

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Menüvorschläge Gourmet für Gruppen ab 20 Personen

Menü 1

Rindsuppe mit Grießnockerl

**

Maishendlbrust im Speckmantel
auf Apfel-Nuss-Risotto

**

Flüssiger Schoko-Chilikuchen

€ 23,- pro Person

Menü 2

Karotten-Ingwercremesuppe

**

Gebrautes Wolfsbarschfilet
mit Limetten-Risotto, Babyzucchini
und Zupfkarotten

**

Zimt-Grießflammerie mit Bratapfel-Chutney

€ 25,- pro Person

Menü 3

Tomatencremesuppe mit
Basilikumschaum

**

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Rotkraut-Chutney und Walnussspätzle

**

Parfait von der Valrhona-Schokolade
im Pistazienmantel, mit Sauerkirsch-Ragout

€ 27,- pro Person

Menü 4

Gerolltes Rindscarpaccio auf Olivenöl
mit Wachtelei und Grana Padano-Spänen

**

Rinderkraftbrühe mit Pistaziennockerl

**

Rosa gebratene Lammkrone mit Ratatouille,
Parmesanpolenta und Thymianjus

**

Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

€ 33,- pro Person

Mehr Genuss für jeden Anlass!



Menü 5

Schafkäse-Rote-Paprika-Terrine
mit Basilikumpesto und Vogersalat

**

Erdäpfel-Cappuccino
mit geröstetem Speck und Lauch

**

Rinderfiletstreifen mit frischen Pilzen
auf Pfefferrahmsauce, dazu Tagliatelle

**

Zitronenmelisse-Joghurtmousse
auf Waldbeerensauce

€ 32,- pro Person

Menü 6

Ziegenkäse-Speck-Terrine auf Zupfsalat mit
Honig-Senf-Vinaigrette und Walnüssen

**

Garnelenschaumsuppe mit Limettenblättern,
Noilly Prat und Cranberries

**

Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind mit
gratinierten Käsekartoffeln, tourniertem Gemüse
Schmortomaten und Pfeffersauce

**

Passionsfrucht-Parfait
und Mousse von der Valrohna Schokolade
dazu eingelegte Rum-Ananas

€ 35,- pro Person