

Fingerfood Menü 1

Meeresfrüchtesalat

Tomaten-Mozarella Sticks

Vorspeise

Prosciutto mit Melone

Antipasti vom Sommergemüse

Mit Schafkäse gefüllte Kirschkpfefferoni

Räucherlachsrosen auf Dillsensauce

Hauptspeise

Schweinsmedaillons Saltim Bocca

Pilzrisotto

Gegrillte Hühnerbrust gefüllt mit Blattspinat

Muscheln im Weißwein-Gemüsesud

Beilagen

(variabel zur Hauptspeise wählbar)

Weißbrot, Pasta, Petersilerdäpfel,
Erdäpfelsalat, Ruccolasalat, Vogerlsalat

Dessert

Brandteigkrapfen mit Schokosauce

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

Früchtetortelettes

EUR 25,60 pro Person

Fingerfood Menü 2

Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernpesto

Schafkäsetartar auf Knoblauch

Vorspeise

Roastbeef mit Sauce Tartare

Gurken-Räucherlachsrollchen mit Kren

Kürbisnockerl auf Pumpernickel

Hauptspeise

Dukatenschnitzel vom Schweinsfilet

Rinderfiletspitzen „Stroganoff „

Gegrillte Zanderfiletstreifen auf Juliennegemüse

In Sesam gebackene Maishuhnunterkeulen

Beilagen

(variabel zur Hauptspeise wählbar)

Gebäck, Spätzle, Petersilerdäpfel,
Erdäpfel- und Vogerlsalat

Dessert

Strudelvariation mit Vanillesauce
(Apfel- o. Topfenstrudel)

Marmoriertes Schokomousse

Dreierlei Topfennockerl mit Beerenröster

EUR 25,60 pro Person

Menü 1

Gemüse-Frischkäse-Terrine

Kürbiscremesuppe mit grünem Apfel

Erdnus-Chili-Maishuhnfilet mit Basmati Reis

Zanderstreifen auf Paprikakraut mit Salzerdäpfel

Rinderfiletscheiben vom heimischen Angusrind
an Erdäpfel-Steinpilz-Gratin
mit Rotweinscharlotten

Zwetschken-Mohn-Auflauf
auf Zimt-Sabajone

EUR 27,50 pro Portion

Menü 2

Marinierte Lachsstreifen auf buntem Blattsalat
mit süß-sauer Dressing

Krenschaumsuppe mit Speckkrustln

Überbackene Polentaplätzchen mit Aubergine und Pinienkernen

Beiriedschnitte auf Steinpilzgröstl

Kürbiskernparfait im Schokospitz auf Mandarinen Spiegel

Dolce Latte auf pochierter Williamsbirne

EUR 25,30 pro Portion