

3-GANG-MENÜS mit Wahlmöglichkeit

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten!

Stand 01.05.2011



Vorschläge: 3-GANG-MENÜ mit Wahlmöglichkeit

bis maximal
100 Personen

MENÜ A

Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckl-Butternockerl und Wurzelgemüse

Wiener-Schnitzerl vom Kalb
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
oder

Filet von der Lachsforelle
mit Zitronenmousseline und Tomaten-Holunderkompott

Topfencrêpes mit Orangenragôut und Sorbet

PREIS PRO PERSON

€ 24,00

MENÜ B

Schafkäse mit Almspeck, Tomaten, Vogerlsalat und Kernölpesto

Medaillons vom Schweinefilet
mit grünem Pfeffer, Kroketten und buntem Gemüse
oder

Knuspriger Zander mit Erdäpfelrisotto und Blattspinat

Joghurt-Limetentöpfchen mit frischen Früchten und Sorbet

PREIS PRO PERSON

€ 26,00

MENÜ C

Zweierlei von der Räucherforelle mit Feldgurken und Wasabi-Creme-fraîché

Rosa Beiriedschnitte (Rinderrücken)
mit grünem Pfeffer, Erdäpfelgratin und Speckbohnen
oder

Calamari vom Grill mit mediterranem Gemüse und Polenta

Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit Krokantparfait und Waldbeerröster

PREIS PRO PERSON

€ 28,00

3-GANG-MENÜS mit Wahlmöglichkeit

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten!

Stand 01.05.2011



Vorschläge: 3-GANG-MENÜ mit Wahlmöglichkeit

Übertrag

MENÜ D

Bunter Blattsalat mit gegrillten Riesengarnelen, Avocado und Mangochutney

Kalbsrückensteak mit Pilzen, Tagliolini und Jungkarotten

oder

Filet von der Dorade-Royal

mit gerösteten Artischocken, Basilikumrisotto und Kirschtomaten

Passionsfruchtmousse mit Schokoladentarte und marinierten Himbeeren

PREIS PRO PERSON

€ 32,00

Alle angeführten Menüs sind Vorschläge und können natürlich ganz nach Ihren Wünschen und saisonalen Produkten jederzeit abgeändert werden.

4-GANG-MENÜS mit Wahlmöglichkeit

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten!

Stand 31.05.2011



Vorschläge: 4-GANG-MENÜ mit Wahlmöglichkeit

bis maximal
100 Personen

MENÜ I

Dreierlei vom Rauchlachs mit Apfelfrösti und Wasabi-Senfdip

Kräftige Rindsuppe mit Palatschinken-Grießroulade

Jungschweinefilet im Stück gebraten
mit Pilzrahmsauce, Spätzle und buntem Gemüse

oder

Filet vom Wolfsbarsch „mediterran“ mit Kräuterrisotto

Gebrannte Vanillecreme mit Himbeersorbet

PREIS PRO PERSON

€ 32,00

MENÜ II

Carpaccio und Tartare vom Nockalmrind
mit Pfeffercreme, Parmesanchips und Rucola

Karotten-Orangencappuccino mit Garnelenspießchen

Entrecôte vom Hirschkalb
mit Wacholder-Rosmarinrahm, Topfen-Serviettenknödel, Rotkraut und Bratapferl

oder

Filet vom Kärntner Lax'n (Ur-Seeforelle)
mit Gemüsegröst'l und Zitronen-Basilikumnage

Schokoladenmousse mit Mangopiccata und Kokoseis

PREIS PRO PERSON

€ 36,00

Alle angeführten Menüs sind Vorschläge und können natürlich ganz nach Ihren Wünschen und saisonalen Produkten jederzeit abgeändert werden.