

Weihnachten wird heuer wieder ein Fest.

Menüvorschläge für Feiern (ab 8 Personen)

..... ein kleiner Vorgeschmack

VORSPEISEN

Gebackener Karpfen mit lauwarmem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren
Roastbeef vom Eisenberger Hirsch mit Kürbis und Vogerlsalat
Couscous Salat mit Melanzani-Püree und Wildkräutern (vegan)
u.v.m.

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel
Apfelsellerieschaumsuppe mit Zimtcroustons (vegetarisch)
Maronicremesuppe (vegetarisch)
Getrüffelte Erdäpfelsuppe mit Croutons (vegan)
u.v.m.

HAUPTGERICHTE

Salzburger Cordon Bleu (Steinpilze und Räucherschinken)
mit Petersilerdäpfel

Rosa gebratenes Filet vom Vulcanoschwein
mit Uhudlerbrot, Pastinakencreme und Wintergemüse

Maishendlroulade gefüllt mit Birnen, geröstete Tarhonya und Kohlsprossen

Zander mit Quinoavariation, pikanten Beeren und Peischls Gemüse

Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Süßkartoffelcurry mit Wildreis und Gingerbread (vegetarisch)

Risotto mit Wintergemüse und gebackenem Seitan (vegan)
u.v.m.

DESSERTS

Weihnachtliches Glühweinmousse mit Bratapfel Variation
Krokantparfait mit Uhudlercreme
Lauwarmer Mandelkuchen mit Waldbeeren (vegan)
u.v.m.

PREISE & INFOS

3-Gang Menü € 29,50 p.P.
Suppe + Hauptgang + Dessert oder Vorspeise + Hauptgang + Dessert

4-Gang Menü € 34,50 p.P.
Vorspeise + Suppe + Hauptgang + Dessert

Gedeck und kleiner Salat als Hauptspeisenbegleiter oder für zwischendurch sind im Menüpreis inkludiert.

Sie bevorzugen rein vegetarisch oder vegan, oder darfs ein bisserl mehr sein?
Gerne stellen wir Ihnen das Menü ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben und Vorstellungen und auch in 5-oder mehr-Gängen zusammen.

Ihre Ansprechpartner: Karin oder Michi

WEITERS GUT ZU WISSEN!

Wählen Sie ihre Menüzusammenstellung aus den Vorschlägen oder besprechen Sie mit uns Ihr individuelles Wunschmenü.

Die jeweilige Anzahl der Auswahlmöglichkeiten sollte jedenfalls mit der Anzahl der Gäste abgestimmt werden. Nicht konsumierte Speisen in Menüs können nicht rückerstattet werden.

Wir empfehlen: 1 – 2 Vorspeisen
 1 – 2 Suppen
 3 – 4 Hauptgerichte
 1 – 2 Desserts

Wir ersuchen Sie, die ausgewählten Menüs spätestens 7 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin bekannt zu geben und die Personenanzahl 3 Tage vor der Veranstaltung zu bestätigen. Danke!