



Beispiel eines Gala Dinners

Ceviche

Rohmarinierter heimischer Seesaibling
in Gurken-Holunder Fond,
gebeizte Gurkenfrüchte, eingelegte Holunderkapern,
Avocado, Schwarzbrot Chips, Saiblingskaviar

Heimisches Tauernwild

Consommé vom Rehschlägel
mit Schmor Pofese, Powidltascherl,
Sellerie Royal, Sellerie, Gin Sahne

oder

Kir Royal

Johannisbeer Sorbet
mit Champagner

Mediterrane Fisch Küche

Gebratene Schnitte vom Steinbutt und gegrillte Calamaretti
in Sauce Bourride, Kalbskopf-Tomaten Kompott,
Gemüse von jungen Erbsen und grünem Spargel,
Passe Pierre, Zitronen Tascherl

oder

Alpe-Adria-Küche

Knuspriges Kalbsfilet im Tramezzini Mantel „alla Saltimbocca“
in Salbei-Parmesan-Schaumsauce,
Tomatencreme, gebratener Cima di Rapa,
gedämpfte gefüllte Zucchini Blüten,
Oliven Cavatelli, Mini Basilikum

oder

Vegetarische Küche

Geschmortes Romana-Salatherz
in Mimolette Schaumsauce, Artischockencreme,
gebratene Poweraden, Käsekrusteln,
Kräutersalat, eingelegter Sommertrüffel

„HERZwärts“

Süßes Erdbeer Herz
mit Bauernjoghurt, weiße Schokolade,
Zitronenmelisse, hausgemachtes Erdbeer-Topfen Eis





Beispiel eines Österreichischen Menüs

Sautierte Eierschwammerl
mit Bio-Ei, Kräuter

Salzburger Hochzeitssuppe

Gekochter Tafelspitz vom Nassfelder Alm-Rind
mit seinen klassischen Beilagen

oder

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel
vom Gasteiner Milchkalb
mit Petersilien-Kartoffeln,
kaltgerührte Preiselbeeren

oder

Pongauer Blattl-Krapfen
auf Stöckl-Kraut

Scheiterhaufen „neu interpretiert“
mit Rhabarber-Erdbeer-Eis





Beispiel eines Abend-Menüs

Räucherlachs-Topfentascherl
mit Löwenzahn-Vogerlsalat,
Tomaten-Meerrettich-Vinaigrette,
Petersilien-Pesto

Schaumsuppe von der Zuckerschote
mit Minze, Bresaola

Ragout und rosa gebratener Rücken
vom Kötschachtaler Rehbock
in Gewürzjus,
Rahmwirsing, Preiselbeer-Krapfen

****oder****

Gegarte Scheiben vom Australischen Wagyu Beef
im Ingwer-Dashi-Zitronengras-Fond,
Pak Choi, Shiitake Pilze,
Sprossen, Koriander,
gedämpfte Hoisin-Gemüse-Wan Tan

****oder****

Hausgemachte Spinat-Dotter-Ravioli
in Trüffelsauce



Geeistes Whiskey-Soufflé
auf exotischen Früchten,
Mojito-Schaum, Florentiner



Vital Menü - Beispiel

Marinierter Feldsalat
mit Zwergtomaten, sautierte Pilze,
pochiertes Bio-Hühnerei

Sous vide vom Zander
im Kräutersud,
geschmorte Jungzwiebel,
Quinoa Strudel

Geliertes Schafsmilch-Joghurt
mit Sanddorn-Mark

