

Zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



„Die preiswerte Variante“

3 GANG ~ 37,50

Klare Rindersuppe mit Frittaten



Gefülltes Hühnerbrüstchen
an Cognac-Rahmsauce, Gemüse der Saison
und Kroketten



Coup Dänemark

4 GANG ~ 46,50€

Gemischter Salat mit Frenchdressing€



Tomatencremesuppe mit Brotroutons



Schweinefilet im Speckmantel
an Pfefferrahmsauce, Brokkoliröschen
und Mandelbällchen€



3erlei Schokomousse



Zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



„Die feine Variante“

3 GANG ~ 43,50

Schaumsuppe von der Karotte und Ingwer



Rosa gebratene Lammracks
auf Zucchini Paprika Gemüse und Rosmarinjus



Schokomuffin auf Kirschsauce und Sahne

€
4 GANG ~ 54,00

Rindersuppe mit Kaiserschöberl



Marinierter Feldsalat
mit Lachsroschen und hausgemachten Blinis€



Langzeit geschmorte Kalbschulter
mit Gemüse der Saison und Rahmpolenta



Klassisches Tiramisu€

5 GANG ~ 59,50€

Kokos-Curry-Schaumsuppe mit Garnelen



Marinierter Feldsalat
mit Lachsroschen und hausgemachten Blinis



Zitronensorbet mit Sekt



Langzeit geschmorte Kalbschulter
mit Gemüse der Saison und Rahmpolenta



Schokomuffin auf Kirschsauce und Sahne

€

Zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



„Die exklusive Variante“

3 GANG ~ 53,00

Kokosschaumsuppe mit Garnelen



Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf Thymianjus und Pommes Williams€



Vanilleparfait auf Beerenragout

€

4 GANG ~ 69,50

Orangen Safransüppchen



Lachs Tatar mit getoastetem Brot€



Rosa gebratenes Rinderfilet im Ganzen
an Portweinsauce, Kartoffelgratin und
Brokkoli-Röschen€



Gebackene Feige und Vanilleparfait

5 GANG ~ 99,00€

Vitello Tonnato



Brokkolischaumsuppe mit gebackenem Brokkoli€



Langzeitgeschmorte Kalbsbäckle
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Babykarotten€



Das Feinste von Land & Meer
Gebratener Naked Lobster und
Rinderfilet im Ganzen an Portweinsauce,
hausgemachte Kartoffelrösti und Brokkoli-Röschen



3erlei Schokomousse

Zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



Feines Buffet

Großes Salatbuffet

Salate je nach Saison, French- und Knoblauchdressing, Essig & Öle, gehacktes Ei, Weißbrot-Croutons, etc. und frisches Brot



Langzeitgeschmorte Kalbsbäckle,
Roastbeef vom Rind, Lachssteak, Garnelen
Kartoffelpüree, Brokkoli, Wokgemüse, Kartoffelgratin,
Pfeffersauce, Kräuterrahmsauce



Dessertbuffet

2 Sorten EisGenuss der Dolce Vita
zum Selberschöpfen,
Tiramisu, Mousse, Joghurtcreme und Sahne

Salat- & Hauptspeise ~ 42,00€
mit Dessertbuffet ~ plus 8,50/Person€



Große Auswahl an Beilagen:

Steakhausfritten, Rosmarinkartoffel,
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Mediterraner Reis,
Fettuccine, Brokkoli und Blumenkohl
+ 3,00/Person

Extras

Zusätzlich können weitere Leistungen gebucht werden
– ob Beamer und Leinwand für Ihre Präsentation,
einen Unterhaltungskünstler oder auch eine Führung durch die
alten Gemäuer des Palastes – wir informieren Sie gerne.

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.