



Willkommens Gala-Abendessen

Freitag, 30. 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 ~ La Ratte Kartoffeln

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Kartoffel Muffin

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

Geflämmter Ziegenkäse ~ Salamikusper ~ Ciabatta

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, 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