



Willkommens-Gala-Abendessen

Samstag, 02. November 2024

Auf See

Vorspeisen

Lachs-& Shrimps-Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Kaviar-Vinaigrette

Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcestercreme ~ Kapern ~ Brioche Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum-Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Hummer-Bisque
Blattspinat ~ Zwergetomaten ~ Karibik Mini-Kartoffeln

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss-Sabayon

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

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
Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 36,00

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