



Menüvorschläge

*Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe
mit Brättnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchen*

*Rinderlende am Stück rosa gebraten
mit Portweinsauce,
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

o d e r

*Gegrillte Filets von der Dorade
an mediterranem Gemüse
dazu Kräuter-Gnocchi*

o d e r

*Schweinefilets im Speckmantel
an Rahmsauce, mit gebratenen Champignons,
Gemüse vom Markt und handgeriebenen Eierspätzle*

*Bayerisch-Creme
mit Himbeermark und frischen Früchten*



Menüvorschläge

*Bunte Blattsalate
mit Radieserl, Gurke, Kirschtomaten,
Croutons und Joghurt-Kräuter dressing*

*Hähnchenbrustfilet vom Grill
auf feinen Steinpilzragout
dazu Kroketten*

o d e r

*Kalbsrahmbraten
mit Preiselbeeren und handgeriebenen Eierspätzle*

o d e r

*Duo vom Saibling- und Zanderfilet
an feinen Gemüsestreifen in Weißwein-Sauce
dazu Petersilienkartoffeln*

*Dessertteller
mit Apfelkücherl, Walnußeis, Mousse au chocolate
und frischen Früchten*



Menüvorschläge

*Variationen von Blattsalat
mit Kräuterdressing
dazu knusprig gebratenen Speckstreiferl und Schwammerl*

*Wiener Zwiebelrostbraten
Ochsenlende an Nuaturjus mit frischen Röstzwiebeln,
dazu Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln*

o d e r

*Gebratene Flugentenbrust
an Orangensauce
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin*

o d e r

*Schweinefilet am Stück gebraten
an Zucchini-Tomatengemüse
dazu Tagliatelle*

*Schokoladen-Trio
Dreierlei Mouse au chocolate
ganiert mit frischen Früchten*