

Bankettmappe Oktober bis März

Getränke zum Empfang

Classics

Prosecco Spumante Extra Dry	0,1 l	5,90
Val d'Oca	0,75 l	39,00
Spritz Aperol	0,2 l	7,50
mit Weißwein oder Prosecco		
Lillet Wildberry	0,2 l	8,50
mit Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren der Saison		
Hugo's	0,2 l	7,00
mit Prosecco, Holundersirup, Limette und Minze		
Bellini	0,1 l	14,50
Weißes Pfirsichmark mit Champagner		
Kir Royal	0,1 l	14,50
Crème de Cassis mit Champagner		
Himperial	0,1 l	14,50
Himbeermark mit Champagner und Minze		
Champagner Gallimard Brut	0,1 l	12,00
	0,75 l	79,00

Virgins

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

Speisen

Fingerfood

See-Saiblingstatar mit gebratenem Chicoree		
Knusprig Gebackene Garnele mit Limetten-Mayo		
Ceviche vom Lachs mit Chili, Limette und Koriander		
Kleines Fisch-Pflanzerl auf Wasabi-Kartoffel-Salat		
Asia-Meatball mit Chili und Koriander in Kokos-Curry Sauce		
Pulled Pork-Wrap mit Kraut und Sauerrahm		
Tranche von der rosa gebratenen Entenbrust mit Mini-Serviettenknödel und Blaukraut		
Rosa Roastbeef mit Sauce Tartar		
Knusprige Gemüse-Samosa und WanTan mit SweetChili Sauce (vegan)		
Herb-süßes Radiccio-Risotto mit cremigem Ziegenkäse		
Crispy Teriyaki-Tofu mit Ingwer, Chili und Knoblauch (vegan)		
Bitte wählen Sie 4-5 Komponenten aus (4Komponenten pro Person)	pro Person	18,00

Suppen

Provenzalische Fischsuppe von Ammersee-Fischen und Garnele	11,00
Waldpilz-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons	9,00
Karotten-Ingwersuppe mit Wasabi Nüssen (vegan)	8,00
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 herbstlichen Blattsalaten	12,00
Lachstatar an Feldsalat und Granatapfelkernen	12,00
Herb-süßes Radiccio-Risotto mit cremigem Ziegenkäse	11,00
Backhendl mit Sauce Tatar und Kartoffel-Gurken-Salat	12,00
Geräucherte Entenbrust an Feldsalat und Preiselbeer-Vinaigrette	13,00

Sorbet

Hausgemachtes Sorbet aus unserer Eismacherei	3,50
...mit Prosecco	7,00

Hauptgerichte

Fisch- und Fleischgerichte

Dry aged Rinderfilet unter der Kürbiskern-Kruste mit Kartoffelgratin und sautierten Waldpilzen in kräftiger Portwein-Jus	32,00
Kalbsslende am Stück gebraten mit cremigem Grünkohl-Risotto geschmorten Kirschtomaten und Madeira-Jus	28,00
Lackierte Gewürz-Entenbrust mit Cassis-Blaukraut und Serviettenknödel	26,00
Kaltgeräuchertes Pfeffer-Steak vom Label Rouge Lachs mit Kartoffelpüree und buntem Herbstgemüse	24,00
Krosses See-Saiblingsfilet auf schwarzen Tagliatelle mit jungem Grünkohl, 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 Zwetschge		
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	12,00
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln, dazu frisches Weißbrot	pro Portion	8,00
Currywurst-Topf mit frischem Baguette	pro Portion	8,00
Chili con Carne mit Sauerrahm und Weißbrot	pro Person	8,00
Chilli sin Carne mit Sauerrahm und Weißbrot	pro Portion	9,00