



Willkommens Gala-Abendessen

Donnerstag, 12. September 2024
Auf See

Vorspeisen

Lachs & Flusskrebbs 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

Zitrone ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet aus dem Nordatlantik
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Polentacreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Kartoffel Muffin

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

Geflämmter Ziegenkäse ~ Salamikusper ~ Cracker

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Zitrone ~ Champagner
**

Gemüse-Tartelette ~ Büffelmozzarella ~ Basilikum
**

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