

SAGEN SIE

ja

AUF 1.900m
SEEHÖHE



Schaf-Alm

Schladming · Planai

MENÜVORSCHLÄGE FÜR HOCHZEITEN

MENÜVORSCHLAG 1

Carpaccio vom steirischen Almochsen

mit Parmesanspänen und Salatbouquet

dazu reichen wir Baguette

Klare Rindsuppe

mit Fleischstrudel und Gemüse Julienne

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken

auf Thymianjus

an getrüffeltem Kartoffelpüree mit gegrilltem Gemüse

Knusprig gebratenes Forellenfilet

dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse

Tagliatelle in Safranrahmsauce

und Zucchiniestreifen mit gegrillter Knoblauchgarnele

Mousse von zweierlei Edelschokoladen

mit Fruchtspiegel im Glas



MENÜVORSCHLAG 2

Hausgemachte Tafelspitzsülze

mit Kernölvinaigrette, Zwiebelringen und Salatbouquet
dazu Schwarzbrot

Zucchinicremesuppe

mit Kräutercroutons

Beiriedschnitte vom Angusrind auf Morchelrahmsauce

mit gebratenen Kartoffelscheiben
und Prinzessbohnen im Speckmantel

Saiblingsfilet

mit Dillkartoffeln und Wurzel-Rahmsauce

Vegetarischer Wrap

mit Avocadodip

Gebackenes Vanilleparfait

auf Beerenragout mit frischer Minze



MENÜVORSCHLAG 3

Wildlachsterrine an Salatbouquet
dazu Senf-Dillsauce
und goldbraun gebratene Kartoffelwürfel

Tomaten - Ingwer- Cremesuppe
mit MozzarellacROUTONS

Gegrilltes Lamm
auf Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und
Speckbohnenbündel

Topfen-Nougatknödel
im Nuss-Zuckermantel auf Himbeercocktail

MENÜVORSCHLAG 4

Gebratene Riesengarnele mit Kräuterbutter
auf Salat Bouquette dazu Jourgebäck

Tafelspitzsuppe
mit Kräuterfrittaten

Steirische Kartoffelcremesuppe
mit Eierschwammerl

Gebackene Lammschnitzel
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Überbackene Jungschweinemedallions in Kürbiskernkruste
auf leichter Gorgonzola -Rahmsauce
dazu Bandnudeln und frisches Gemüse

Italienische Penne
mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten
dazu Pinienkerne und frischer Parmesan

Gebackene Kokosröllchen
auf Schokospiegel und Schokomousse



MENÜVORSCHLAG 5

Geräucherte Barbarie Entenbrust

mit Sauce Cumberland
an Frühlingssalat

Tafelspitzsuppe

mit 3erlei Einlage

Karotten -Ingwer - Cremesuppe

Beiriedschnitte vom steirischen Almochsen

mit Speckbohnen
dazu gebratene Kartoffelscheiben

Zart rosa Kalbsrücken

auf leichter Pfefferrahmsauce mit Kräuternockerl
und gebratenem Gemüse

Gebratenes Forellenfilet

auf Gemüsegröstl mit Rieslingschaum

Schokoladenmousse – Variation

mit Fruchtspiegel im Glas



MENÜVORSCHLAG 6

Garnelen an Tomatenrisotto
mit frischem Parmesan

Rieslingschaumsuppe
mit Vulkano Schinken

Rinderfilet
an Morchelsauce dazu getrüffeltes Kartoffelpüree
und frisches Gemüse

Saiblingsfilet
mit Dillkartoffeln und Wurzel-Rahmsauce

Gebratener Schafskäse in Pergamentpapier
gefüllt mit Tomaten, Oliven, Kapern, Rosmarin an
buntem Salat

Gebackenes Vanilleparfait
auf Beerenragout mit frischer Minze

MENÜVORSCHLAG 7

Kürbisschaumsuppe
mit Sahnehäubchen

Gegrilltes Lamm
an Rosmarinjus dazu Rahm-Polenta
und Speckbohnenbündel

Wienerschnitzel vom Schwein
dazu Petersilienkartoffel, frisches Gemüse und
Preiselbeeren

Tagliatelle in Safranrahmsauce
und Zucchinistreifen mit gegrillter Knoblauchgarnele

Schokomousse Variation
mit Fruchtspiegel im Glas

MENÜVORSCHLAG 8

Knoblauchcremesuppe
mit Croutons

Verschiedene Filetspitzen in Rahmsauce
mit hausgemachten Kräuternockerln
und frischem Gemüse

Gebrautes Forellenfilet
dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse

Tagliatelle
in Kräuterrahmsauce mit gerösteten Steinpilzen

Grießflammerie
mit Waldbeerragout und süßem Rahm
im Glas



MENÜVORSCHLAG 9

Rieslingschaumsuppe
mit Vulkano Schinken

Rinderfilet
an Morchelsauce dazu getrüffeltes Kartoffelpüree
und frisches Gemüse

Gebratenes Forellenfilet
dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse

Penne
mit Rucola , sonnengetrocknete Tomaten
dazu Pinienkerne und frischer Parmesan

Gebackene Kokosröllchen
auf Schokospiegel mit Schokomousse

MENÜVORSCHLAG 10

Geräuchertes Entenbrustfilet
auf Blattsalat

Klare Rindsuppe
mit Kaspressknödel und Schnittlauch

Maiscremesuppe
mit Gemüse Julienne

Verschiedene Filetspitzen in Rahmsauce
mit hausgemachten Kräuternockerln und frisches Gemüse

Knusprig gebratenes Forellenfilet
dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse

Tagliatelle
in Kräuterrahmsauce mit gerösteten Steinpilzen

Grießflammerie
mit Erdbeerratatouille und süßem Rahm
im Glas



MENÜVORSCHLAG 11

Consomme vom Rind
mit Fleischstrudel und Schnittlauch

Überbackene Jungschweinemedallions
mit einer Kürbiskernkruste
auf leichter Gorgonzola – Rahmsauce
dazu Bandnudeln und frisches Gemüse

Beiriedschnitte vom steirischen Almochen
mit Speckbohnen dazu mitgebratene Kartoffelscheiben

Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterbutter
auf buntem Blattsalat und Baguette

Kürbiskernparfait
auf Grand Marnier-Spiegel fein garniert

