

Menüvorschläge Weifer Sonntag 2024



Menü 1:

Bouillon mit Leberspätzle
oder Flädle

*

Saftiges Schweinerückensteak
mit Champignonrahmsauce
Spätzle, Kroketten und Salat

*

Früchtebecher
cremiges Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne

33.-

Menü 2:

Verschiedene marinierte Blattsalate
mit einer süß-sauren Dressing
und knusprig gebackenem Hühnerfilet

*

Geschmorte Schweinebäckle
mit feinem Gemüse, Cremepolenta

*

Feines Haselnussparfait (Halbgefrorenes)
mit zarter Schokoladensauce
fein garniert

39.-

Menü 3:

Rinderbouillon mit Brättnockerl

*

Grillvariationen
verschiedene saftig gegrillte Fleischstücke
mit einer würzigen Kräuterbutter
Gemüsepotpourri und Pommes-frites

*

Eispalatschinken
cremiges Vanilleeis in warmen Palatschinken
hausgemachter Schokoladensauce, gerösteten Mandeln
und einem Tupper frischer Sahne

35.-

Menü 4:

Feine Festtagssuppe
verschiedene feine Einlagen in einer kräftigen Rindsbouillon

*

Zarte Putenfiletrollade
gefüllt mit Kräutern, Schinken und Käse
mit verschiedenem Gemüse, Kartoffelkroketten

*

Mousse au chocolat
mit Gebäck, frischen Früchten
fein garniert

36.-

Menü 5:

Kohlrabischaumsüppchen
mit knusprigen Croutons
und mildem Räucherlachs

*

Geschmorter Kalbsbraten
mit feinem Gemüse, Butternüdele
Kartoffelgebäck

*

Warmes Schokoladenküachle
selbstgerührtes Fruchteis
frische Früchte

41.-

Menü 6:

Sülzchen vom Rinds-Tafelspitz
mit Salatherzen und Kürbiskernölvinaigrette

*

Filet Mignon
Medaillon vom Rind-, Schweinefilet
mit Pfefferrahmsauce
Reis, Kartoffelgebäck
feinem Gemüse

*

Dessertvariationen
Feinstes Halbgefrorenes, sahniges Mousse, Gebäck
frische Früchte, fein garniert

43.-

Hauptgänge als vegetarische Alternative:

Hausgemachte Serviettenknödel
in Butter gebraten auf Pilzrahmsauce
und Frühlingsgemüse

Gemüserolle
aus versch. Gemüse und Bohnenpuree
in Reisblätter gerollt
auf Paprikareis

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
in Broccolicreme, Broccoliröschen und gerösteten Mandeln

Steinpilzpolenta
vegetarische Bratensauce, Gemüse

Aus unseren Menüvorschlägen können Sie aus folgenden Menüs auswählen, Sie können die einzelnen Gänge gerne auch anders kombinieren. Sollten Sie andere Vorstellungen haben, so werden wir Sie gerne individuell beraten. Es sollte aber, aus organisatorischen Gründen ein einheitliches Menü sein und die genaue Personenanzahl sollten Sie uns mindestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt geben.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren festlichen Anlass bei uns begehen und versichern Ihnen Alles zu tun um Sie bestens zu betreuen!

Familie Urbanec und Mitarbeiter

