

Menü

Bunter Mix aus vitaminreichen Salaten und Antipasti
mit herzhaften Dressings am Buffet

Tessiner Risotto

oder

Spargel - Cappuccino

oder

Ananas - Drink

Schweinefilet in Portweinjus
dazu grüner Spargel und Karotten - Creme

oder

Nördlicher Kabeljau auf Selleriecreme
dazu Stangensellerie und Babykarotten

oder

Vegetarisch:

Pizzastrudel auf Kräuterrahm

Double Chocolate Brownies
mit Himbeere und Nuss

Obst und Käse vom Brett

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein:

Müller Thurgau

Kg. Schreckbichl, Giralan

0,7l - 29 Euro

Rotwein:

Cabernet - Sauv. „Campaner“ Ris.

Kg. Kaltern

0,7l - 38 Euro

Digestif:

Williams

2cl - 4 Euro