

Menü- und Buffetvorschläge

Gerne stellen wir Ihnen unsere Leistungen vor:

- 3 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

Florian Haim – Gastronomieleiter

Menüvorschläge

Menü 1

Rindssuppe mit Gemüseteigtaschen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

Schokoladenschmarren mit Ananas und Vanilleeis

Euro 30,00

Menü 2

Steinpilzrahmsuppe mit Brotcrouçons

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

Geeister Cappuccino mit Honigsauerkirschen

Euro 32,00

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 Juli 2021

Menü 3

Bunter Salat mit Ziegenfrischkäsepralinen und Trauben

Lachsschnitte an Safransauce mit Kartoffel-Fenchelgratin und Brokkoli

Schoko-Mandelmouseterrine im Baumkuchenmantel

Euro 32,00

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 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 Juli 2021

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 42,00

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 Juli 2021

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

Pfifferlingsrahmsuppe

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 Juli 2021

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 Juli 2021

Buffetvorschlag 2

Kalte Gerichte

Crêpe Röllchen mit Lachs-Dillfüllung

Geräucherte Entenbrust

Roastbeef mit Waldorfsalat

Kalbsleberpastete mit Preiselbeeren

Krabbensalat mit Ananas

Warme Gerichte

Rindsgeschnetzeltes „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 Juli 2021