








Aus diesem Angebot unseres Menü`s können Sie sich für Events und Hochzeiten
Ihre eigene Tageskarte zusammenstellen

Zum Empfang reichen wir Ihnen

-  Bruschetta › geröstetes Brot mit frischen Kräutern und Tomaten
-  Tris di Panini › geröstetes Brot mit Thunfisch, Pesto und Tomate
-  Canapes › mit Roastbeef, Lachs, Edelsalami, Parmaschinken usw.
-  Petit Fours › selbstgemachte Fruchtquarktörtchen
 -  Gefüllte Tartelletes

Suppen

-  Kartoffel - Lauchsuppe
-  Tomatencremesuppe
-  Pfifferlingcremesuppe
-  Broccolicremesuppe
-  Spargelcremesuppe
-  Currycremesuppe
-  Edelfischsuppe
-  Minestrone mit Geflügelravioli





❧ **Vorspeisen kalt** ❧

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Krabbencocktail

Mariniertes Gemüse

Parmaschinken auf Honigmelone

Bunter Salat mit Vinaigrette

Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen mit Thunfischcreme

Rucolasalat mit Parmesankäse

Scampi in scharfer Tomatensauce

Geräucherter Lachs mit Reibeplätzchen und Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Spargelsalat mit Eismeerkrabben

Zucchinisalat mit Schafkäse und Mozzarella

Carpaccio - Classico vom Rind mit Parmesankäse

Meeresfrüchtesalat mit marinierten Tomatenwürfeln

Thunfischcarpaccio mit Zitrone und Pesto

Tranchen vom Tafelspitz mit grüner Sauce und gehacktem Ei



Vorspeisen warm und Pastagerichte

- ∞ Auberginenrouladen mit Spinat und Ricottakäse gefüllt in Aurorasauce/
oder mit Schafskäse und Kräutern gefüllt
- ∞ Champignons mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken
 - ∞ Zucchini-auflauf mit Ricotta-Parmesan-Mousse
- ∞ Spaghetti Aglio Olio - mit Knoblauch und Olivenöl
- ∞ Spaghetti mit Garnelen, Olivenöl und Knoblauch
- ∞ Penne mit gebratenen Hähnchenstreifen in Käsesauce
- ∞ Lasagne mit Edelfischen und Krabben in Räucherlachssauce
 - ∞ Lasagne a la Bolognese
 - ∞ Spaghetti al Pesto
- ∞ Tagliatelle mit Filetspitzen und Waldpilzen in MarsalasaUCE
 - ∞ Penne mit frischen Pfifferlingen
- ∞ Canneloni mit Spinat und Ricottakäse gefüllt
- mit Hackfleischfüllung
 - ∞ Farfalle in Gorgonzolasauce mit Spinat
 - ∞ Rigatoni mit Edelfischen in Sahnesauce
 - ∞ Parpadelle mit frischem Gemüse
- ∞ Penne mit Zucchini-streifen und Garnelen in Tomatensauce



Hauptspeisen

- ∞ Rinderfilet, Kalbsrücken, Schweinefilet, Roastbeef
 - in Waldpilzsauce
 - in Pfeffersauce
 - in Gorgonzolasauce
 - mit Sauce Bernaise
 - in toskanischer Sauce

- ∞ Hähnchenfilet in Curry-Ananas-Sauce
 - mit Tomate und Mozzarella überbacken

- ∞ Lammkarree mit frischen Kräutern

- ∞ Kalbsrouladen mit Parmaschinken, Käse und Salbei gefüllt/
oder gefüllt mit Spinat und Ricottakäse gefüllt in Tomatensauce
 - ∞ Kleines Wiener Backhendl

- ∞ Rinderbraten, Sauerbraten, Gänsebrust

- ∞ Zanderfilet, Butterfisch, St. Petersfisch, Lachsfilet
 - in beurre blanc
 - in Rosa-Pfeffersauce
 - in Pommery-Senf-Sauce
 - in Zitronensauce
 - in Basilikumsauce
 - in Olivenöl mit frischen Kräutern
 - in Zitronen-Limonen-Öl









- ∞ Gegrillte Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch
 - ∞ Halbe Hummer in Schalottenbutter



Beilagen

-  Rosmarinkartoffel
-  Neue Kartoffeln in Öl
-  Backkartoffel
-  Butterreis
-  Risotto mit Gemüse oder Pilzen
 -  Butternudeln
 -  Kartoffelgratin
-  Lauwarmer Kartoffelsalat
-  Brot mit Kräuterquark
-  Frisches Gemüse der Saison

Dessert

-  Hausgemachtes Tiramisu
-  Frische Früchte mit Vanillesauce und Sahnequark
 -  Panna Cotta mit Himbeeren
 -  Crème Brûlée
-  Schwarzes mousse au chocolat
 -  Rote Grütze
 -  Mascarponecreme
-  Käsevariation mit Trauben

