

# Gala Menüs serviert

## Menü 1

*Räucherlachspalatschinken an Blattsalaten mit Walnuss Dressing*

*Garnelensuppe mit Zitronengras*

*Schweinelendchen in Cognac- Pfeffersauce*

*Kartoffel - Ricotta Strudel*

*Buntes Gemüse*

*Maracuja Törtchen mit Früchten und Kokoscreme*

**Preis: 34,-- Euro netto excl. Mwst.**

## Menü 2

*Parmaschinken an Ananas Salsa*

*Lachsmédaille in Cajun Gewürzen gegrillt an Rosmarin Ajoli*

*Ratatouille Gemüse*

*Schalenskartoffel*

*Maroni - Glühwein Tiramisu*

**Preis: 33,-- Euro netto excl. Mwst.**

### Menü 3

*Riccotta- Schafskäse Röllchen an pikant eingekochten Mangos*

*Geflügelbouillon mit Saffran und Garnelentascherl*

*Rinderfilet an Waldpilzsauce  
Grüner Spargel & Rahmpolenta*

*Hell- dunkles Schokomousse mit Amarena Kirschen*

**Preis: 48,-- Euro netto excl. Mwst.**

### Menü 4

*Terrine von Eierschwammerl und Steinpilzen  
An Vogelsalat mit Speckdressing*

*Broccolirahmsuppe*

*Hühnerbrust mit Kräutern gefüllt  
An Rotweinsauce  
Serviettenknödel und herbstlichem Gemüse*

*Nougatpalatschinken mit Waldbeersauce*

**Preis: 33,-- Euro netto excl. Mwst.**