

Zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



„Die preiswerte Variante“

3 GANG ~ 37,50

Klare Rindersuppe mit Frittaten



Gefülltes Hühnerbrüstchen
an Cognac-Rahmsauce, Gemüse der Saison
und Krokette



Coup Dänemark

4 GANG ~ 46,50

Gemischter Salat mit Frenchdressing



Tomatencremesuppe mit Brotcroutons



Schweinefilet im Speckmantel
an Pfefferrahmsauce, Brokkoliröschen
und Mandelbällchen



3erlei Schokomousse



Zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



„Die feine Variante“

3 GANG ~ 47,00

Schaumsuppe von der Karotte und Ingwer



Rosa gebratene Lammracks
auf Zucchini Paprika Gemüse und Rosmarinjus



Schokomuffin auf Kirschsauce und Sahne

4 GANG ~ 58,00

Rindersuppe mit Kaiserschöberl



Marinierter Feldsalat
mit Lachsroschen und hausgemachten Blinis



Langzeit geschmorte Kalbschulter
mit Gemüse der Saison und Rahmpolenta



Klassisches Tiramisu

5 GANG ~ 66,00

Kokos-Curry-Schaumsuppe mit Garnelen



Marinierter Feldsalat
mit Lachsroschen und hausgemachten Blinis



Zitronensorbet mit Sekt



Langzeit geschmorte Kalbschulter
mit Gemüse der Saison und Rahmpolenta



Schokomuffin auf Kirschsauce und Sahne

Zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



„Die exklusive Variante“

3 GANG ~ 58,00

Kokosschaumsuppe mit Garnelen



Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf Thymianjus und Pommes Williams



Vanilleparfait auf Beerenragout

€

4 GANG ~ 75,00

Orangen Safransüppchen



Lachs Tatar mit getoastetem Brot



Rosa gebratenes Rinderfilet im Ganzen
an Portweinsauce, Kartoffelgratin und
Brokkoli-Röschen



Gebackene Feige und Vanilleparfait

5 GANG ~ 110,00

Vitello Tonnato



Brokkolischaumsuppe mit gebackenem Brokkoli



Langzeitgeschmorte Kalbsbäckle
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Babykarotten



Das Feinste von Land & Meer
Gebratene Riesengarnelen und
Rinderfilet im Ganzen an Portweinsauce,
hausgemachte Kartoffelrösti und Brokkoli-Röschen



3erlei Schokomousse

Nur im Torrgelraum – zur Auswahl
FEINE MENÜS

ab 20 Personen / Preise pro Person



Feines Buffet

Großes Salatbuffet

Salate je nach Saison, French- und Knoblauchdressing, Essig & Öle, gehacktes Ei, Weißbrot-Croutons, etc. und frisches Brot



Langzeitgeschmorte Kalbsbäckle,
Roastbeef vom Rind, Lachssteak, Garnelen
Kartoffelpüree, Brokkoli, Wokgemüse, Kartoffelgratin,
Pfeffersauce, Kräuterrahmsauce



Dessertbuffet

Tiramisu, Schokomousse, Joghurtcreme und Sahne,
Fruchtsalat und Cheesecake

Dolce Vita Eisgenuss nur auf Anfrage + Zusatzgebühr € 5,-

Salat- & Hauptspeise ~ 49,00/Person
mit Dessertbuffet ~ plus 10,50/Person



Große Auswahl an Beilagen:

Steakhausfritten, Rosmarinkartoffel, Butterreis, Spinat,
Speckbohnen, Bratkartoffeln, Blumenkohl
€ 4,00/Person und Beilage

Extras

Zusätzlich können weitere Leistungen gebucht werden
– ob Beamer und Leinwand für Ihre Präsentation,
einen Unterhaltungskünstler oder auch eine Führung durch die
alten Gemäuer des Palastes – wir informieren Sie gerne.

Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben.