

Abschieds-Gala-Abendessen

Sonntag, 01. Dezember 2024
Auf See

Vorspeisen

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Rinderfilet-Carpaccio „Classico“

Salat

Blumenkohl-Apfelsalat mit Walnuss

Suppen

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

Sorbet

Cassis ~ Champagner

Hauptgerichte

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc ~ Estragon-Karotten ~ Gelber Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce ~ Rotkohl ~ Bratapfel ~ Kartoffelkloß

Schweinefilet-Souflaki

Masala-Gewürzgemüse ~ Minz-Joghurt ~ Sesam-Klebreis

Desserts

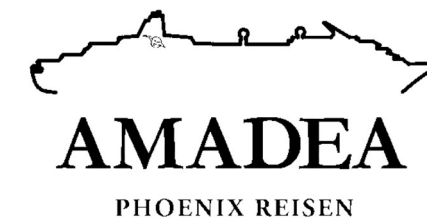
Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Rote Bete-Tatar ~ Meerrettich Crème ~ Crostini

**

Blumenkohl-Apfelsalat mit Walnuss

**

Orientalische Gemüsesuppe

**

Cassis ~ Champagner

**

Süßkartoffelfrikadelle ~ Bratgemüse ~ Nudelknusper

**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Sauvignon Blanc
Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 33,00

2020 Kaapzicht
Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 27,00