

# Menü- und Buffetvorschläge

Gerne stellen wir Ihnen unsere Leistungen vor:

- 6 Veranstaltungsräume
- Festlich arrangierte Tafeln
- Kompetente Beratung und Mithilfe bei der Organisation Ihrer Feier
- Verschiedene Menü- und Buffetvorschläge
- Ein attraktives Weinangebot
- Ein engagiertes Mitarbeiterteam
- Ein Preis-Leistungsverhältnis welches auch Sie überraschen wird
- Gerne organisieren wir Ihren Blumenschmuck (Preis nach Absprache)
- Wir laden Sie gerne zu einem Probeessen ein
- Kostenfreie Tiefgaragenplätze nach Verfügbarkeit für Ihre Gäste

Ihre Ansprechpersonen:

Jürgen Haim – Hoteldirektor

Martin Haim – Betriebsleiter

Melina Stocker - Verkaufsleitung

# Menüvorschläge

## Menü 1

Rindssuppe mit Gemüseteigtaschen

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

\*\*\*

Schokoladenschmarren mit Ananas und Vanilleeis

Euro 29,80

## Menü 2

Steinpilzrahmsuppe mit Brotcrouçons

\*\*\*

Schweinefilet rosa gebraten an Cognacrahmsauce dazu feine Nudeln und Gemüse der Saison

\*\*\*

Geeister Cappuccino mit Honigsauerkirschen

Euro 29,80

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden. Wir bitten Sie, ein gemeinsames Menü auszuwählen. Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,- pro Person ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Stand Juni 2020

## Menü 3

Bunter Salat mit Ziegenfrischkäsepralinen und Trauben

\*\*\*

Lachsschnitte an Safransauce mit Kartoffel-Fenchelgratin und Brokkoli

\*\*\*

Schoko-Mandelmouseterrine im Baumkuchenmantel

Euro 29,80

## Menü 4

Vorspeiseteller „Messmer“

(Rauchlachs, Melone, Rohschinken und Salatbouquet)

\*\*\*

Rindssuppe mit Grießnockerl

\*\*\*

Kalbssteak mit einer Kräuterkruste überbacken  
an Naturjus mit Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Ricottamousse mit Zwergorangen und Mangosorbet

Euro 38,50

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden. Wir bitten Sie, ein gemeinsames Menü auszuwählen. Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,- pro Person ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Stand Juni 2020

## Menü 5

Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauch-Kräutercroûtons

\*\*\*

Risonirisotto mit Shrimps und Rucola

\*\*\*

Duett vom Rinds- und Schweinsfilet an Pfifferlingrahmsauce  
mit Kartoffelstrudel und Speckbohnen

\*\*\*

Pralinenknödel in Kokosbrösel mit karamellisierten Beeren

Euro 39,50

## Menü 6

Flädlesuppe

\*\*\*

Gemischte Blattsalate mit Zanderknusperlis und Limettenvinaigrette

\*\*\*

Kalbsfilet auf Schalottenjus  
mit Herzoginkartoffeln und Wurzelgemüse

\*\*\*

Schokotörtchen mit Haselnusseis und Vanilleespuma

Euro 45,00

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden. Wir bitten Sie, ein gemeinsames Menü auszuwählen. Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,- pro Person ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Stand Juni 2020

## Menü 7

Tafelspitz-Gemüsesulz mit Schnittlauch-Crème Fraîche

\*\*\*

Rindssuppe mit Flädleroulade

\*\*\*

Gebratene Maishuhnbrust an einer Kräuterrahmsauce  
mit Basmatireis und Gemüse der Saison

\*\*\*

Geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Erdbeeren

Euro 38,50

## Menü 8

Marinierte Blattsalate

mit gebratenem Speck und Knoblauchcroûtons

\*\*\*

Pfifferlingrahmsuppe

\*\*\*

Entrecôte mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

\*\*\*

Dessertvariation „Messmer“

Euro 42,00

Die Menüs können auch selber zusammengestellt werden. Wir bitten Sie, ein gemeinsames Menü auszuwählen. Bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,- pro Person ein Käse- bzw. Dessertbuffet möglich.

Stand Juni 2020

## Weitere vegetarische Vorspeisen

Apfel-Sellerie-Suppe mit Scampi (*vegan*)

Gebratene Frischmilchkäse dazu Pflücksalat und Preiselbeerdressing

## Vegetarische Hauptspeisen

Thai-Curry mit Basmatireis

Portobello Steak mit Rote Beete Püree und Brokkoli (*vegan*)

Spinatknödel mit Pilzrahmsauce

## Weitere vegetarische Nachspeisen

Cocos Panna Cotta (*vegan*)

# Buffetvorschläge

(ab 25 Personen)

## Buffetvorschlag 1

### Kalte Gerichte

Shrimpscocktail mit Avocados  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Geräucherte Bodenseefische mit Sahnekren  
Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

### Warme Gerichte

Zanderfilet an Weißweinsauce mit Kräuterreis und Blattspinat  
Schweinskrustenbraten mit Bayrischkraut und Serviettenknödel  
Kalbsragout mit Spätzle und Gemüse

### Nachspeisen

Zweierlei Schokoladenmousse  
Topfenknödel mit Beerenragout  
Frischer Fruchtsalat  
Orangen-Joghurtterrine mit Marillenmark  
Voralberger Käseauswahl mit Butter und Brot

Euro 42,50

Stand Juni 2020

# Buffetvorschlag 2

## Kalte Gerichte

Crêpe Röllchen mit Lachs-Dillfüllung

Geräucherte Entenbrust

Roastbeef mit Waldorfsalat

Kalbsleberpastete mit Preiselbeeren

Krabbensalat mit Ananas

## Warme Gerichte

Rindsgeschnetztes „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Tomatenspätzle

Gebratenes Lachssteak an Weißweinsauce mit Safran-Blattspinat und Nudeln

Kalbsbraten mit glacierten Karotten und Herzoginkartoffeln

## Nachspeisen

Gianduja-Kokosmousse

Erdbeer-Schalotte

Schokoladen-Eierlikörterrinen im Biskuit

Österreichische und internationale Käsespezialitäten vom Brett  
mit Butter und Brot

Euro 42,50

Stand Juni 2020