



Willkommens Gala-Abendessen

Samstag, 03. August 2024

Auf See

Vorspeisen

Lachs & Shrimps Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Kaviar Vinaigrette

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet aus dem Nordatlantik
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kürbiscreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Kartoffel Muffin

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

Geflämmter Ziegenkäse ~ Salamiknusper ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Guacamole, Wildkräuterbutter, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien
**

Weinempfehlung

2023 Grüner Veltliner Urgestein
trocken, Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich, 12,5% Vol.
0,75l € 36,00

2021 Blaufränkisch, Zweigelt Cuveé
trocken, Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich, 13,5% Vol.
0,75l € 36,00