

# Menüvorschläge

**Der Empfang könnte mit Prosecco oder Kir Royal oder Prosecco O-saft oder Prosecco Hollunder beginnen**

3,90.-€ pro Pax.

## Menü 1

Bunter Salatteller mit  
gebackenem Gemüse  
an Honig – Balsamicodressing

---

Spanferkelbraten in  
Dunkelbiersoße an  
zweierlei Knödel

---

Dessert Trilogie

## Menü 2

Ruccola mit Kirschtomaten  
und Mozzarellastreifen  
in Pesto-Balsamico-Cream

---

Kalbs-Trüffelplanzerl  
an Prinzessbohnen  
mit Bratkartoffeln

---

Dessert Trilogie

## Menü 3

Klare Rinderkraftbrühe  
mit frischem Gemüse  
Kalbsklöschen und  
Kräuter

---

Hähnchenbrust in  
Pfeffercream auf  
Zucchini mit  
Kartoffelplätzchen

---

Dessert Trilogie

## Menü 4

Antipasti Teller mit  
Verschiedenen Sorten.  
(gefüllte Paprika, eingelegte  
Auberginen und Zucchini.

---

Schweinelede mit Tomaten  
und Mozzarella überbacken  
an Kartoffelrösti

---

Dessert Trilogie

## Menü 5

Karotten-Ingwer  
Cream mit gerösteten  
Sonnenblumenkernen

---

Hausgemachte Teigtaschen mit  
in Steinpilz-Pfifferlingcream  
an gebratenen Zucchini

---

Dessert Trilogie

## Menü 6

Salat mit Lachs  
auf Ruccola in  
einem leichte Orangen  
Dressing.

---

Schollenfilet mit  
Blattspinat überbacken  
und Kräuterkartoffeln

---

Dessert Trilogie

## Menü 7

Königin Pastete  
mit feinem Pilzragout  
Gefüllte, an Salat

---

Schweinefilet auf  
Lauwarmen Antipasti mit  
Kartoffelgratin

---

Dessert Trilogie

## Menü 8

Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Markklöschen, Griesnockerl,  
Pfannkuchen und  
Gemüse

---

Angus Steak rosa gebraten  
an Rosmarinjus mit buntem  
Gemüse und Rösti

---

Dessert Trilogie

## Menü 9

Salat aus Riesengarnelen  
auf in einem leichte  
Orangen  
Dressing

---

Duett von Seeteufel und  
Wildelachs an  
Parmesan-  
Gemüsekartoffeln

---

Dessert Trilogie

**Menü 10**

Rindercarpaccio an  
Ruccola mit Kirschtomaten

---

rosa gebratene Barbarie-  
Entenbrust auf Thymianjus  
mit Kroketten und  
buntem Zuchinigemüse

---

Dessert Trilogie

**Menü 11**

Maronenschaumsuppe mit  
frischem Mango und  
Steinpilzen

---

Hausgemachten Gemüsestrudel  
auf Tomatensugo mit Trüffel

---

Dessert Trilogie

**Menü 12**

Kräutercream  
mit Frischkäse gefüllte  
Teigtaschen

---

Seebarsch auf  
Gurkengemüse mit  
Kräuterkartoffeln

---

Dessert Trilogie

Die Menüs kosten je nach Zusammenstellung und Auswahl von 28€-45€ pro Pax.

**Sie können auch gerne selbst Ihr Menü zusammenstellen oder um ein oder zwei Gänge erweitern.**

Wir können Ihnen eine Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Wein, Prosecco, Bier und warmen Getränken anbieten. Kostet Pro. Pax. um die 39€. ( Je nach Weinauswahl)  
Oder Getränke laut Karte.

Die Dreigroschenoper kostet für 3 Schauspieler und einem Musiker 480.-€  
Dauer der Aufführung ca. 45 min.

Sollten Sie noch einen bestimmten Wunsch haben bitte teilen Sie uns diesen gerne mit.

---