auf Reisen und wurde so sehr schnell zu einer Internationalen Einrichtung. Inzwischen wird der Club von Food Lovers rund um den Globus eingeladen, um für besondere Anlässe die Gäste zu verwöhnen. Dazu gehörten Hollywood Schauspieler, Musiker, Präsidenten und viele andere wunderbare Menschen. *The World Cuisine Magazine* verlieh dem Club 3 golden Stars for the best Creativity, best Cuisine und best Ambience.

Aber was bleibt ist die Tatsache, dass man seine Wurzeln nicht vergessen soll. Lassen Sie sich doch einmal verwöhnen und genießen Sie einen außergewöhnlichen Dinnerabend mit dem *Private Dinner Club & Circumstances*

Ein Private Dinner Club Abend



Private Dinner Club

& Circumstances

A Global Cuisine

**Menü I, 5 Gänge
für 12 Personen**

Welcome Cocktail

-Vegetable Soup

frisches, feinstes Gemüse mit exotischen Gewürzen und Cherry Cream

-Lambada Shrimps Cocktail

Ein Feuerwerk an tropischen Früchten, Tiger Shrimps und raffiniertes Sauce

-Golden Lamm & Chicken Nuggests

Zarte Lamm und Hünchenfilet-Stücke, mariniert in exotischen Gewürzen, serviert mit Tandoori und Mango-Curry Sauce

-Pork Filet

Zartes mariniertes Schweinefilet, gewürzt mit Thymian und Rosmarin, serviert mit Pilzen, roten Rosmarin-Kartoffeln in einer Limonen-Senf-Rotweinsoße

Dessert:

Sommer Night Dream

Eine zarte Creme aus Quark und Milchrahm, Pistazien, Granatapfel, Kaffepuder und einer Überraschungsfüllung

Selected wine

Weiß/Rot
white/red

Private Dinner Club

Germany

Brazil

India

France

Argentina

South Africa / Australia / France / Italia



Private Dinner Club

& Circumstances

A Global Cuisine

**Menü II, 4 Gänge
für 12 Personen**

Welcome Cocktail

Starter: Vorspeisenteller mit
Variationen von Gemüse, Nudeln
u. Fleisch, serviert mit exotischen Soßen

Swinging Lobster

Zarte Lobster Tails, spicy gewürzt,
garniert mit einer Mango-Curry Soße,
serviert mit frischem Brot

Orange/Safran Fish Filet

(zartes Fischfilet, pikant gewürzt,
serviert mit Süßkartoffeln, Zuckerschoten
auf einer Orange/Safran Soße

Dessert:

Love Affair between Heaven and Earth

Eine leichte süße Mango Crème mit
Granatapfel, garniert mit Likör, Kaffeepuder,
Nüssen und einer Überraschungsfüllung

Selected wine

weiß/rot

South Africa / California / Italia / France

Private Dinner Club

South of Europe

New Orleans

Tonga (South Pacific)

Hawaii

siehe auch www.beeseavers.com (click cuisine)

**Examples for an Evening with
Private Dinner Club
&
Circumstances**

Starter:

- Tandoori Chicken-Nuggets** (India)
(on salad with mint sauce)
- 5 Red Hot Chilli Peppers on salad)** (Mexico)
(filled with soft cheese, served with mango sauce)
- Veal filet ala Provence** (France)
(soft veal filets in delicious herb dressing
(served with a cheese-tomato pesto sauce)

Main Course:

- Filetto di Maiale da Umbria** (Italia)
(soft wild boar filet, spiced with Umon Shirin)
(tomato, cheese pesto, served with rosemary potatoes)
- Chicken Korma** (India)
(soft chicken filet spiced with korma,
(served in coconut milk, served with
(sugar beans and basmati rice)
- Tonga Mango-Curry Fish Filet** (Pacific)
(soft fish filet in a refined mango-curry sauce)
(served with Tonga vegetable & sweet potatoes)

Dessert:

- Maharadscha Creme** (Rajasthan)
(mango cream with liqueur and surprises)
- Love affair between Heaven and Earth** (Argentina)
(soft cream grenadine sauce, coffee powder
(and sweet surprise filling)
- Fata Morgana** (Marocco)
(fresh dates, filled with a soft cinnamon
(cardamom-cream and walnut)

Beispiel für einen Abend mit dem Private Dinner Club & Circumstances

Vorspeisen:

- Tandoori Hühnchen-Nuggets** (Indien)
(auf Salat mit Minze-Soße)
- 5 Red Hot Chilli Peppers auf Salat** (Mexico)
(gefüllt mit soft cheese u. Mango-Soße)
- Kalbsfilet Provence** (Frankreich)
(auf Salat zarte Filetstücke, raffiniert
(gewürzt mit einer Käsecreme-Soße)

Hauptspeisen:

- Filetto di Maiale da Umbria** (Italien)
(zartes Wildschwein Filet mit Umon Shirin)
(mit Tomaten-Käse paesto u. Rosmarin Kartoffeln)
- Hühnchen Korma** (Indien)
(zartes Hühnerfilet in Kormagewürz,
Kokossoße, mit Zuckererbsen und
Basmatireis)
- Tonga Mango-Curry Fisch-Filet** (Südsee)
(zartes Südsee Fishfilet mit raffinierter Mango-
(Curry-Soße, Tongagemüse u. Süßkartoffeln)

Dessert:

- Maharadscha Creme** (Rajasthan)
(Mangocreme mit Likör)
- Love affair between Heaven and Earth** (Argentinien)
(Soft Crème mit Granatapfelsoße, Kaffee-
pulver und süßer Überraschungsfüllung)
- Fata Morgana** (Marokko)
(frische Datteln, gefüllt mit einer
Zimt-Kardamom-Crème u. Walnuss)

*Private Dinner Club & Circumstances
Occasions & Events*

Dinner on the Beach

(special barbecue and sophisticated entertainment)

Dinner in the Air

(selected gourmettrip for VIP`s)

Palm Tree Island Dubai

(oriental cuisine with belly dancing)

Honey Moon or Coming Home

(dinner for two &VIP`s)

On the Yacht

(selected cuisine and entertainment)

Indian Night

(North Indian Cuisine with classical concert)

Global Dinner Night

(with Orchestra and Opera Singer)

New Orleans Dinner Night

(sophisticated cooking with selected Jazz-Concert)

Hollywood at Night

(global cuisine with movies and special guests)

East meets West

(European-Asian Cuisine with selected Artists)

Mediterranean Classic

(European Cuisine with Ballet dancer)

Golfclub in the Dessert

(an oriental oasis dinner with camels and more)

The Global Cuisine of the Private Dinner Club

Most selected dishes

Pacific Cuisine

Mediterranean Cuisine

Indian Cuisine

Asian Cuisine

Cuisine of the Americas

Oriental Cuisine