

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