



GENUSSREGION BURGENLAND

VORSPEISE

Carpaccio vom burgenländischen Strauß

SUPPE

Kartoffelschaumsuppe mit selbstgemachten Thymianchips

HAUPTSPEISE

Zwiebelrostbraten vom Mohrochen mit Maispolenta und gegrillten Gemüse

DESSERT

Maronimousse mit Ingwer-Weichseln

Preis pro Person: € 28

Mindestbestellmenge: 20 Personen

ALLGEMEINES:

Bei weniger als 20 Personen kalkulieren wir gerne ein individuelles Preisangebot.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie dass unsere Zusatzleistungen (Personal, Equipment, Mobiliar, usw.) nicht in diesen Angebotspreisen enthalten sind. Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit und wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie.

Unsere Menüangebote können individuell mit anderen Speisen ergänzt oder getauscht werden, gerne beraten wie Sie persönlich für eine perfekte Speisenauswahl.



APHRODISIERENDES CANDLE-LIGHT-DINNER

VORSPEISE

Saiblingsterrine auf Ruccola mariniert mit Balsamico und Senfdressing

SUPPE

Sellerieschaumsuppe mit Garnelenspieß und Croissants

HAUPTSPEISE

Kalbsfilet mit dreierlei Püree (Trüffel, Rote Rüben, Erbsen) auf Portweinsaft und Paprikastroh

DESSERT

Chili-Bitterschokoladenaufwurf mit Vanilleeis
und Granatapfelkerne auf Mangogelee

Preis pro Person: € 30

Mindestbestellmenge: 20 Personen

ALLGEMEINES:

Bei weniger als 20 Personen kalkulieren wir gerne ein individuelles Preisangebot.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie dass unsere Zusatzleistungen (Personal, Equipment, Mobiliar, usw.) nicht in diesen Angebotspreisen enthalten sind. Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit und wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie.

Unsere Menüangebote können individuell mit anderen Speisen ergänzt oder getauscht werden, gerne beraten wie Sie persönlich für eine perfekte Speisenauswahl.