

MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE TAGUNG ODER PERSÖNLICHEN EVENT

- Karotten-Ingwersuppe mit Sesamstangerl
- Kartoffelschaumsuppe
- Waldpilzsuppe mit Speckcroutons oder
- gemischte Salate nach der Saison

- Saltim Bocca von der Hähnchenbrust auf einem Nest Pestospagetti und Tomatensoße
- Putengeschnetzeltes in Paprikarahm mit Mandelreis
- Putenrollbraten mit Serviettenknödeln und Kohlgemüse
- Schweinrückensteak mit Kartoffeln und Bohnengröstl
- Geschnetzeltes vom Schweineilet in Sherry-Rahmsauce mit Wurzelgemüse und Spätzle
- Leichter Rahmsauerbraten mit Knödel und Blaukraut
- Schweinebraten mit Kloß und Gemüse
- Mariniertes Meerbarbenilet auf mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln

- Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Salbeibutter
- Pestospagetti mit geschmorten Kirschtomatenragout und Parmesan
- Gemüseantiparta mit Rucola und Parmesan

- Zweierlei Schokomousse
- Panna cotta mit Rhabarber-Erdbeerkompott
- Topfenmousse auf Beerenragout
- Crème brûlée mit frischen Früchten

Menüvorschläge für Abendveranstaltungen werden auf Wunsch zusammen gestellt.

