

## BANKETTMAPPE 2010

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten!

Stand 19.02.2010



### Vorschläge: 3-GANG-MENÜ „Business“

#### BUSINESSMENÜ I

Ochsenbouillon mit Grießnockerl oder Frittaten

Truthahnschnitzerl gefüllt mit Mozzarella und Basilikum  
dazu Tomatenreis

Tiramisuschnitte mit Orangensalat

**PREIS PRO PERSON € 21,00**

#### BUSINESSMENÜ II

Kärntner Sauerrahmsuppe mit Zimtrôutons

Steak vom Jungschweinerücken gefüllt mit Champignons, Pilzen und Kräutern  
dazu Rösti und grüne Bohnen

Gebrannte Vanillecreme mit Himbeeren

**PREIS PRO PERSON € 23,00**

#### BUSINESSMENÜ III

Mozzarella mit Tomaten, Rucola, Pesto und Balsamico

Filet vom Zander mit Gemüsegröstl und Kräuterschaum

Topfenmousse mit frischen Früchten und Sorbet

**PREIS PRO PERSON € 25,00**

#### BUSINESSMENÜ IV

Bunter Blattsalat mit gegrillten Riesengarnelen, Avocado und Mango-Chilichutney

Paillard vom Rind mit Rosmarin, Polenta und Zucchini-Tomatengemüse

Schokoladenmoussetörtchen mit Erdbeeren und Eierlikörparfait

**PREIS PRO PERSON € 27,00**

## BANKETTMAPPE 2010

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten!

Stand 19.02.2010



### Vorschläge: 4-GANG-MENÜ

#### MENÜ I

Baby mozarella mit Tomaten, Pesto und Balsamico

Kräftige Rindsuppe mit feinen Kleinigkeiten

Hühnerbrüstchen mit Pilzen, Rosmarin, Butterreis und Gemüse

Tiramisu-Schnitte mit marinierten Orangen

**PREIS PRO PERSON € 26,00**

#### MENÜ II

Tafelspitzsülz mit rotem Zwiebel, Vogerlsalat und Paprikavinaigrette

Kärntner Sauerrahmsuppe mit French-Toast

Medaillons vom Schweinefilet mit Kroketten und buntem Gemüse

Schokoladenauflauf mit Schlagobers und marinierten Waldbeeren

**PREIS PRO PERSON € 29,00**

#### MENÜ III

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pilzen und Parmesanchips

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Ingwercrôutons

Filet vom Branzino mit Olivengnocchi und mediterranem Gemüse

Topfenknödel mit Marillenröster und Krokantparfait

**PREIS PRO PERSON € 32,00**

#### MENÜ IV

Rauchlachsterrine mit Zupfsalaten und Wasabi-Senfsauce

Lauch-Ingwercappuccino mit Garnelenspießchen

Beiriedschnitte vom Jungrind mit Rotwein-Schalottenglacé, Erdäpfelgratin und zweierlei Bohnen

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit Weichseln und Karamelleis

**PREIS PRO PERSON € 35,00**

## BANKETTMAPPE 2010

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten!

Stand 19.02.2010



### Vorschläge: MENÜ Restaurant Lagana I Como

**Nachfolgende Menüvorschläge sind buchbar im Gourmetrestaurant LAGANA sowie in der Brasserie COMO.**

**Die nachfolgenden Menüvorschläge enthalten jeweils einen kleinen Gruß aus der Küche und sind inklusive Gedeck.**

#### GOURMETMENÜ I

Amuse Gueule

Carpaccio und Tatare vom Jungrind mit Rucola  
Pfeffercreme und Parmesanchips

Schaum & Essenz vom Steinpilz  
mit knusprigem Grissini

Kalbsrückensteak mit Rosmarin, Rohschinken, Tagliolini  
und jungem Gemüse

Variation vom Kärntner Bauerntopfen mit Lavendel-Honigeis

**PREIS PRO PERSON**

**€ 46,00**

#### GOURMETMENÜ II

Amuse Gueule

Variation vom Yellow-fin Tuna  
mit Wasabi, Mango und grünem Kaviar

Curry-Zitronengrassuppe mit Langustinenravioli

Seeteufelmedaillon mit Schmortomate, Lardo  
und Limonenmousseline

Rinderfiletsteak mit Austernpilzen, grünem Pfeffer  
Erdäpfelgratin und zweierlei Bohnen

Gewürz-Ananas mit Kokosparfait  
und flüssigem Schokoladenkuchen

**PREIS PRO PERSON**

**€ 54,00**