

INDIVIDUELLES MENÜ • PREISE 2023

für Hochzeiten & Feiern im Greenvieh | Chalet

inklusive stillem und prickelndem Wasser, Gedeck, Stuhlhussen und Tortengeld

STELLEN SIE IHR FESTMENÜ FÜR IHRE FEIER INDIVIDUELL ZUSAMMEN

Gerne empfehlen wir nachstehende Gerichte für die Zusammenstellung Ihres Festmenüs.

Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Ablauf.

Beim Hauptgang ist eine Wahlmöglichkeit zwischen Fisch und Fleisch mit derselben Beilage gerne möglich.

VORSPEISEN

- Kalt geräucherter mit Bergblüten marinierter Saibling mit Gurke | Senf | mariniertem Vogerlsalat
- mit Tomaten marinierter Büffelmozzarella | Rohschinken | Basilikumpesto | geröstete Pinienkerne | Rucola

SUPPEN

- Bouillon vom Maishendl mit Butterknödeln | Gemüse | Schnittlauch
- Rindsuppe mit Grießnockerln mit Gemüsestreifen | Schnittlauch
- Cremesuppe von der Kartoffel und vom Steinpilz mit Brotcroûtons
- Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen | Tiroler Kernöl

ZWISCHENGERICHTE

- Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat | geriebenem Parmesan | brauner Butter
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rahmsauce | jungem Spinat | eingelegtem Trüffel

HAUPTGERICHTE

- Rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind
- Rosa gebratener Rücken vom heimischen Rind
- Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb
- Geschmorte Roulade vom Spanferkel

Als Fleischalternative zur Wahl

- Gebratenes Filet von der Öztaler Lachsforelle
- Gebratenes Filet vom heimischen Seesaibling
- Vegetarische oder Vegane Hauptspeisenalternative wird tagesaktuell angeboten

BEILAGEN

- auf gebratenem Gemüse und cremigem Parmesanrisotto
- auf cremigen Kartoffeln und Karottengemüse
- auf Kräuterpolenta und Zucchini

DESSERTS

- Schokoladenmousseterrine mit Banane | Himbeeren
- Crème Brûlée von der Vanille mit Schokocrumble | marinierten Erdbeeren | Sorbet
- Süßes vom Topfen mit Heidelbeeren | Vanilleeis

INDIVIDUELLES MENÜ • PREISE 2023

für Hochzeiten & Feiern im Greenvieh | Chalet

STELLEN SIE SICH IHR HOCHZEITSMENÜ NACH IHREM GUSTO ZUSAMMEN

PREIS 3-GANG MENÜ | € 72,50

- mit Suppe | Hauptspeise | Dessert
- inkl. Aufstrich und Brotkorb

PREIS 3-GANG MENÜ | € 75,50

- mit Suppe | Zwischengang | Hauptspeise
- inkl. Aufstrich und Brotkorb

PREIS 3-GANG MENÜ | € 77,50

- mit Vorspeise | Suppe | Hauptspeise
- inkl. Aufstrich und Brotkorb

PREIS 3-GANG MENÜ | € 82,50

- mit Vorspeise | Hauptspeise | Dessert
- inkl. Aufstrich und Brotkorb

PREIS 3-GANG MENÜ | € 82,50

- mit Vorspeise | Zwischengang | Hauptspeise
- inkl. Aufstrich und Brotkorb

PREIS 4-GANG MENÜ | € 87,00

- inkl. Aufstrich und Brotkorb

PREIS 5-GANG MENÜ | € 99,50

- inkl. Aufstrich und Brotkorb