

VORSPEISEN :

Asiatischer Gemüseintopf mit Shiitake- Pilzen, Ingwer und Zitronengras

Hummus mit Petersilien - Pesto und Fladenbrot

Tabouleh mit Joghurt- Minzedip und Fladenbrot

Mediterranischer Gemüsesalat mit Oliven und Schafskäse mit Pepperoni

Guacamole mit Maisgebäck

Auberginenpiccata mit pikanter Tomatensalsa

HAUPTGERICHTE :

Gratin von Hokkaido - Kürbissen mit Feldsalat und steierischem Kernöl

Gebackene Polentaschnitte mit Pilzragout und Lauchzwiebeln

Mediterrane Gemüselasagne mit gehobeltem Bergkäse

DESSERTS :

Bananenküchlein an Passionsfruchtmark und Joghurteis

Zwergorangenkompott mit weißem Schokoladenparfait

Lauwarme Apfeltarte mit Cidreschaum

HAUPTGÄNGE :

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn, Spitzkohl und Albufera - Sauce

Crépinette vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Sellerie

Ballontine vom Perlhuhn mit Spitzmorcheln und Lauch

Hirschkalbsrücken, Pistazienkruste und Essigkirschen

DESSERTS :

Zwetschgenröster mit Sauerrahmeis und Grießknödeln

Mille - feuille mit Ananas, Kokos und Ingwereis

Bananenkuchen mit weißem Caféis und Passionsfrucht

Zusatzpauschale von € 250,- incl. Teller und Reinigung, sowie Kochen vor Ort