



Menü

1 Variation vom Lachs mit Räucherlachsrollchen, Lachstatar und Graved Lachs, Lachsmousse im Gemüsenetz und Lachskaviar

Meerrettichrahmsuppe mit Tafelspitzstreifen und Schwarzbrotwürfel

Gebratene Entenbrust auf Orangepfeffersöße mit Kartoffelrösti und Broccoli-Rübchengemüse

Kleine Rohrnudeln mit Vanillesöße

Menü

3 Geräucherte Gänsebrust mit Feldsalat und frischem Meerrettich

Kraftbrühe mit Bratnockerl

Schweinefilet im Kräutermantel auf provencalischem Gemüse mit Thymiankartoffeln

Birne gefüllt mit Sorbet auf Fruchtmark und Kiwischeiben

Menü

2

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Fischguglhupf mit Kräutersöße

Perlhuhnbrust gefüllt mit frischen Kräutern und Steinpilzen, dazu feine Bandnudeln und glacierte Karotten

Topfenmousse im Crepes mit Valhrona-Schokoladensoße und Minze



Zauner
Event und Catering



Menü

4

Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse,
Pesto und Parmesancrustini

Kräuterrahmsuppe mit Krusteln

Lammrücken auf Rosmarinjus mit Kartoffel-
gratin und Ratatouille in der Zucchini

Florentiner Eis mit eingelegten Feigen
und Fruchtmark

Menü

6

Joghurtsülze vom Lachs
und seinem Kaviar

Kohlrabi- Kartoffelsuppe mit Trüffelöl

Hirschrücken auf Glühweinzwiebeln
mit grünen Knödeln

Orangensalat mit Himbeersorbet
und Mandelgebäck

Menü

5

Winterliche Salate mit
gebratener Geflügelleber

Lauchcremesuppe mit Käsekrusteln

Angus – Roastbeef, rosa gebraten
mit grünen Bohnen, Grilltomate
und Risoleé Kartoffeln

Akazien- Vollmilchmousse
im Schokoring



Zauner

Event und Catering