

Menü saisonal

3 oder 4 Gänge, das Dessert kann auch gegen Gläschen am Buffet ausgetauscht werden.

Die Hauptspeisen werden bis 14 Tage im Voraus bei den Gästen abgefragt, die Mindestanzahl pro Komponente beträgt 15 Portionen.

Eingedeckt auf Tischen

Gemischter Brotkorb
mit Butter und verschiedenen Dips in Töpfchen



Frühling / Sommer

Menü I

Gemüsequiche-Raute und geräuchertes Forellenfilet
mit Kräutermeerrettich auf marinierten Frühlingsalaten

~

Kaltes Tomaten-Nektarinen-Süppchen mit Joghurt-Espuma

~

Glasiertes Hühnerbrüstchen auf Thymianglace
mit Zucchini-Auberginenfächer und Spargelrisotto

oder

Saiblingsfilet in der Kartoffelkruste mit Zucchini-Auberginenfächer

oder

Gefüllte Zucchini mit Spargelrisotto

~

Vanillecreme in der Strudelteigblüte auf Erdbeercarpaccio



Menü II

Marinierter Grüner Spargel auf Wiesenkräutersalat
mit gebratenem Ziegenkäse

~

Basilikumschaumsüppchen

~

„Piccata Lombarda“ dünne Kalbsschnitzel
in Zitronen-Sauce mit Gemüse und Spinattagliatelle

oder

Duett von Lachs und Zander mit Kräuterricotta
im Blätterteigstrudel, Risolee-Kartoffeln

oder

Zucchini-Auberginen-Involtini mit Salbei-Tomatensauce
und Spinattagliatelle

~

Holunderblüten-Joghurtmousse mit Aperol Sprizz-Gelée
und Essblüten auf Fruchtspiegel



Menü saisonal



Menü III

Gebackener Schafskäse an Salat von Babyspinat und Radieserl mit Minz-Limettenmarinade, gefüllter Artischockenboden mit Tatar vom Saibling und Frühlingszwiebeln

~

Zweierlei Suppen in Cappuccino-Tassen serviert:
Brunnenkressesuppe mit Schmandhaube
Tomatenessenz mit Käsestangerl

~

Tournedo vom Kalbsfilet mit marinierter Gamba, Ratatouille-Turm und Kartoffelplätzchen
oder

Wolfsbarschfilet auf mediterranen Gemüse-Spaghetti mit Basilikumsauce und Kartoffelplätzchen

oder

Strudel-Säckchen mit Mangold und Schafskäse auf Safran-Gemüsereis, Lauchzwiebelsauce

~

Schokoladentarte mit Beeren-Campari-Ragout, Limettenmousse mit kandierten Orangenzesten

Herbst / Winter

Menü I

Knackige Blattsalate mit knusprigen Kräutercroutons, Kirschtomaten, Walnüssen und gehobeltem Parmesan, dazu Tomatendressing

~

Pastinakencremesuppe

~

Truthahnrolle mit Radicchio-Füllung, Dörripflaumen und Kohlsprossen in Rosa Pfeffer-Sauce mit Serviettenknödel
oder

Farfalle in Räucherforellenschaum, mit getrockneten Tomaten und Basilikum
oder

Sautierte Kartoffel-Gnocchi in Salbei-Butter mit gebratenen Artischocken-Herzen

~

Karamell-Crème brûlée auf Himbeerspiegel

Menü saisonal



Menü II

Kräuter-Blütensalat mit Walnussdressing,
glasierten Birnenspalten und karamelisiertem Ziegenkäse

~

Paprikasuppe mit Schwarzbrot-Croutons

~

Rindersteak mit Café-de-Paris-Butter,
Speckbohnen, Grilltomate und Kartoffelgratinraute

oder

Saltimbocca vom Steinbutt auf Tomaten-Fenchel-Gemüse,
Vanillegnocchi

oder

Kartoffel-Wirsing-Strudel auf Steinpilz-Kräuterrahm
mit Bohnen und Karotten in Lauchmantel

~

Vanilleflammeri auf Kumquatsragout



Menü III

Geräucherte Entenbrust auf Pfifferlingsalat mit Kürbiskernöl,
Garnelen-Avocado-Salat mit Babytomaten und Frisee

~

Kürbiscremesuppe
mit Crème fraîche und Kräutercroutons

~

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Schalotten-Barolo-Sauce
mit Kürbis-Steckrübengemüse und Rote Beete-Risotto

oder

Seezungenfilet im Liebstöckel-Mandelkruste,
Kürbis-Steckrübengemüse und Rote Beete-Risotto

oder

Hausgemachte Steinpilzravioli auf Petersilienschaum

mit feinem Trüffelöl

~

Nougat-Strudelsäckchen auf lauwarmem
Birnen-Mandarinen-Ragout mit Himbeeren

