

Unsere Menüpackerl für die Advents- und Weihnachtszeit (ab 10 Personen)

Unsere Weihnachtspäckchen **Nr. 1**

„Alles unterm Weihnachtsbaum“

Herzhafte Kartoffelsuppe im Brotteigschüsslerl auf Kräuterheu

Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahm

in Kräutern gebraten und Schalottenspätzle

oder

Bandnudeln mit gebratenem Brokkoli, Walnüssen und Champignons

in einer schaumigen Käsesauce

Süße Verführung im Glas

Menüpreis pro Person € 22,50

Unser Weihnachtspäckchen **Nr. 2**

„Weihnachtsmärchen“

Probierma(h)l- 4 Vorspeisen auf einen Streich

Ein mediterraner Streifzug durch die Küchen rund ums Mittelmeer

Saltimbocca vom Maishähnchen

im Natursafterl mit Gemüsebandnudeln

oder

Zanderfilet mit gebratenem Fenchel und Kerbelkartoffeln

oder

Gemüse-Schafskäsepackerl auf Kartoffelgröst'l

und Schnittlauchcreme

Probierma(h)l-Vieles auf einen Streich

3 Süße Verführungen vom Dessert

Menüpreis pro Person € 29,50

Unser Weihnachtspäckchen **Nr. 3**

„Weihnachtszauber“

Tomaten-Basilikumschaumsuppe

Geschmortes Rinderschnitzel in Paprika- Olivensauce

mit Grilltomate und Kartoffelstrudel

oder

gebratenes Forellenfilet auf gegrilltem Gemüse

mit Rosmarinisotto und Veltlinsauce

oder

Eierbandnudeln mit Steinpilzen, Paprika und Walnüssen

Zweierlei Beeren- tiramisu

Menüpreis pro Person € 23,50

Harner´s Weihnachtsbuffetpackerl

Kulinarisches Europa

Mediterraner Vorspeisenteller

(Serranoschinken, eingelegte Gemüse, Honigmelone, marinierte Scampi)

wird von uns serviert

Klare Ochsenbrühe mit Speckknödel- **wird von uns serviert**

Hauptspeisen- vom Buffet

Maishähnchenbrust mit Salbei im Parmaschinkenmantel,

Lammnüsschen Provenciale,

Filet vom Meerwolf mit frischen Kräutern gebraten(Loup de mer),

Tagliatelle mit Cocktailtomaten und Basilikum

Beilagen:

frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Pinienkernreis

Süße Verführungen- vom Buffet

Tiramisu, Schokoladenmousse schwarz und weiß,

Orangensalat mit Basilikum und Grand Marnier, verschiedene Eiscremes

Pro Person € 33,50

Begeisterung für den Gaumen- Harner´s Probierma(h)l Vorspeisenbuffet

Hausgebeizter Norwegerlachs mit Dillsenf dressing
Thunfischcarpaccio mit Tandoorisauce
Bunte Salate der Jahreszeit mit zweierlei Dressing
Zanderburger mit Sesam auf Fenchel-Orangensalat
Geräucherte Entenbrust auf karamelierten Paprikas
Brotkorb

Hauptgericht- wird von uns serviert:

Zart gebratenes Schweinefilet in Paprika- Kräutersauce
dazu Gemüse der Saison und gebratene Brez´nknödelscheiben
oder
Steinpilz-Mangoldlasagne mit Mozzarella überbacken

Süße Verführungen aus der Süßspeisenküche als Buffet

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Schokoladen- Panna-Cotta mit Ingwer-Dip
Walnußparfait

Pro Person € 39,50

Individualität ist eine unserer Stärken. Gerne können Sie die einzelnen Gänge beliebig austauschen, oder die vorgeschlagenen Menüs beliebig erweitern.