

Menüvorschläge Weißer Sonntag 2019



Menü 1:

Bouillon mit Leberspätzle

*

Saftiges Schweinerückensteak
mit Champignonrahmsauce
Spätzle, Kroketten und Salat

*

Früchtebecher
cremiges Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne

26,50

Menü 2:

Bouillon mit Brättnockerl
mit Gemüseeinlage

*

Geschmorte Schweinebäckle
mit Gemüse, Polenta
und gemischtem Salat

*

Feines Haselnussparfait (Halbgefrorenes)
mit zarter Schokoladensauce
fein garniert

32.-

Menü 3:

Verschiedene marinierte Blattsalate
mit einer süß-sauren Dressing
und selbstgemachten Frühlingsröllchen

*

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 Tupfer frischer Sahne

31.-

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

30,50

Menü 5:

Sülzle vom Milchkalb
mit Salatherzen und Kürbiskernölvinegraitte

*

Filet Mignon
Medaillon vom Rind-, Schweinefilet
mit Pfefferrahmsauce

Reis, Kartoffelkroketten
feinem Gemüse

*

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

36,50

Aus unseren Menüvorschlägen können Sie aus folgenden Menüs auswählen, gerne können Sie einzelne Gerichte in den Vorschlägen auch wechseln. Es sollte aber, aus organisatorischen Gründen einheitlich sein.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren festlichen Anlass bei uns begehen!

Familie Urbanec und Mitarbeiter