

Hochzeitsmenü

im Hüttegg

- 2018 -

Kalte Vorspeisen

Bauernsalat

Blattsalat mit Speck- und Kartoffelwürfel

oder

Räucherlachs

mit Kräutercreme und Vogerlsalat



Warme Vorspeise

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

mit Blätterteigstangerl

oder

Tomatensuppe

mit Sahnehaube, Basilikumpesto
und Knoblauchcroutons

oder

Rindssuppe

mit Frittaten



Zwischengang

Sorbet

fein garniert

Hauptgänge

Rinderrückensteak mit Zwiebeljus
Speckbohnen und cremigem Polenta

oder

Tranche vom Kalb
mit saisonalem Grillgemüse
und Rosmarin-Kartoffelknöckel

oder

Zanderfilet
mit Gnocchi und Ratatouille-Gemüse

oder

Gemüse-Parmesan-Risotto
Cremiges Risotto mit saisonalem Gemüse

oder

Schweinemedallions
mit Pilzrahmsauce, Butterspätzle und Grillgemüse



Desserts

Marmoriertes Schokomousse im Glas
mit Früchteragout

oder

Topfen – Zitronenmousse
auf Waldbeerragout und Zimtcrumble

Besondere Wünsche?

**Gerne kreieren wir
mit euch gemeinsam
euer individuelles Festmenü!**

