



Menü Zusammenstellung

Aperitivhappen:

Canapé mit Silberlachs, Gurke und Dillcreme

Tramezzini mit Thunfish & Karotte und Mozzarella & Tomate

Vollkornbrötchen mit Käse und Nuss-Apfel

Ciabattahappen mit Prosciutto di Parma und Melone

WALKING CULINARY

Vorspeisen:

Kren-Sauerrahmtörtchen mit Räucherfischtatar und Forellenkaviar

Kalbstafelspitz mit Limettencreme und Kapernbeere

Zucchini-Schafkäse Roulade mit mariniertem Gemüse

Suppe:

Cremesuppe vom Muskat und Butternuss-Kürbis mit Honig, Chilli und Ingwer

Hauptspeisen

Kleines Backhuhn mit Erdäpfel-Vogersalat

Gewickeltes Schweinefilet mit Thymian-Polenta

Ruccola-Ravioli mit brauner Butter, Gran und Schmortomate

DESSERT

Dessertbuffet:

Illy Panna Cotta

Grießflammerie mit Eierlikör und Mandarinelée

Wachauerschnitte ANGER Motiv

Hors d'oeuvres

Classic finger food

Canapés with silver salmon, cucumber and dill cream

Trammezzini with tuna & carrot and mozzarella & tomato

Wholemeal bread with cheese, nuts and apple

Ciabatta bites with Parma ham and melon

Appetizers

Horseradish and sour cream tartlets with tataré of smoked fish and trout caviar

Veal topside with lime cream and capers

Zucchini and sheep's cheese olives with marinated vegetables

Soup

Creamed nutmeg and butternut pumpkin soup with honey, chilli and ginger

Main courses

Small roast chicken with potato and lamb's lettuce salad

Fillet of pork olives with thyme polenta

Rocket ravioli with browned butter, grain and stewed tomatoes

Dessert Buffet

Illy-coffee panna cotta

Semolina pudding with advocaat and mandarin jelly

ANGER – "Wachauer" Cake