



Variante I – bayerisch

ab 65 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Ziegelkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen

~

Carpaccio von Roter Beete mit Walnüssen, Birnenspalten* und Bergkäse

~

Roter Linsensalat mit Gemüse und frischen Kräutern*

~

Gemüsequiche-Taler

mit Schmandhaube und Cocktailltomate

~

Knackige saisonale Blattsalate

mit hausgemachtem Quittenjoghurt- und Kräuterdressing*

Verschiedene Sorten Baguette mit Mini-Laugengebäck

Suppe

Kerbelcremesuppe mit Schmandhaube und Blätterteigtangerl

und/oder

Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen*

Hauptgerichte

Strudel mit Mangold-Schafskäse-Füllung auf Safran-Gemüseris mit tomatisierter Lauchzwiebelsauce

~

Waldpilzragout mit Semmelknödel

~

Südtiroler Krautkräpfen mit Zwiebelbutter und Kräutern

~

Mit Reis und Gemüse gefüllte Paprikaschote,

auf pikantem Tomatenragout,

Gratin aus Brokkoli, Blumenkohl und Romanesco*

Desserts

Mokkamousse mit frischen Früchten

~

Rote Grütze* unter der Baiser-Haube

~

Trifle mit Himbeeren und Schokospänen

* für Veganer geeignet



Variante II – mediterran

Ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Risoni-Salat mit mediterranem Gemüse*

~

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Fenchel, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons*

~

Couscous-Salat mit Limetten-Minz-Dressing*

~

Weißer Riesenbohnsalat mit Knoblauch und Tomaten*

~

Gefüllte Weinblätter*

Verschiedene Sorten Baguette*

Suppe

Pimento-Lauchcremesuppe

Hauptgerichte

Gebackener Fetakäse auf Pipérade (Paprikagemüse)*
mit Couscous-Taler

~

Gefüllte Zucchini mit pan grattato (Kräuterbrösel),
Anna-Kartoffeln und klarer Tomatenjus*

~

„Malfatti“ - Südtiroler Spinatknödel
mit einer Sauce von Edelpilzkäse und Bergkäsehobeln

~

Überbackene Cannelloni mit Gemüsefüllung in Pestorahm

Käsespezialitäten

Mediterrane Käseplatte mit Traubengarnitur

Gemischter Brotkorb

Desserts

Marinierter Fruchtsalat*

~

Panna cotta aus Kokosmilch mit Fruchtmark*

~

Mousse au Chocolat mit Fruchtgarnitur

* für Veganer geeignet

Variante III – saisonal

ab 65 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Vorspeisen

- Mexikanischer Reissalat mit Gemüse*
- ~
- Quinoa-Salat* mit Thai-Bällchen und Zitronen-Koriander-Sauce
- ~
- Grüner Spargelsalat* mit Erdbeeren und rosa Pfeffer
- ~
- Gemüse-Tempura mit Kräuterdip
- ~
- Knackige saisonale Blattsalate mit Himbeerdressing*

- gemischtes Baguette

Suppe

- Kalte Tomaten-Nektarinen-Suppe mit Joghurt-Espuma

Hauptgerichte

- Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer und Erdnüssen, Basmatireis*
- ~
- Zucchini-Auberginen-Involtini*
mit Salbei-Tomatensauce* und Orecchiette*
- ~
- Stangenspargel mit Gorgonzola überbacken,
Risoléekartoffeln*
- ~
- Kichererbsen-Tajine mit Harissa*
und Minz-Couscous-Plätzchen*

Desserts

- Fruchtspieß*
- ~
- Waldbeertiramisù mit Cantuccini
- ~
- Leichte Pfefferminz-Schoko-Creme mit saisonalen Fruchtgelée

* für Veganer geeignet