

MENÜ KARTI



2017

Hauptspeisenkarte:

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserer Reichhaltigen Hauptspeisen Auswahl. Sie werden stets frisch für sie zubereitet und das schmeckt mann auch. Falls sie ihre Liebesspeise nicht in unserer Auswahl finden dann kochen wir sie gerne für sie nach ihrem Rezept!

Über uns:



Es freut mich, Sie in der Welt von 1st Event begrüßen zu dürfen!

Sie haben LUST auf MEHR? Dann sind Sie bei uns genau Richtig. Denn sowie bei allen unseren Aufgaben und Tätigkeiten, geben wir uns auch bei der Auswahl der Produkte große Mühe, um Ihnen nur das Beste anbieten zu können.



Aus diesem Grund, ist es uns besonders Wichtig und natürlich auch eine Ehre, dass unsere Produktionsstätte im Kultur und Genusszentrum in Hörsching als Kulinarisches Erbe, AMA zertifiziert ist. Weiters wurden wir auch von der Austria BIO Garantie GmbH, nach einem genauen Kontrollverfahren, BIO-zertifiziert.

Daher legen wir ein besonderes Augenmerk auf frische, regionale und saisonale Produkte sowie deren Nachhaltigkeit. Um diese Vielseitigkeit zu gewährleisten, arbeiten wir nur mit von uns ausgewählten und regionalen Lieferanten zusammen, die uns mit qualitativen Produkten versorgen.



„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

François de La Rochefouca

Inhalt

BUFFET | BUSINESS MITTAGS/ABEND 11

- Mittags/Abendbuffet: Variante 1
- Mittags/Abendbuffet: Variante 2
- Mittags/Abendbuffet: Variante 3
- Mittags/Abendbuffet: Variante 4
- Mittags/Abendbuffet: Variante 5
- Mittags/Abendbuffet: Variante 6
- Mittags/Abendbuffet: Variante 7
- Mittags/Abendbuffet: Variante 8
- Mittags/Abendbuffet: Variante 9
- Mittags/Abendbuffet: Variante 10
- Mittags/Abendbuffet: Variante 11
- Mittags/Abendbuffet: Variante 12
- Mittags/Abendbuffet: Variante 13

BUFFET | FESTLICH 24

- Buffet Festlich: Variante 1
- Buffet Festlich: Variante 2
- Buffet Festlich: Variante 3

BUFFET | BBQ GRILL 27

- Grillbuffet: Variante 1
- Grillbuffet: Variante 2
- Grillbuffet: Variante 3

SALATBUFFET 30



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Optionales Beilagen Salatbuffet

BUFFET | FINGERFOOD KALT 31

- Fingerfood Variante 1
- Fingerfood Variante 2
- Fingerfood Variante 3
- Fingerfood Variante 4
- Fingerfood Variante 5
- Fingerfood Variante 6

BUFFET | FINGERFOOD DESSERT 37

- Fingerfood Dessert Variante 1
- Fingerfood Dessert Variante 2
- Fingerfood Dessert Variante 3
- Fingerfood Dessert Variante 4

MENÜ | FESTLICH..... 41

- Menü 3 Gänge: Variante 1
- Menü 3 Gänge: Variante 2
- Menü 3 Gänge: Variante 3
- Menü 3 Gänge: Variante 4
- Menü 3 Gänge: Variante 5
- Menü 3 Gänge: Variante 6
- Menü 4 Gänge: Variante 7
- Menü 4 Gänge: Variante 8
- Menü 3 Gänge: Variante 9
- Menü 4 Gänge: Variante 10
- Menü 4 Gänge: Variante 11
- Menü 3 Gänge: Variante 12
- Menü 3 Gänge: Variante 13



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü 5 Gänge: Variante 14

ALLERGIKER - SYMBOLÜBERSICHT: 55

- A - Gluten, Getreide
- C - Eier
- E - Erdnuss
- G - Milch oder Lactose
- N - Sesam
- P - Lupinen
- L - Sellerie
- B - Krebstiere
- D - Fisch
- F - Soja
- H - Schalenfrüchte
- M - Senf
- O - Schwefeldioxid
- R - Weichtiere

ALLERGIKER - ZUSATZINFORMATION:..... 56



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Business Mittags/Abend

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 1

Suppe:

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Menü1:

Saftiger Schopfbraten mit warem Speckkrautsalat, Serviettenknödel und Saft'l

Menü2:

Strudel mit Marktfrischem Gemüse, Petersilienkartoffel und Sauerrahmdip

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 2

Suppe:

Knoblauchrahmsuppe mit Obershauberl und Schwarzbrot-crôutons

Menü1:

Putenfiletstreifen in fruchtiger Maderia-Curry Sauce mit Basmatireis

Menü2:

Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse überbacken mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Marillenkuchen

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 3

Suppe:

Mühlviertler Kartoffelcremesuppe
mit Obers und Jungzwiebeln

Menü1:

Burgunderbraten vom Premiumrind
mit Serviettenknödel und Grünen Bohnen

Menü2:

Penne Arrabiata mit frischem Parmesan
und Basilikum

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und
Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Linzerschnitte

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 4

Suppe:

Tomatencremesuppe mit frischer Sahne und Pesto

Menü1:

Naturschnitzel von der Pute in
Champignonrahmsauce mit Reis und Brokkoli

Menü2:

Ravioli mit Spinat - Ricottafüllung
in leichter Trüffelrahmsauce

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und
Gemüstreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Joghurt mit frischen Früchten im Glas

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 5

Suppe:

Kräftige Gemüsebrühe mit Grießnockerl

Menü1:

Krenfleisch mit Wurzelgemüse
und Salzkartoffel

Menü2:

Cremige Fusilli mit poschierten Lachsstreifen,
Wildkräuter und Gemüsekonfetti

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und
Gemüwestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Marmorblechkuchen

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 6

Suppe:

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel

Menü1:

Steirisches Schnitzel vom Huhn in Kräuterpanade mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Menü2:

Mediterrane Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce und Pesto

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Sacherschnitte

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 7

Suppe:

Muskatkürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

Menü1:

Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Gewürzsenfdip

Menü2:

Forellenfilet im Weißweinsud mit Salzkartoffel

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Grießflamerie mit Fruchtsauce

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 8

Suppe:

Klare Hühnerbrühe mit Nudeln, Hühnerfleisch und Chili

Menü1:

Rosa Gebratene Schweinefilets in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Brokkoli

Menü2:

Indisches Gemüsecurry mit Linsen und Kartoffelstücken

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Panna Cotta im Glas serviert

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 9

Suppe:

Brokkolicremesuppe mit Obershaube

Menü 1:

Feines Rindergulch mit
Serviettenknödel

Menü 2:

Mühlviertler Krautfleckerl

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Granny Smith Apfelmousse mit Zimtjoghurt

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 10

Suppe:

Mango Currysuppe, fruchtige Cremsuppe mit leichter Schärfe

Menü1:

Variation vom Zander und Lachs auf mediterranem Gemüse und Dill - Kartoffel

Menü2:

Gnocchi in cremiger Spinat - Weißweinsauce

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Pina Colada Mousse auf süßem Ananas-Chili Ragout

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 11

Suppe:

Mühlviertler Kartoffelcremesuppe
mit Jungzwiebel und Brotwürfel

Menü1:

Faschierter Braten in Rahmsauce mit Kartoffelstampf

Menü2:

Kartoffelauflauf mit Lauchringen und Sauerrahmkräuterdip

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und
Gemüstreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Feine Österreichische Kuchenauswahl

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 12

Suppe:

Klare Gemüsesuppe
mit Wurzelgemüse

Menü1:

Ragout von der Maishendelbrust mit Serviettenknödel

Menü2:

Teigtaschen mit Kartoffelsauerrahmfüllung

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und
Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Creme Brûlée von der Orange
in der Löwenkopftasse

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Business Mittags/Abendbuffet

Unsere Schnellen für kurze Pausen!

diese Buffets sind für alle jene die nur begrenzte Zeit zur Verfügung haben und einfach das Klassische Mittags/Abendmenü auf Buffetbasis suchen. Gerne können wir ihnen auch individuelle Variationen zusammenstellen.

Mittags/Abendbuffet: Variante 13

Suppe:

Klare Rindsuppe mit flaumigen Grießnockerl

Menü1:

Grillkotelett mit Bratkartoffeln und Marktgemüse
wahlweiße mit Kräuterbutter

Menü2:

Röllchen vom Fischfilet gefüllt mit Meersalzkartoffeln
in Rieslingsauce mit Wurzelgemüse

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüse-
streifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Schokoladenmousse auf Beeren im Glas

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Festlich

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Buffets aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Buffet Festlich: Variante 1

Vorspeisenbuffet:

Variation von rosa gebratenem Kräuterroastbeef & Jungschweinerücken im Zitronenpfeffermantel

Gegrilltes Gemüse mit Zucchini, Melanzani und Paprika mariniert mit Basilikumpesto und Balsamico

Österreichische Käse Auswahl mit Trauben und Nüssen

Verschieden Aufstriche

Räucherfischmousse im Glas mit Kresse
Mit ofenfrischem mini Gebäck

Hauptspeisenbuffet:

Gegrilltes Jungschweinefilet und Putensteaks in leichter Pfefferrahmsauce oder Pilzsauce mit Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

Heimische Fischvariation auf Mediterranem Gemüse mit Meersalzkartoffeln aus dem Waldviertel

VEGI: Bio Zucchini ring gefüllt mit Tomaten, Zwiebel und Paprikawürfel mit Käse überbacken

Salat:

Bunte Blattsalatsalatschüssel mit feinen Gemüsestreifen und Tomaten mit Hausdressing mariniert



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Festlich

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Buffets aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Buffet Festlich: Variante 2

Vorspeisenbuffet:

Rosa gebratener Jungschweinerücken im Zitronenpfeffermantel mit Sauce Remoulade

Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico

Österreichische Käse Auswahl mit Trauben und Nüssen

Original Liptauer mit Paprikakonfetti

Krentopfen mit Räucherlachswürfeln und frischer Kresse
Mit ofenfrischem mini Gebäck

Hauptspeisenbuffet:

Saftiger Schweinebraten aus Schopf und Bauch mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat

Fischfiletröllchen gefüllt mit Kartoffeln in leichtem Riesligrahm mit Wurzelgemüse

VEGI: Mediterrane Gemüselasagne mit Tomaten Basilikumsauce und Parmesan

Salat:

Bunte Blattsalatsalatschüssel mit feinen Gemüsestreifen und Tomaten mit Hausdressing mariniert



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Festlich

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Buffets aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Buffet Festlich: Variante 3

Vorspeisenbuffet:

Vitello Tonnato vom Heimischen Milchkalb
mit Thunfischcreme und Kapernbeere

Linsensalat auf Tomate mit Avocado dazu Zucchini
und Artischocken

Österreichische Käse Auswahl mit Trauben und Nüssen

Steirischer Kürbiskernaufstrich mit gerösteten
Kürbiskernen

Heimische Räucherfischplatte mit Oberskrenmousse
und roten Zwiebelringen

Mit ofenfrischem mini Gebäck

Hauptspeisenbuffet:

Tranche vom Mühlviertler Weiderind mit Steinpilzgratin
und Schmortomaten an leichtem Rosmarinjus

Lachssteak auf cremigem Kräuterrisotto
mit leichter Senfsauce

VEGI: Gegrillter Melanzani gefüllt mit Tomaten und Zwie-
belwürfel und Räuchertofu

Salat:

Bunte Blattsalatsalatschüssel mit feinen Gemüsestreifen
und Tomaten mit Hausdressing mariniert



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | BBQ Grill

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Buffets aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Grillbuffet: Variante 1

Frisch vom Grill:

Marinierte Grillsteaks

Vom Schwein und Geflügel, mit Herkunftsgarantie

BBQ Spaerribs

Grillwürste

Gemüsepfanne mit
Zucchini, Champignon, Auberginen,

Beilagen:

Folienkartoffeln

Grillsaucen

Kräuterbutter

gemischter Brotkorb

Salat:

Bunte Blattsalatsalatschüssel mit feinen Gemüsestreifen
und Tomaten mit Hausdressing mariniert



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | BBQ Grill

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Buffets aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Grillbuffet: Variante 2

Frisch vom Grill:

Marinierte Grillsteaks
vom Premium Rinderrücken und Jungschweinerücken

Lachsteak in der Alufolie
mit Zitronengrasöl und Frühlingszwiebel

Grillwürste Variation
(Mini: Frankfurter, Berner und Käsekrainer)

Käse und Pfeffergriller

Beilagen:

Gegrillter Maiskolben mit gesalzener Butter

Ofenkartoffel in der Folie mit Dip

Kräuterbutter

Knoblauch und Kräuterbaguette

Salatbuffet:

Krautsalat mit Kümmel

Kartoffelsalat mit Jungzwiebel

Tomatensalat mit Balsamicodressing

Gurkensalat mit Dillrahm



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | BBQ Grill

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Buffets aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Grillbuffet: Variante 3

Frisch vom Grill:

Rosa gegrillte Lammkrone
aus der heimischen Zucht

Marinierte Knoblauch Gambas am Spieß

Minuten Steaks vom Premium Rinderfilet
mit Kräutermarinade

Grilltomaten mit Grillkäse am Spieß

Beilagen:

Gegrillter Maiskolben mit gesalzener Butter

Ofenkartoffel in der Folie mit Dip

Gegrillte Zucchini und Melanzani

Grillsaucen, Kräuterbutter

Knoblauch, Käse und Kräuterbaguette

Salatbuffet:

Bunte Blattsalate aus biologischem Anbau mit verschiedenen Dressings

Krautsalat mit Kümmel

Kartoffelsalat mit Jungzwiebel

Tomatensalat mit Balsamicodressing

Gurkensalat mit Dillrahm



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Salatbuffet

Immer Frisch und Knackig.

Sorgfältig ausgewählte Buffets aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Optionales Beilagen Salatbuffet

Salate (bitte 5 Salate auswählen):

Kartoffelsalat mit Speckwürfel
Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfel, Ananas und Haselnüsse
Karottensalat mit Ananasstücken
Belugalinsensalat mit Zucchini und Paprikawürfel
Tomatensalat mit Jungzwiebel
Krautsalat mit Kümmel
Gurkensalat mit Rahmdressing
Zucchinisalat mit Paprikastreifen und roten Zwiebel
Grichischersalat mit Fetakäse
Nudelsalat
Mexico Salat mit Mais und Roten Bohnen
Fisolensalat
Roter Rübensalat
Bulgursalat mit frischen Gemüse
Geflügelsalat mit Currymarinade und Früchten
Thunfischsalat
Gemischte Blattsalatschüssel

Toppings:

Geröstete Kürbiskerne
Geröstete Sonnenblumenkerne
Croutons

Dressings (bitte 2 Dressings auswählen):

Frenchdressing, Cocktaildressing, Joghurtdressing, Hausdressing, Kürbiskernöldressing, Honig- Senfdressing
Kräuterdressing



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Kalt

Der Klassiker für jeden Anlass.

Belegte Brötchen, verschiedene Spieße und kleine Fingerfood, gehören zu den Klassikern und sind ein Hit zu jedem Anlass. Unsere Köche lassen natürlich auch hier, ihrer Kreativität freien Lauf.

Fingerfood Variante 1

Gourmetbrötchen belegt mit:

Rosa gebratenes Roastbeef vom Premium Rind
mit Sauce Remoulade und Tomaten

Saftiger Jungschweinebraten mit
Senf Kren und Pfefferoni

Premium Käsebrötchen
mit Trauben und Nüssen

Räucherlachs mit Krentopfen
und Brunnenkresse

Camembert mit Erdbeeren

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Kalt

Der Klassiker für jeden Anlass.

Belegte Brötchen, verschiedene Spieße und kleine Fingerfood, gehören zu den Klassikern und sind ein Hit zu jedem Anlass. Unsere Köche lassen natürlich auch hier, ihrer Kreativität freien Lauf.

Fingerfood Variante 2

Gourmetbrötchen belegt mit:

Jungschweinerücken im Zitronen Pfeffermantel
mit Sauce Tartar und Gurke

Klassisches Schinken Käsebrötchen fein garniert

Leichter Liptauer mit Paprikawürfeln

Feinkostbrötchen mit Essiggemüse

Räucherfischaufstrich mit Knoblauchsprossen

Selchschof mit Kren und Essiggemüse

Schnittkäsebrötchen mit Traubenspieß

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Kalt

Der Klassiker für jeden Anlass.

Belegte Brötchen, verschiedene Spieße und kleine Fingerfood, gehören zu den Klassikern und sind ein Hit zu jedem Anlass. Unsere Köche lassen natürlich auch hier, ihrer Kreativität freien Lauf.

Fingerfood Variante 3

Fingerfoodgläser gefüllt mit:

Curryputenbrustsalat auf Mangogelee mit Ananasstücken

Rosa gebratene Lammhüfte am Spieß auf Gurkenstreifen mit Joghurtdressing

Meeresfrüchtesalat mit Garnelenspieß in der Proseccomarinade

Tomatenbulgursalat mit Tofuspieß

Mediterranes Gemüse mousse auf Rote Bete Gelee (vegan)

Fenchel - Melonensalat mit Serranoschinken

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapernbeere

Dazu werden Brotwürfel gereicht

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Kalt

Der Klassiker für jeden Anlass.

Belegte Brötchen, verschiedene Spieße und kleine Fingerfood, gehören zu den Klassikern und sind ein Hit zu jedem Anlass. Unsere Köche lassen natürlich auch hier, ihrer Kreativität freien Lauf.

Fingerfood Variante 4

Premium Fingerfood:

Wrap gefüllt mit Hühnerfleisch und Ananasstücken mit Eisbergsalat

Crepes gefüllt mit Räucherlachs und Trüffelrischkäse

Blätterteigpastetchen mit Tomaten - Schafskäse gefüllt

Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Rucola

Melanzaniröllchen gefüllt mit Schafskäse

Gefüllter Brie mit Trüffelrischkäse und Trauben

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Kalt

Der Klassiker für jeden Anlass.

Belegte Brötchen, verschiedene Spieße und kleine Fingerfood, gehören zu den Klassikern und sind ein Hit zu jedem Anlass. Unsere Köche lassen natürlich auch hier, ihrer Kreativität freien Lauf.

Fingerfood Variante 5

schnell für Zwischendurch:

Tramezzini mit Basilikumtopfen,
Prosciutto und Rucola

Pumpnickel - Tramezzini gefüllt mit
rosa gebratenen Jungschweinerücken

Räucherlachs Sushi mit Gurke und Wasabi Creme

Brotwürfel gefüllt mit Tomaten, Mozzarella
auf Basilikumpesto und Rucola

Brotwürfel gefüllt mit Zitronenpfefferkarree,
Risbentomaten und Salat

Mini Burger gefüllt mit Fleischlaibchen, Tomaten, Salat
und Cocktailsauce

Mini Putenschnitzel mit Cocktailsauce,
Tomaten und Salat

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Kalt

Der Klassiker für jeden Anlass.

Belegte Brötchen, verschiedene Spieße und kleine Fingerfood, gehören zu den Klassikern und sind ein Hit zu jedem Anlass. Unsere Köche lassen natürlich auch hier, ihrer Kreativität freien Lauf.

Fingerfood Variante 6

Löffel Pyramide:

Premium Roastbeefröllchen gefüllt
mit Trüffelrischkäse

Geräuchertes Forellenröllchen im Sesammantel auf
Rote Beetegelee mit Krenzotten und Kresse

Mühlviertler Kartoffelkäse
mit Sonnenblumenbrot

Räucherlachstartar mit Frühlingszwiebel
und Weißbrot

Tomaten und Mozzarella mit
Basilikumpesto und Balsamicoglaze

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Kalt

Der Klassiker für jeden Anlass.

Belegte Brötchen, verschiedene Spieße und kleine Fingerfood, gehören zu den Klassikern und sind ein Hit zu jedem Anlass. Unsere Köche lassen natürlich auch hier, ihrer Kreativität freien Lauf.

Fingerfood Variante 7

Gefüllte Mini-Brotwürfel am Spieß:

Verschiedene Brotsorten (Weizen, Schuster, Förster und Kartoffel) gefüllt mit:

Roastbeef, Sauce Remoulade und Tomaten

Räucherlachs, Krentopfen und Dill

Zitronenpfefferkarree mit Sauce Tartare, Gurken und Blattsalat

Gegrilltes Gemüse, Rucola und Balsamico Glace

Wellnessschinken und Käse, Tomaten und Gurken

Kräuterfrischkäse, Gurken und Paprikastreifen

Thunfischaufstrich und Essiggurken

Tomaten-Schafkäseaufstrich

Eiaufstrich und Knoblauchsprossen

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Dessert

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserer reichhaltigen Desserauswahl. Sie werden stets frisch für sie zubereitet und das schmeckt man auch. Falls sie ihre Lieblingsdesserts nicht in unserer Auswahl finden, dann kochen wir sie gerne für sie nach ihrem Rezept!

Fingerfood Dessert Variante 1

Gemischte Kuchenstücke aus Oma's Rezeptbuch:

Sacherschnitte

Marillenleck

Birnen Schoko Kuchen

Apfelstreuselkuchen mit

Zimtzuckerbröseln

Linzerschnitte

Marmor Blechkuchen

Schoko- Kokoskuchen

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Dessert

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserer reichhaltigen Desserauswahl. Sie werden stets frisch für sie zubereitet und das schmeckt man auch. Falls sie ihre Lieblingsdesserts nicht in unserer Auswahl finden, dann kochen wir sie gerne für sie nach ihrem Rezept!

Fingerfood Dessert Variante 2

Dessertauswahl in Fingerfoodgläsern:

Mousse von der dunklen Schokolade
auf Himbeergelee

Grießflammeri
mit Mandarinenragout

Panna Cotta mit
Orangengelee

Leichte Topfencreme
mit Limette

Pudding „double chocolate“
mit Vanillekirschen

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Dessert

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserer reichhaltigen Desserauswahl. Sie werden stets frisch für sie zubereitet und das schmeckt man auch. Falls sie ihre Lieblingsdesserts nicht in unserer Auswahl finden, dann kochen wir sie gerne für sie nach ihrem Rezept!

Fingerfood Dessert Variante 3

Dessertauswahl in Fingerfoodgläsern:

Mousse von Pina Colada
mit Ananas garniert

Mango – Pistazienmousse
mit Schokogrisbi

Ananas – Kokosmousse mit Schokoladesauce
und Raffaello

Amaretto - Kirschcreme
mit Mandelstücken

Latte-Macchiato-Milchreis
mit Apfelmousse

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Buffet | Fingerfood Dessert

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserer reichhaltigen Desserauswahl. Sie werden stets frisch für sie zubereitet und das schmeckt man auch. Falls sie ihre Lieblingsdesserts nicht in unserer Auswahl finden, dann kochen wir sie gerne für sie nach ihrem Rezept!

Fingerfood Dessert Variante 4

Fingertörtchen:

Amarena - Weichsel

Apfel - Honig

Cappuccino

Erdbeer - Pfirsich

Litschi – Feige

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 1

Gedeck:

Feiner Kräuteraufstrich mit Krustenbrot

Suppe:

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
mit geröstetem Speck und Kartoffelwürfel

Hauptspeise:

Geschmorter Braten vom heimischen Premium Rind an
Barolosauce auf Sellerieschaum mit Speckfisolten

Fischfilet-Röllchen mit Wurzelgemüse an Weißweinsauce
mit Petersilienkartoffeln

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und
Gemüwestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Orangen-Crème Brûlée mit frischer Minze

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch Ihre individuellen Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 2

Gedeck:

Feiner Getrüffelter Kartoffelkäse mit Krustenbrot

Suppe:

Pastinakencremesuppe mit Leinöl

Hauptspeise:

Tranche vom Jungschweinerücken im Zitronen-Pfeffermantel mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse an Thymianschaum

Gedämpftes Lachsforellenfilet auf Wurzelgemüse mit Weißweinsauce und Dillkartoffeln

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Mousse au Chocolat auf Portweingelee

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können Sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen. Wir lassen uns in regelmäßigen Abständen für Sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch Ihre individuellen Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 3

Gedeck:

Kürbiskernaufstrich mit gerösteten Kürbiskernen
mit Krustenbrot

Suppe:

Maisschaumsuppe mit Ingwer und Chili

Hauptspeise:

Saftiger Bierbraten vom Jungschwein in Altbiersauce
mit Kartoffelknödel und Stöcklkraut

Gegrilltes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse
mit Meersalzkartoffeln

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und
Gemüwestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Nussnudeln mit Birnenragout und
frischer Minze

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können Sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen. Wir lassen uns in regelmäßigen Abständen für Sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 4

Gedeck:

Mediterranes Gemüse mousse mit Krustenbrot

Vorspeisenvariation:

Pikante Süßkartoffel-Apfelsuppe mit Thymian

Beef Tartar mit Paprikakonfetti

Wildlachsrollchen mit marinierten Frisee - Spitzen

Hauptspeise:

Gegrillte Maishendlbrust auf Kartoffel-Selleriepüree mit Kerbel und Kaiserschoten

Cannelloni mit Spinat-Ricottafülle

und Ratatouille Gemüse in Rahmsauce

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Duett von der weißen und dunklen Schokolade

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 5

Oberösterreichische Brettjause:

(die Holzplatten werden auf den Tischen eingestellt!)

Saftiger Schopfbraten und Geselchtes, Speck, frisch geriebener Kren, Landjäger, Schmalz, Radieschen, Pikanter Liptaueraufstrich, Kartoffelkäse mit Jungzwiebel, Radispiralen und Krustenbrot

Hauptspeise:

Tranche vom Premium Roastbeef auf Pastinaken-Kartoffelpüree an Rosmarinjus mit Kohlsprossen

VEGI: Spinat-Ravioli in leichter Trüffelrahmsauce mit Parmesanspänen

Salat:

Vitalschüssel mit saisonalen Blattsalaten und Gemüsestreifen und leckerem Kräuterdressing

Dessert:

Schokoladensoufflé mit Orangentrüffelkern und Williams-Birnenragout

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch Ihre individuellen Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 6

Gedeck:

Sauerrahm-Kartoffelkäse mit Saiblingskaviar
und Krustenbrot

Vorspeisenvariation

Tranche von der Lammhüfte auf Gurkenjulienne
mit Joghurt-Dillsenfauce

Ricotta-Frischkäseterrine mit Wasabi Tomaten

Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Garnele
und Chilifäden

Hauptspeise:

Rinderfilet vom Premiumrind an Thymianjus auf
Süßkartoffelpüree mit Speckfisolten

VEGI: Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikumsauce
Parmesanspänen und Rucola

Dessert:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster



...Sie lieben BIO

Gerne können Sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen. Wir lassen uns in regelmäßigen Abständen für Sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 4 Gänge: Variante 7

Gedeck:

Räucherfischtartare vom Lachs mit Jungzwiebeln und Krustenbrot

Vorspeise:

Vitello Tonnato
mit leichter Thunfischcreme, Kapernbeeren und Tomaten

Suppe:

Mango Curry Süppchen

Hauptspeise:

Rosa gebratener Kalbsrücken vom Milchkalb mit
Brokkoli-Kartoffelgratin und Speckfisoln an Kräuterjus

Lachsforelle an Zitronenrisotto und Basilikum Pesto

Dessert:

Geeistes Schokoladentörtchen
auf Himbeermark mit Mandelkrokant

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 4 Gänge: Variante 8

Gedeck:

Räucherfischmousse mit Keta-Kaviar, Frisée-Sprossensalat und Krustenbrot

Vorspeise:

Duett vom Yellowfin
Marinierter Thunfisch mit Mandarinen-Sojasprossensalat

Thunfisch Sashimi mit Wasabisauerrahm

Suppe:

Pastinakencremesuppe mit Leinöl
und Lavendelblüte

Warme Vorspeise:

Maishendlbrust auf Zitronengrasspieß auf schwarzem
Risotto und Baby Pok Choi

Hauptspeise:

Rinderfilet überbacken mit mediterranem Gemüse und
Schafskäse auf Kartoffel-Kräuter-Püree und Trüffelschaum

Dessert:

Schokoladentürmchen mit Himbeerkern



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 9

Gedeck:

Räucherfischmousse mit Brunnenkresse
und Krustenbrot

Suppe:

Schaumsuppe von der Kastanie
mit Croutons und Kresse

Hauptspeise:

Gegrilltes Jungschweinefilet im Speckmantel mit Steinpilzkartoffelgratin und Kohlsprossen auf Rosmarinjus

Gegrilltes Zanderfilet auf Kürbisrisotto mit Broccoli

Dessert:

Topfenockerl in Zimtzuckerbröseln
auf Himbeerragout mit Schokosplitter

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 4 Gänge: Variante 10

Vorspeise:

Tartar vom Räucherlachs an Dill- Senfsauce mit Salatbouquet und Ofenfrischem Baguette

Suppe:

Feine Pastinaken Cremesuppe an Leinöl mit Lavendelblüte in der Kaffeetasse serviert

Hauptspeise:

Rosa gegrillte Entenbrust auf Orangensauce mit Rotkraut und Kroketten

Gedämpfte Fischfiletröllchen gefüllt mit Wurzelgemüse auf Veltlinschaum mit Meersalzkartoffeln

Dessert:

Luftige Mousse von der Heidelbeere mit Bananenchip

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für alle Anlässe geeignet

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche die ganzjährig verfügbar sind. Auf Anfrage stellen wir ihnen auch ihren individuelle Variationen zusammen.

Menü 4 Gänge: Variante 11

Vorspeise:

Hausgebeizter Lachs mit Apfelkren
an pikant mariniertem Salatbouquet

Suppe:

Cremige Muskatkürbissuppe verfeinert mit
Kernöl und Obers Haube

Hauptspeise:

Rosa Tranche vom Hirschrücken auf kräftiger Thymiansauce
mit hausgemachten Kartoffelstrudel und Apfelrotkraut

Lachsforellenfilet mit Kräuterkartoffelkruste
auf Wurzelgemüse mit feinem Rieslingschaum

Dessert:

Dreierlei Mousse:
Zimt-Lebkuchenmousse
Schokolademousse mit weißer und dunkler Schokolade
Leichte Topfenorangencreme an Beerenragout

Info:



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch Ihre individuellen Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 12

Suppe:

Kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz
mit Kräuterfrittaten

Hauptspeisen:

Rosa Jungschweinefilet im Speckmantel auf
Süßkartoffelpüree mit Kaiserschotten und Thymianjus

VEGI: Cannelloni mit Spinat – Ricotta in leichter Trüffel-
sauce mit Rucola und Gerösteten Pininkernen

Salat:

Bunte Blattsalatsalatschüssel mit feinen Gemüsestreifen
und Tomaten mit Hausdressing mariniert

Dessert:

Orangen Creme Brûlée
mit Lavendelmousse und Minze



...Sie lieben BIO

Gerne können Sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen. Wir lassen uns in regel-
mäßigen Abständen für Sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch Ihre individuellen Variationen zusammen.

Menü 3 Gänge: Variante 13

Vorspeise:

Kalte Vorspeise am Tisch eingestellt
Gefüllte Roastbeefrolle mit Trüffelrischkäse
mit Vogerlsalat

Tartar vom Räucherlachs mit Jungzwiebel
und Knoblauchsprossen

Gegrillte Zucchini gefüllt mit Schafskäse
und Balsamico mariniert
Mit ofenfrischem mini Gebäck

Hauptspeisen:

Quadrat von der Maishendelbrust auf Sellerie-Kartoffel-
schnee mit Baby Pok Choi und leichte Senfrahmsauce

Gefülltes Lachsforellenfilet mit Wurzelgemüse auf leichter
Weißweinsauce mit Dillkartoffeln

Salat:

Bunte Blattsalatsalatschüssel mit feinen Gemüsestreifen
und Tomaten mit Hausdressing mariniert

Dessert:

Mousse von der dunklen Schokolade
mit Himbeergelee und Schokozigarre



...Sie lieben BIO

Gerne können Sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen. Wir lassen uns in regel-
mäßigen Abständen für Sie kontrollieren.



Menü | Festlich

Für den großen Tag.

Sorgfältig ausgewählte Menüs aus unserer Küche. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch Ihre individuellen Variationen zusammen.

Menü 5 Gänge: Variante 14

Vorspeise:

Kalte Vorspeise am Tisch eingestellt

Leichter Curryputenbrustsalat mit Ananas Mangoelee

Bio Kräutertopfen mit Kressen

Dazu einen Brotmuffin

Suppe in der Kaffetasse serviert:

Cremesuppe von der Bio Pastinake

mit Leinöl und Lavendelblüten

Warme Vorspeise:

Gegrillte Jakobsmuschel auf schwarzem Risotto

mit Safranschaum

Hauptspeisen:

Medium gebratenes Premium Filet vom Rind mit Kräuter-

kruste auf Saisonalem Gemüserisotto und Rosmarinjus

VEGI: Zucchini Medaillons gefüllt mit mariniertem

Gemüse und Waldviertler Kartoffeln mit Basilikumschaum

Dessert:

Grießflammeri auf Beerenragout

im Weinglas serviert



...Sie lieben BIO

Gerne können Sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen. Wir lassen uns in regelmäßigen Abständen für Sie kontrollieren.



Allergiker - Symbolübersicht:



A - Gluten, Getreide

Weizen (wie Dinkel und Khorasan - Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



B - Krebstiere

und Erzeugnisse daraus



C - Eier

und Erzeugnisse daraus



D - Fisch

und Erzeugnisse daraus



E - Erdnuss

und Erzeugnisse daraus



F - Soja

und Erzeugnisse daraus



G - Milch oder Lactose

und Erzeugnisse daraus



H - Schalenfrüchte

Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamianüsse, Pistazien und Erzeugnisse daraus



L - Sellerie

und Erzeugnisse daraus



M - Senf

und Erzeugnisse daraus



N - Sesam

und Erzeugnisse daraus



O - Schwefeldioxid

und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr



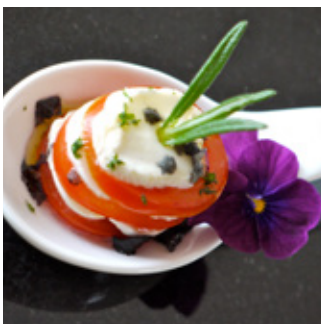
P - Lupinen

und Erzeugnisse daraus



R - Weichtiere

und Erzeugnisse daraus



Falls etwas für sie nicht verträglich ist und sie trotzdem gerne probieren wollen, dann fragen sie bitte bei uns nach wir versuchen das Rezept wenn möglich so abzuändern das auch Sie diese Speisen bei uns genießen können.



Allergiker - Zusatzinformation:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.



Falls etwas für sie nicht verträglich ist und sie trotzdem gerne probieren wollen, dann fragen sie bitte bei uns nach wir versuchen das Rezept wenn möglich so abzuändern das auch Sie diese Speisen bei uns genießen können.





Kontakt/Anfrage

1stEvent - Stützner Gmbh & Co KG

office@1stevent.at

www.1stEvent.at

Humerstrasse 20
A - 4063 Hörsching
+43 7221 74550

Schwalbenweg 34
A - 4030 Linz
+43 732 774277