

Menü 1

Vorspeise:

Karotten-Orangen-Salat
Lauchsalat Hawaii mit Ananas und Hühnchen
Gemischter Blattsalat im Glas mit
Balsamicodressing

Hauptgang:

2 zur Wahl
ab 60 Personen

Lasagne Bolognese
Putencurry mit Gemüse d. Saison & Reis
Kartoffel-Birnen-Gratin mit Gorgonzola

Dessert:

Moussé au chocolate
Hausgemachter Kuchen

Preis für Menü
pro Person:

EUR 19,90, netto

Menü 2

Vorspeise:

Pinker Cous Cous mit Gemüse & Raita
Brokkoli-Apfel-Salat mit Mandeln
Orecchiette Nudelsalat mit Kirschtomaten
Sesam-Gurkensalat mit Rauchforelle
Rote Beete Carpaccio mit Petersilienpesto
und Ziegenkäse

Hauptgang:

Tandoori Chicken Ragout mit Gemüse,
Kokos-Süßkartoffelpürree
Rinderschmorbraten mit Serviettenknödel,
Karotten-Lauch-Gemüse
Kartoffelecken mit mediterranem Gemüse-Dreierlei,
dazu Kräuterdip

Dessert:

Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott (Saison)
Mascarpone-Vanille-Creme mit Orangen-Minz-Salat
Schokoladenschnitten

Preis pro Person:

33,50 EUR, netto

Menü 3

Vorspeise:

Erdbeer-Spargel-Salat mit Ziegenkäse (Saison)
Pulpo-Mango-Salat, Koriander
Gemischte Antipasti
(hausgem. Grillgemüse) & Mozzarella
Vitello Tonnato vom Roastbeef
Blaukraut-Preiselbeersalat mit gegrillter Entenbrust &
Organgenfilets
Feldsalat mit karamellisierten Haselnüssen &
Balsamico-Apfeldressing

Hauptgang:

3 Gerichte
zur Wahl

Geschmorte Ochsenbackerl, dazu getrüffeltes
Kartoffel-Sellerie-Pürree, Gemüse
Rote Beete Knöderl, gefüllt mit Spinat, dazu allgäuer
Bergkäs´ Soß´
Mediterrane Zitronen-Hähnchenkeulen,
dazu Rosmarinkartoffeln
Osso Bucco vom Kalb auf allerlei Wurzelgemüse, dazu
Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin

Dessert:

Weisses Espressomoussé mit Beeren
Tarte au chocolate von 3 Kuvertüren mit Blattgold und
Kumquats
Obstsalat mit frischen Früchen
Lemontaler mit Erdbeer-Minz-Salat (Saison)
Crema Catalana
Joghurtmoussé mit Passionsfruchtmark und
Granatapfelkernen

Preis pro Person:

58,00 EUR, netto