

MENÜVORSCHLÄGE



Allgemeine Menüvorschläge

Je nach Wunsch können Sie aus unseren Vorschlägen die Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und das Dessert selbst zusammenstellen. Unser Küchenteam hat folgende Gangempfehlungen für Sie zusammengestellt.

Vorspeisen:

Sulzberger Schinken-Mouse mit frischen Kräutern und Blattsalaten
Tafelspitzsülze mit Kürbiskernvinigrette
Marinierter Feldsalat mit Balsamico Speckdressing
Carpaccio vom Rind an Trüffelöl und Parmesanflocken
Ofenfrische Riesengarnelen in Knoblauchbutter dazu Toast
Salat vom Buffet

Suppen:

Sulzberger Festtagssuppe mit Leberknödel, Brätknödel und Backerbsen
Karotten- Ingwercremesuppe mit Brotroutons
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoastecken
Sulzberger Käserahmsuppe
Kraftbrühe mit Griesnockerl
Schaumsuppen je nach Saison
Spargel, Bärlauch, Kürbis, Pfifferling, Kräuter uvm.

Hauptspeisen:

Black & White Rinds- und Schweinefilet mit Waldpilzsauce
dazu Mandelbällchen und Marktgemüse
Gefüllte Hühnerbrust auf Ratatouliemüse und Paprikareis
Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit feinen Nudeln und Gemüse der Saison
Ofenfrische Schweinehaxe in der Bierkruste mit Semmelknödel und Blaukraut
Tafelspitz an feiner Krensaucе dazu Kartoffeln und Rahmblattspinat
Zanderfilet auf Pinienkern-Blattsalat dazu Petersilienkartoffel
Seezunge in der Olivenkruste auf Erbsenpüree und Kirschtomaten

Dessert:

Topfenschauhnockerl mit Waldbeerragout
Variation vom Vanille- und Schokomouse
Capuccinomouse in der Tasse mit Himbeerragout
Luftige Topfen Nougatknödel auf Beerenragout
Erdbeer- Mascarponeerinne im Baumkuchenmantel
Ofenfrische Apfel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Eis

Unsere Küchenmannschaft hat es sich nicht nehmen lassen Ihnen
auch noch ein ganzes Menü anzubieten.

Flusskrebs- Sauerrahmtimbale
mit knackigen Salaten und Parmesanflocken

Tomaten Consommé mit Sherry
Gemüstreifen und Pistanziennockerln

Rinderfiletsteak in der Kräuterkruste auf grünem Spargel- Artischockengemüse
und Hausgemachten Mascarpone Nüdele

Eierlikörparfait im Schokospitz
mit eingelegten Zimt Himbeeren

Euro 43.-

Wir sind natürlich auch gerne bereit ihre Wünsche entgegen zu nehmen