

Beispielmenü

ZUM VERFÜHREN

- Suppe -

Rinder Consommé . Wiener Suppeneinlagen

Carving Station

Dry Aged Roastbeef

Pielachtaler Lammstelze

Sauce Bernaise . Rotweinschalotten . Grüne Pfeffersauce . Natursafterl

- Egg Benedict Station -

Egg Benedict . English Muffin . Beinschinken . Sauce Hollandaise

Egg Florentine . English Muffin . Blattspinat . Sauce Mornay

Egg Royale . English Muffin . Gebeizte Lachsforelle . Blattspinat . Sauce Hollandaise

- Warme Buffetgerichte -

Waldviertler Entenbraten . Apfel-Rotkraut

Erdäpfelknödel . Bröselbutter

Geschmorte Kalbsbackerl . Sellerie

Getrüffelte Polenta

Alt Wiener Backfleisch

Zwiebelcreme . Boullion Erdäpfel

Gut Dornau Lachsforellenfilet . Mangold

Zanderfilet . Senfkraut

Geröstetes Wurzelgemüse vom Naschmarkt

Im Ganzen ofengerösteter Karfiol

Dinkelrisotto

- Desserts -

Topfenknödel . Waldviertler Bio-Mohn . Vanille-Mascarponeschaum

Sauerrahm-Kaiserschmarren . Zwetschkenröster

Wiener Tortenauswahl

Zotter weiße Schokoladen Crème Brûlée

Apfeltart . Hauseigenes Bio-Honigcreme . Zitronenthymian

Red Velvet Brownie . Kardamomganache . Rote Rüben

"Mein" Melange Mousse

Auswahl an Pralinen