

Menü „Tanz den Herbst“ 2024

Zum Empfang

Kessler Sekt weiß und rosé, Freixenet Sekt alkoholfrei

Flying Buffet

Laugengebäck mit Fleischkäse und Käse
Mini Käse Croissants, Laugentaler, Käseschnecken

Vorspeisen

Kleine Bowl mit Mango, Gurke und Lachs
Melonenstreifen mit Krebsfleisch und Limettenblättersud
Sushi-Variationen
Kürbismus mit Thaicurry
Quiche Lorraine und Gemüsequiche
Blaukrautsalat mit Roquefort und Cranberries
Hähnchenspieße mit Ananas
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Krautsalat mit Krustenbraten
Melone mit Tiroler Speck
Kartoffelsuppe mit Räucherlachs
Blätterteigtaschen mit Spinat und Fetakäse
Antipasti-Gläschen
Linsensalat mit Wasabi Creme und Räucherforelle
Kleine Brezelfleischküchle
Pasta Salat
Mini Wraps mit Räucherlachs/Kichererbsen und Hummus
Genusslöffel mit Garnele und Lachs

Hauptspeisen

Zarter Wildschweinbraten mit Preiselbeersöße
Zartes Kalbsragout mit Pilzen und Wurzelgemüse in Kräuterrahm
Pikantes Curry mit Hokkaido Kürbis und Kartoffeln, sowie herbstliches Gemüse
mit Basmati Reis

Beilagen

Spätzle und Schupfnudeln

Desserts

Melone mit Minze
Schokobanane
Tiramisu-Trüffel
Punschkrapfen
Bratapfelkompott mit Mandel Crumble
Rahmjoghurt mit Zimtpflaume und Waffelröllchen
Panna Cotta mit Mango Spiegel
Himbeertraum
Schokopudding mit Eierlikör oder Vanillesauce
Ofenschlupfer mit Vanillesauce oder Eierlikörsahne
Fruchtsorbets mit Schuss
Handgemachte Pralinen aus feinsten Valhrona-Schokolade
Käse vom Buffet