



SPEISEN CATERING

# KALTE VORSPEISEN

Roastbeef und Erdäpfelkas

Beef Tatar

Vitello Tonnato

Büffel Mozzarella mit Tomaten

Rare gebratener Thunfisch mit Wakame

Frische Austern mit klassischen Beilagen

Flusskrebstatar und Sesam

Melonenkuglerl und Prosciutto

Thunfischtatar

Ziegenkäsemousse und Oliven

Tafelspitzsülzerl und Sellerie

Rotgarnele und Papayasalat

Jakobsmuscheln mit Ponzu und Miso

Lauwarmer Pulposalat

# WARME GERICHTE

Kalbsbackerl und Kartoffelpüree

Safranrisotto

Tomatenrisotto mit Feta Käse

Kalbsfleischpflanzerl und Kartoffelsalat

Gegrillte Rotgarnele und grüne Papaya

Jakobsmuschel und Erbsenminzpüree

Gegrillte Yakitori Spieße vom Huhn

Hausgemachte Ochsenschleppravioli

Hausgemachte Sovranoravioli (Büffelmilchparmesan)

Entrecôte double mit Kartoffelpüree

Lammrücken mit Ratatouille und Gnocchi

Lammeuschel mit Serviettenknöderl

Gegrillte Rotgarnele und Wokgemüse

Thai Curry mit Perlhuhn und Gemüse

Veganes indisches Curry mit Kichererbsen und Raita

# DESSERT

Crème Brûlée

Petit Fours

Weißes Schokomousse und Erdbeeren

Dunkles Schokomousse und Mango

Cheesecake mit Karamell und Passionsfrucht

Schokobrunnen und Früchtespieße

Tiramisu und Beeren

Käsebrett, Brot, Feigensenf

Hausgemachtes Eis und Sorbet

