

Bankettmappe 2018

Getränke zum Empfang

Classics

Prosecco Spumante Extra Dry Val d'Oca	0,1 l 0,75 l	5,90 39,00
Spritz Aperol mit Weißwein oder Prosecco	0,2 l	7,50
Lillet Wildberry mit Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren der Saison	0,2 l	7,00
Hugo's mit Prosecco, Holundersirup, Limette und Minze	0,2 l	7,00
Bellini Weißes Pfirsichmark mit Gallimard Brut	0,1 l	14,50
Kir Royal Crème de Cassis mit Gallimard Brut	0,1 l	14,50
Himperial Himbeermark mit Gallimard Brut und Minze	0,1 l	14,50
Champagner Gallimard Brut	0,1 l 0,75 l	12,00 79,00

Virgins

Frucht Secco Baden Van Nahmen	0,2 l 0,75 l	5,50 30,00
Helga Hugo's alkoholfrei, mit Ginger Ale, Minze, Limette und Soda	0,2 l	6,50
Fresh Russian Schweppes Wildberry, Himbeere, Basilikum	0,2 l	7,00

Speisen

Fingerfood

See-Saiblingsfilet auf Fenchel-Birnen-Salat		
Garnele auf gegrillter Wassermelone		
Ceviche vom Lachs mit Chili, Limette und Koriander		
Kleines Fisch-Pflanzerl auf Wasabi-Kartoffel-Salat		
Vitello Tonnato mit Kapern und Limette auf Ciabatta		
Pulled Pork mit Kraut auf Sauerrahm und Crunch		
Rosa Roastbeef mit Sauce Tartar		
Knusprige Gemüse-Samosa und WanTan mit Hoisin (vegan)		
Spicy Avocado-Tatar mit Knusper-Nacho (vegan)		
Lackierter Grill-Gemüse-Spieß mit Honig und geröstetem Koriander (vegan)		
Bitte wählen Sie 4-5 Komponenten aus (3Komponenten pro Person)	pro Person	18,00

Suppen

Provenzalische Fischsuppe von Ammersee-Fischen und Garnele	11,00
Paprika-Orangen-Cremesuppe	8,00
Karotten-Ingwersuppe mit Wasabi Nüssen (vegan)	8,00
Kürbissüppchen mit steierischem Öl und Kernen (Oktober-Februar)	9,00
Saisonale Suppe aus der aktuellen Speisekarte	Preis variiert

Couvert

Hausgebackenes Parisienne und Malzbaguette mit Butter	4,00
---	------

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Lavendelhonig	11,00
Gebratenes Filet vom Zander an bunten Blattsalaten	14,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola	14,00
Portwein-Gewürz-Melone mit Parmaschinken	13,00
Pokè-Bowl mit mariniertem Yellow-Fin Thunfisch (saisonal)	16,00
Pokè-Bowl mit mariniertem Lachs (saisonal)	14,00
Salat von Hüttenkäse, Kern-Öl, Wassermelone und Basilikum	11,00

Sorbet

Hausgemachtes Sorbet aus unserer Eismacherei	4,00
...mit Prosecco	7,00

Hauptgerichte

Fisch- und Fleischgerichte

Dry aged Rinderfilet mit Süßkartoffel-Kräuter-Stampf, gegrillter Pak-Choi und kräftiger Portwein-Jus	32,00
Kalbshende am Stück gebraten mit Weißwein-Risotto, Kräutersaitlingen und Madeira-Jus	28,00
Rosa Lammkarree mit Sellerie-Creme, grünen Bohnen, Balsamico-Schalotten und Melonen-Jus	28,00
Zanderfilet vom Grill mit bunten Sommer-Salaten, Avocado und Bratkartoffel-Vinaigrette	24,00
Krosses See-Saiblingsfilet auf schwarzen Tagliatelle, Spinat, Tomaten-Sugo und Parmesan-Schaum	24,00

Vegetarische und vegane Alternativen wählen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte!

Dessertbuffet

Espresso-Tarte mit Mandeln		
Crème Brûlée (Nougat oder Madagaskar-Vanille)		
Blueberry-Cheesecake		
Dunkles Schokoladenmousse (auch vegan möglich)		
Passionsfruchtcrème auf Bisquit		
Tiramisu im Glas		
Bayerisch Crème mit Himbeermark		
Hausgemachte Waffeln mit Kirsch-Ragout		
Variation von hausgemachtem Eis und/oder Sorbets aus unserer Eismacherei (Sorbets vegan)		
Bitte wählen Sie 4-5 Komponenten aus (3 Komponenten pro Person)	Pro Person	15,00

Mitternachtsschmaus

Variation von internationalen Käsespezialitäten mit Trauben, gerösteten Pinienkernen und ofenfrischem Baguette	pro Person	14,00
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln, dazu frisches Weißbrot	Pro Portion	8,00
Currywurst-Topf mit frischem Baguette	pro Portion	8,00