

## **Seminar Menükarte**

### **Menü 1**

#### **Bunter Blattsalat**

mit Nüssen, Croutons und Speck

\*\*\*

#### **Hühnerbrüstchen im Haselnussmantel gebraten**

auf Currysauce und Basmatireis

\*\*\*

#### **Bayrisch Crème**

### **Menü 2**

#### **Tafelspitzbouillon mit Spinatstrudel**

\*\*\*

#### **Cordon Bleu vom Truthahn auf Cognacsauce**

mit Kartoffelgratin

\*\*\*

#### **Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce**

### **Menü 3**

#### **Tomaten-Orangensuppe**

\*\*\*

#### **Linguine in Rucola-Pesto mit kleinem Lachsfilet**

\*\*\*

#### **Topfenknödel mit Beerenragout**

## Menü 4

**Brucker Festtagssuppe**

\*\*\*

**Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln**

und frischem Meerrettich

\*\*\*

**Posthalters Apfelkücherl mit Eis**

## Menü 5

**Scharfe Steinpilzravioli in Chili-Orangenbutter**

\*\*\*

**Schweinerückensteak in Kräutersauce**

mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

## Menü 6

**Curry-Kokosrahmsuppe**

\*\*\*

**Bunte Blattsalate in Limettendressing**

mit Putenstreifen in Chilisauce mariniert

dazu Baguette

\*\*\*

**Palatschinken mit Vanilleeis**

und heißer Schokoladensauce

## Menü 7

**Mozzarellasalat mit Tomaten und Baguette**

\*\*\*

**Rucola-Fleischpflanzerl auf Speck-Zwiebelsauce**

mit Röstkartoffeln

\*\*\*

**Crème Caramel**

## Menü 8

**Pfannkuchensuppe**

\*\*\*

**Knuspriges Grillwammerl mit Kartoffelknödel**

und Blaukraut

\*\*\*

**Schokoladenparfait „Toblerone“**

**Preise nach Absprache**