



Buffet-Panorama

Montag, 27.6.2022, ab 19.30 Uhr

Reichhaltiges Salatbuffet
Wassermelone/Gurke/Garnele
Roastbeef/Paprikarelish
Vitello Forello
Anti pasti
Brotsalat/Parmaschinken/Asmonte
Unsere Brettljause
Gemüsewrap
Rote Beete/ Apfel/ Kresse/ Körner
Gewürzbulgur/ Granatapfel/ Sojajoghurt

Klare Tomatensuppe/Gemüsejulienne/Topfen- Basilikumnockerl
oder
Erdbeer Gazpacho/ Schüttelbrot

Rosa gebratene Rinderhuft/Pilz-Kräuterjus
Kalbsmedaillon/Zitronen- Parmesanmantel
Spanferkel geschmort/Apfeljus
Lachsforelle/Fenchel
Gerstelsotto
Mini Kartoffel/Zitrone/Petersilie
Gnocchi
Weizenbier- Brezenknödel
Grillgemüse
Geschmorte Karotten



Quelle der Energie, Kraft und Lebensfreude

Joghurt Himbeermousetörtchen
Spanischer Mandelkuchen
Erdbeer Tiramisu
Ricotta- Zitronencreme auf Pfirsich
French Kiss
Weißes Schokomousse/Kirschragout/Crumble
Creme Caramell
Nougat Topfenknödel/ Beerenragout
Schwarztee Chia Pudding/ Erdbeer
Mangocreme
Mandel Panna cotta

Preis pro Person € 45,- (exkl. Getränke, inkl. MwSt.)

Menü auf Selbstzahlerbasis

Abrechnung erfolgt direkt im Restaurant

(Auf die Zimmerrechnung oder bar bei Außer-Haus-Gäste)

Vegane Gerichte sind grün gekennzeichnet