



HAUSMANNSKOST – 3 GÄNGE

SUPPE

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen dazu Weißbrot-Speck-Würfel

HAUPTSPEISE

Schweinsschnitzerl mit Paprikaletscho und Reis

DESSERT

überbackene Topfenpalatschinken mit Vanilleschaum

Preis pro Person: € 15
Mindestbestellmenge: 20 Personen

ALLGEMEINES:

Bei weniger als 20 Personen kalkulieren wir gerne ein individuelles Preisangebot.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie dass unsere Zusatzleistungen (Personal, Equipment, Mobiliar, usw.) nicht in diesen Angebotspreisen enthalten sind. Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit und wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie.

Unsere Menüangebote können individuell mit anderen Speisen ergänzt oder getauscht werden, gerne beraten wie Sie persönlich für eine perfekte Speisenauswahl.



HAUSMANNSKOST – 4 GÄNGE

VORSPEISE

Mariniertes Rindfleischsülzchen auf Blattsalat

SUPPE

Einbrennsuppe mit Ei

HAUPTSPEISE

Putensteak in Kräutersauce mit Gemüse und Bratkartoffel

DESSERT

Powidltascherl in zerlassener Butter

Preis pro Person: € 18

Mindestbestellmenge: 20 Personen

ALLGEMEINES:

Bei weniger als 20 Personen kalkulieren wir gerne ein individuelles Preisangebot.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie dass unsere Zusatzleistungen (Personal, Equipment, Mobiliar, usw.) nicht in diesen Angebotspreisen enthalten sind. Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit und wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie.

Unsere Menüangebote können individuell mit anderen Speisen ergänzt oder getauscht werden, gerne beraten wie Sie persönlich für eine perfekte Speisenauswahl.



GOURMETKÜCHE – 3 GÄNGE

SUPPE

Suppe vom gelben Paprika mit Zitronengras-Scampi

HAUPTSPEISE

Hühnerfilet im Speckmantel in Käse-Sahnesauce auf einem Nudelbett

DESSERT

Creme Brulee mit marinierten Früchten

Preis pro Person: € 22

Mindestbestellmenge: 20 Personen

ALLGEMEINES:

Bei weniger als 20 Personen kalkulieren wir gerne ein individuelles Preisangebot.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie dass unsere Zusatzleistungen (Personal, Equipment, Mobiliar, usw.) nicht in diesen Angebotspreisen enthalten sind. Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit und wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie.

Unsere Menüangebote können individuell mit anderen Speisen ergänzt oder getauscht werden, gerne beraten wie Sie persönlich für eine perfekte Speisenauswahl.



GOURMETKÜCHE – 4 GÄNGE

VORSPEISE

Gemüseterrine auf Ruccolabett mit Karottensauce

SUPPE

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croissants

HAUPTSPEISE

Rosagebratenes Entenfilet mit Gnocchi und Pflaumensoße

DESSERT

Apfelpalatschinke in Nusskruste und Sabayon

Preis pro Person: € 28

Mindestbestellmenge: 20 Personen

ALLGEMEINES:

Bei weniger als 20 Personen kalkulieren wir gerne ein individuelles Preisangebot.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie dass unsere Zusatzleistungen (Personal, Equipment, Mobiliar, usw.) nicht in diesen Angebotspreisen enthalten sind. Teilen Sie uns Ihre konkreten Wünsche mit und wir erstellen gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie.

Unsere Menüangebote können individuell mit anderen Speisen ergänzt oder getauscht werden, gerne beraten wie Sie persönlich für eine perfekte Speisenauswahl.