

Hochzeitsmenü 3 Gang Klassik

Marschall Hochzeitssuppe

Kräftige Rinder Kraftbrühe wahlweise mit hausgemachter Frittatenroulade oder
flaumigem Grießnockerl

Rosa gebratenes Schweinefilet

auf buntem Gemüse mit Kräuterspätzle und Champignonrahmsauce

Hausgemachter Schoko-Nuss-Auflauf

mit lauwarmer Schokosauce

Vier Gang

Tartare vom geräucherten Wildlachs

auf Kartoffelrösti mit würziger Honig – Dill Sauce

oder

frisches Beef Tartar vom Hochlandrind

an Portwein-Charlottensauce, serviert mit Salzbutter und knusprigen Toast

Hochzeitmenü 3 Gang

Klare Tomaten Consommé

mit würzigen Mango-Dip und Sesam-Lachs-Praline

Zart rosa gebratenes Filet vom Tiroler Almochsen

auf Blütengemüse getoppt mit Kartoffelstroh

Variation von hausgemachten Eis-Parfait

an Minzpesto mit frischen Ribisel

Hochzeitmenü 4 Gang

Confierte Perlhuhn Brust

mit glacierten Trauben, Tomatenconcassè und Buttermilch-Gelee

oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

an Meerrettich-Schaum mit Paprikagemüse und Feldsalat

Vegi Vegan 3 Gang

Pikante Karotten- Ingwersuppe

mit einer Haube von Kalamansi Schaum und Kräuter-Grissini

Hausgemachter Kichererbsen Eintopf

mit Sesam Chip, frischen Sprossen und Koriander

geeister Kaiserschmarrn

mit Ragout von heimischen Waldbeeren

Vegi Vegan 4 Gang

**Mit Papaya und Quinoa gefüllte
Avocado**
auf Tomaten-Salsa

gegrillter Feta- Käse
mit Wassermelone, Traubenkernöl und
Basilikum-Minzpesto

