

Vorschläge: 3-GANG-MENÜ „Business“

MENÜ I

Ochsenbouillon mit Grießnockerl oder Frittaten

Truthahnschnitzel gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
dazu Tomatenreis

Tiramisuschnitte mit Orangensalat

PRO PERSON € 18,50

MENÜ II

Kärntner Sauerrahmsuppe mit Zimtrôutons

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

Gebrannte Vanillecreme mit Himbeeren

PRO PERSON € 19,00

MENÜ III

Mozzarella mit Tomaten, Rucola, Pesto und Balsamico

Filet vom Zander mit Gemüsegröstl und Kräuterschaum

Topfenmousse mit frischen Früchten und Sorbet

PRO PERSON € 22,50

MENÜ IV

Bunter Blattsalat mit gegrillten Riesengarnelen, Avocado und Mango-Chilichutney

Glasierter Kalbschulter mit Rosmarin, Polenta und Zucchini-Tomatengemüse

Schokoladenmoussetörtchen mit Erdbeeren und Eierlikörparfait

PRO PERSON € 24,00

Vorschläge: 4-GANG-MENÜ

MENÜ I

Baby Mozzarella mit Tomaten, Pesto und Balsamico

Kräftige Rindsuppe mit feinen Kleinigkeiten

Hühnerbrüstchen mit Pilzen, Rosmarin, Butterreis und Gemüse

Tiramisu-Schnitte mit marinierten Orangen

PRO PERSON € 22,50

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

PRO PERSON € 25,00

MENÜ III

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pilzen und Parmesanchips

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Ingwercroutons

Filet vom Branzino mit Olivengnocchi und mediterranem Gemüse

Topfenknödel mit Marillenröster und Krokantparfait

PRO PERSON € 28,00

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

PRO PERSON € 31,00

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

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

PRO PERSON € 54,00