

Menüvorschläge für Feierlichkeiten

Terlaner Weinsuppe mit Zimtcroutons

Erbenschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen

Consomme double mit altem Sherry und Gemüsestreifen

Hochzeitssuppe mit Butternockerl, kl. Tirolerknödel und geb. Käseknödel

Klare Tomatenconsomme mit Basilikumstrudel

Selleriecremesuppe mit Spinatroulade

+++

*Auf der Haut gebratenem Zanderfilet an Feldsalatbouquettes mit
Limettenessenz*

Räucherfischsülzchen auf gebratenem Chicoree mit Chalottenmarinade

Mit Pilzragout gefüllte Erdäpfeltaschen auf Gorgonzolacremespiegel

*Hauchdünnes Hirsch- oder Rindsfiletcarpaccio mit Balsamessig und
Parmesansplitter*

Gemischter Antipastateller (nach Wunsch)

Feines Gemüsetörtchen an Paradeisersauce mit grünem Spargel

+++

*Rosa Rinderfiletschnitten Mignon vom Rost mit
feinem Saisongemüse und Kartoffelgebäck*

*Rosa gebratener Kalbsrücken an Salbeijus mit
Tomatenragout, Broccoliröschen
und Basmatireis*

*Gemischter gegrillter Fischteller an Pernodsaftl mit Kräuterkartoffel und
Spargelragout*

*Mixed Grill (Rindsfilet, Schweinerückensteak, Hühnerfilet) mit
mediterranem Gemüse vom Grill
dazu Kartoffelgebäck und, oder Reis*

*Schweinefilet vom Grill an Pfefferrahmsauce dazu Kräuterspätzle und
Bohnen im Speckmantel*

+++

Cappuccinomoussedessert mit Mandelgebäck

Feine Früchteauswahl im Backteigmantel auf Bourbonvanille

Dessertvariationen nach Wunsch

Apfel-Zimtparfait

Vanilleeis mit Sauerkirschen, Himbeeren, Schokosauce, Kürbiskernöl

Crepes Alaska

Weises Schokolademousse mit marinierten Erdbeeren

Menüpreis ab 25,-