

Menüvorschläge 2020

für Feiern & Hochzeiten im Greenvieh Chalet

MENÜ 1

Mild gebeizter Lachs

mit Avocado, Koriander, Wasabi
und mariniertem Babyleaf-Salat



Cremesüppchen von der Karotte

mit Ingwer



Rosa gebratenes Filet vom Kräuterschwein

-oder-

Gebrautes Filet vom Zander

auf cremigen Kartoffeln und Karottengemüse

€ 60,50 pro Person

MENÜ 2

Cremesüppchen von der Kartoffel

mit Speckkrusterln



Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat

dazu geriebener Parmesan und braune Butter



Rosa gebratene Tranchen von der Rinderflanke

-oder-

Gebrautes Filet von der Lachsforelle

auf cremigem Weißweinrisotto und Zucchini

€ 61,50 pro Person

Salatbuffet

Bei Menü 1, 3 und 5 kann anstelle der Vorspeise auch ein Salatbuffet (mit 8 verschiedenen Salaten, 2 Dressings und Garnituren) gewählt werden.

Bei Menü 2 und 4 kann das Salatbuffet als Vorspeise mit einem Aufpreis von € 7,50 oder anstelle der Suppe mit einem Aufpreis von € 4,50 gewählt werden.

Gerne bieten wir Ihnen bei den Menüs 1, 2 und 3 ein Dessert mit Aufpreis an.

Menüpreise inkl. prickelndem Mineralwasser, Gedeck, Stuhlhussen und Tortengeld.

Menüvorschläge 2020

für Feiern & Hochzeiten im Greenvieh Chalet

MENÜ 3

Marinierter Büffelmozzarella

mit Tomaten, Rohschinken, Basilikum und Rucola



Rindsuppe

mit Frittaten



Rosa gebratene Kalbshuft

-oder-

Filet vom Loup de Mer

auf gebratenem Gemüse
und cremigem Parmesanrisotto

€ 64,00 pro Person

MENÜ 4

Rindsuppe

mit Grießnockerl



Rosa gebratenes Filet vom Rind

mit Bohnenbündel, Kartoffelgratin
und Sauce Hollandaise

-oder-

Cremiges Rucolarisotto

mit Burrata und Tomaten



Crème brûlée vom Sauerrahm

mit Schokocrumble, marinierten Erdbeeren und Sorbet

€ 65,00 pro Person

MENÜ 5

Marinierte Salatherzen

mit Parmesan, Brotcroûtons,
gebratenen Hühnerbruststreifen und Caesardressing



Hausgemachte Kartoffelgnocci

mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella



Rosa gebratener Rücken vom Rind

-oder-

Tranche vom Lachs

mit Tomatenpolenta und Thaispargel



Süße Variation vom Topfen

mit Erdbeeren und Vanille

€ 77,50 pro Person

Menüpreise inkl. prickelndem Mineralwasser,
Gedeck, Stuhlhussen und Tortengeld.