

Menüvorschläge:

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

Vorspeisen kalt:

1. Tartar vom Räuchersaibling auf Sauerampfer
2. Carpaccio vom Alpbacher Berglamm mit frischem Basilikum und Selleriesalat
3. Carpaccio vom Kalb mit rosa Pfeffer, Olivenöl und gehobeltem Bergkäse
4. Carpaccio vom Rind mit Basilikum und Parmesankäse
5. Alpbacher Bauernspeck mit Melone und Portweinsauce
6. Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Sauerrahm, Äpfeln und lauwarmen Erdäpfeln
7. Gemüsetartar mit Sauerrahm und kleinem Salat
8. Tomaten – Mozzarella mit frischem Basilikum
9. Hausgemachte Lachsterrine mit Pistazien und kleinem Salat mit Traubenöl
10. Cocktail von Zitrusfrüchten mit hausgemachtem Joghurt
11. Bunter Salatteller mit Avocados, Cherrytomaten und Himbeerdressing
12. Fleischtomate mit mariniertem Thunfisch und kleinem Salat
13. Gemüseterrine mit Sauerrahm und Brioche
14. Hausgemachtes Kalbsleberparfait mit Sherryaspik
15. Bunter Salat mit gebratenem Speck und Röstbrotwürfeln
16. Crevettencocktail mit frischen Früchten
17. Curryhendl mit Früchten und Radicchio
18. Saurer Kalbskopf mit Kürbiskernöl und kleinem Salat
19. Rohkostteller mit Kräuterdip und Blätterteigstangerl
20. Gerollter Wacholderschinken mit Gemüsefülle und buntem Blattsalat

Warme Vorspeisen:

1. Gebackene Champignons mit Sauce Tartare
2. Lauwarmer Käsekuchen mit Olivensauce
3. Gebackene Leberknödel auf Sauerkraut mit Bratensaft
4. Lachsnockerl auf Wurzelgemüse und Rieslingssauce
5. Kleine Lammmedaillons mit Gerstenrisotto
6. Pilzrisotto mit Ruccola
7. Weißweinrisotto mit gebratener Entenbrust
8. Spinatknödel mit brauner Butter und geriebenem Bergkäse
9. Hausgemachte Nudeln mit Paradaisersauce und Basilikum
10. Blätterteigpastetchen mit Meeresfrüchteragout
11. Gemüsenudeln mit sautierten Austernpilzen
12. Gegrillte Hühnerflügel mit Knoblauchsauce
13. Kartoffel Fleischstrudel mit Lavendelsauce
14. Speck – Zwiebeltorte mit Sauerrahmsauce
15. Krautstrudel mit Paprikaconfit

**Klare Suppen:**

1. Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten
2. Klare Gemüsesuppe mit Käseschöberl
3. Klare Zwiebelsuppe mit Käseröstbrot
4. Klare Rindssuppe mit Brandteigkrapferl
5. Klare Hühnersuppe mit Gemüseeinlage
6. Essenz von Räucherfischen mit Safran und Pernod
7. Klare Lammessenz mit Rosmarinschöberl
8. Essenz von Paprika mit Nockerl
9. Klare Tomatensuppe mit Eierstich
10. Klare Entenbouillon mit Karottenockerl

Gebundene Suppen:

1. Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen
2. Cremesuppe von jungen Erbsen
3. Cremige Jungzwiebelsuppe mit Karottenstift
4. Zucchinirahmsuppe mit Oregano
5. Cremige Kohlrabisuppe
6. Alpbacher Käsesuppe mit Schwarzbrotwürfel
7. Kartoffelcremesuppe mit Pilzen und Majoran
8. Tomatencremesuppe mit Wacholderbrand
9. Broccolicremesuppe mit Mandeln
10. Kräuterschaumsuppe mit Safran

Hauptgerichte:

1. Gerollte Truthahnbrust auf Sherrysauce mit Butterreis und glacierten Karotten
2. Gekochter Tafelspitz mit Bouillonerdäpfel und Cremespinat
3. Brust vom Bauernhendl auf Rosmarinsafterl mit Zuckerschoten und Bratkartoffeln
4. Gebratener Schweinerücken mit Dörrpflaumen gefüllt, dazu Erdäpfelkroketten und Sprossenkohl
5. Cordon Bleu nach Tiroler Art mit Petersilienkartoffel und gemischtem Salat
6. Kalbsrückensteak mit Portweinsafterl, Butternudeln und Romanesco
7. Rindsaftgulasch mit Sauerrahm, Semmelknödel und Gurkensalat
8. Hirschkalbsrückensteak auf Wildkirschsauce mit Schupfnudeln und Rosenkohl
9. Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Speckbohnen
10. Kalbsschnitzel in Morchelsauce mit feinen Nudeln und Brokkoli
11. Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und bunten Nudeln auf Ratatouillegemüse
12. Roastbeef mit Sauce Bernaise, Erdäpfelgratin und buntem Gemüse
13. Maishendlbrust mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Pilawreis und Frühlingsgemüse
14. Kalbsbraten mit Thymian, Reis und Karottengemüse
15. Wildgeschnetzeltes mit Preiselbeerrahm Butterspätzle und Rotkraut
16. Gebratene Stierhuft auf sautierten Rahmpfifferlingen mit Serviettenknödel und Gemüse
17. Geschmorte Entenkeule im Rotweinsaft mit Polenta und Speckkraut
18. Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit Wurzelgemüse und Petersielerdäpfel
19. Medaillon vom Babyzander mit Weißweinsauce, gemischtem Reis und Fenchelgemüse
20. Gebackenes Schollenfilet mit Sauce Tatare, Dampferdäpfel und Blattsalat

**Vegetarisch:**

1. Gefüllte Gemüsepalatschinken mit Thymiansauce
2. Gemüseintopf mit Weißkraut, Pilzen und Kartoffel
3. Alpbacher Kasnocken mit Preiselbeeren und grünem Salat
4. Gefüllte Zucchini auf Butterreis mit Orangensauce
5. Gemüselasagne mit zweierlei Saucen
6. Spinatknödel mit Zwiebeln und brauner Butter
7. Vollkornrisotto mit Gemüse und frischem Parmesan
8. Tomaten Spinatlasagne mit Mozzarella überbacken
9. Gefüllte Paprika mit Kressesauce
10. Hausgemachte Nudeln mit süß- saurem Gemüse

Dessert:

1. Gemischter Käseteller mit Nussbrot
2. Birnentörtchen mit Walnußeis
3. Mohnbuchteln mit Schokoladenmusnockerl
4. Alpbacher Apfelgröstel mit Zimtsauce
5. Joghurtterrine mit frischen Himbeeren
6. Orangencreme mit Bitterschokolade
7. Frischer Fruchtsalat mit Früchtesorbet
8. Tiramisu mit Kaffeesauce
9. Buttermilchterrine mit Erdbeeren
10. Mandelcreme mit eingemachten Früchten

Menüpreise pro Person:

2 Gang Menü:	ab € 14,--
3 Gang Menü	ab € 17,--
4 Gang Menü	ab € 24,--

Im Preis enthalten sind 10% Mwst. und Bedienung, weiters sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Endpreis richtet sich weiter nach der Personenanzahl und nach den ausgewählten Speisen.

Beispiele für Menüs ab 100 Personen im CCA

Leichte Menüs 3 Gang

Menü 1:

Klare Suppe mit Kräuterfrittaten

+++

Gemüselasagne mit Sauerrahmsauce

+++

Joghurtcreme mit Beeren

Preis pro Person € 14,--

Menü 2:

Salatteller mit Röstbrot und Speckkrusteln

+++

Spinatknödel mit Bergkäse und Butter

+++

Holundersorbet mit Früchten

Preis pro Person € 14,50

Menü 3:

Kräuterrahmsuppe

+++

Bunter Salat mit gebratener Hühnerbrust

+++

Apfelgröstel mit Früchtekompott

Preis pro Person € 16,50

Menü 4:

Griechischer Salat mit Schafskäse

+++

Gegrilltes Schweinekotelett mit Pfeffersauce, buntem Gemüse und Bandnudeln

+++

Sacherschnitte mit Schlagobers

Preis pro Person € 18,50



Menü 5 :

Gemüsesülze mit Paprikavinaigrette

+++

Paillard vom Kalb mit Kräuterbutter, Strohkartoffeln und gegrillter Tomate

+++

Marinierte Erdbeeren mit Grand –Marnier - Eis

Preis pro Person € 21,--

4 Gang

Menü 1

Bunter Salatteller mit Speck und Röstbrot

Klare Suppe mit Kräuterfrittaten

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit
Butterspätzle und Karottengemüse

Vanillecreme mit Walderdbeeren

Preis Pro Person € 27,--

Menü 2

Blattsalate mit Tomaten, Oliven und Schafskäse

Tafelspitzsuppe mit Spinatroulade

Gebratene Brust vom Bauernhendl mit
Paprika-Zucchini-gemüse und Pilawreis

Tiramisu

Preis Pro Person € 29,--

Menü 3

Tatare von Wildlachs und geräuchertem Bachforellenfilet mit Sauerrahmsauce

+++

Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Brotwürfel

+++

Kalbsmedaillons in Morchelsauce, feinen Nudeln und jungem Gemüse

+++

Strudelteigblätter mit Erdbeerrahm

Preis pro Person € 34,--

Menü 4

Tomatenessenz mit Basilikum – Topfenockerl

+++

Taubenbrüstchen auf Linsen – Wirsinggemüse

+++

Schweinefilet am Stück gebraten in Calvadossauce, Erdäpfelkrusteln und Gemüsebündel

+++

Nougatmousse auf Früchtesauce mit Waldbeeren

Preis pro Person € 31,--

Menü 5

Bunter Salat mit rosa gebratenem Reh und Himbeerdressing

+++

Klare Suppe mit dreierlei Einlagen

+++

Rinderfilet mit Rotweinsauce auf Erdäpfel –Lauchgemüse

+++

Holunder – Cassissorbet mit geeister Mangocreme

Preis Pro Person € 29,--