

Bankett-Verpflegung Menüs



Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

Vogersalat mit Speckwürfeln und Weißbrotcroûtons	12
Quinoa-Spinatsalat mit mariniertem Tofu (vegan)	12
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen, marinierten Ziegenkäse-Bällchen und Aprikosen-Senfsauce (vegetarisch)	14
Büffel-Burrata-Käse mit Kirschtomaten, altem Balsamico, Basilikum und Pane Carasau (vegetarisch)	14
Knuspriges Ziegenkäse-Röllchen im Brickteig mit Rhabarber-Chutney und Blattsalaten (vegetarisch)	14
Baumgereifte Avocado mit Kirschtomaten, Rucola, Balsamicoessig und Olivenöl (vegetarisch)	14
Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Wakame und Daikon	18
Gebeiztes Seeforellen-Filet mit Gin-Gurken und Radieschen	16
Mille-feuille vom Räucherlachs mit Erdäpfelkas, Lachskaviar und Sauerrahm	18

Menüvorschläge

Suppen

Rinderkraftsuppe	7
mit Kräuterfrittaten oder Speckknödel oder Kaspressknödel oder Royal und Gemüse	
Erdäpfelsuppe mit Lauch und Brotcroûtons	7
Steinpilz-Consommé mit Haselnussnockerl	9
Ochsenchwanz-Consommé mit gebackenem Kalbskopf und Sherry	11
Crèmesuppe je nach Saison	9

Sorbets

Haussekt	3
Wodka	3
Whisky	3
Champagner	4
Goldpuder	4

Menüvorschläge

Warme Zwischengerichte

Spinatschlutzkrapfen mit Zwiebelschmalz, Bergkäse und Schnittlauch	12
Parmesansoufflé auf Tomaten-Ragout	12
Vegane Frühlingsrolle mit Tamarisauce	12
Kleines Knödeltris (Spinatknödel, Kaspressknödel, Speckknödel) mit Stöckelkraut	14
Geröstete Pilze mit frischen Kräutern auf Topfenserviettenknödel	14
Kleines Kalbsrahmbeuschel mit Topfenserviettenknödeln	14
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat mit Schnittlauch-Mayonnaise	16
Flanksteak vom Black-Angus-Rind auf Foccacia Brot	19
Seezungenröllchen im Gemüsebeet mit Basmatireis und Safransauce	22
Tagliatelle mit Kaisergranat und Amalfi-Zitrone in Tomatensauce	24

Menüvorschläge

Hauptspeisen

Chiemsee-Felchen-Filet im Backteig	24
auf Tomatenragout, dazu bunter Blattsalat	
„Kross gebratenes“ Filet vom Weißen Waller	28
auf Rahmspinat, Petersilienerdäpfel mit Apfel-Krensauc	
Gedämpftes Saiblingsfilet	29
auf Erdäpfel-Lauchragout mit Weißweinsauc	
Gebratenes Zanderfilet	31
auf Staudensellerie, Parisienne-Erdäpfel mit Koriander-Buttersauc	
Pochiertes Seeteufelfilet	34
auf Gemüserisotto mit Portwein-Buttersauc	
Wolfsbarsch „Wildfang“	36
mit Zitronen-Tagliatelle, Muschelsauc und frischer Kerbel	
Gebratenes Steinbuttfilet	38
auf Lauch-Erdäpfelpüree, Imperial-Zuchtkaviar und brauner Butter	

Menüvorschläge

Hauptspeisen

Knuspriges Gemüse	22
im Tempura-Teig mit Dipsauce (vegan)	
Im Ofen gegartes Gemüse	22
mit Kipfler-Erdäpfeln, frischen Kräutern und Räuchertofu (vegan)	
Tempeh-Gemüsepfanne (vegan)	22
Maishendl-Brust	29
mit Madeira-Jus, Lauchsauté und Gemüse-Couscous	
Barbarie-Entenbrust	31
mit Orangensauce, Wirsinggemüse, Pinienkernen, Dörrobst und gratinierten Griebschnitten	
Rinderfilet vom Tiroler Black Angus 150 g	32
mit Erdäpfelgratin, bunten Babykarotten, Rosmarin-Jus	
Roastbeef vom Dry Aged Kärntner Almochsen,	34
dazu Selleriecrème, marktfrisches Gemüse und Pfefferrahmsauce	
Kalbsfilet-Medaillon	35
mit glasierten Karotten und Erdäpfelstrudel in Morchelrahmsauce	
Hirsch-Medaillon	36
auf karamellisiertem Blaukraut, Erdäpfelpaunzen und Portweinglace	

Menüvorschläge

Dessert

Vanille-Crème-Brûlée mit Himbeeren	12
Buttermilch-Mousse , dazu Macedonia-Zitrusfrucht und Hippengebäck	12
Erdbeerstanitzel mit Vanilleeis	12
Karamellisiertes Nussparfait mit eingelegten Feigen	12
Topfenknödel in Krokantbrösel mit Marillenröster	12
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	12

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü

(maximal 2 Hauptspeisen zur Wahl vor Ort)

3-Gang-Menü: 5% Ermäßigung

4-Gang-Menü: 10% Ermäßigung

5-Gang-Menü: 15% Ermäßigung

Lunchmenüs

1.

Grießnockerlsuppe

* * * * *

Seeforellenfilet auf Gemüsebeet, dazu Erdäpfel und Safransauce
oder

Piccatta Milanese mit Tomaten-Spaghetti
oder

Gemüsenudeln Aglio e Olio mit Peperoncino

* * * * *

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

39

für ihr perfektes Firmen-Meeting

2.

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum

* * * * *

Ora-King-Lachsfilet, dazu Lauch-Erdäpfelragout und Noilly-Prat-Sauce
oder

Maishendl Supreme mit Blattspinat, Salbei-Gnocchi und Geflügelglace
oder

Gebratenes Sellerieschnitzel mit Räuchersalz, Sauerrahmdip und jungem Blattspinat

* * * * *

Bayrische Crème mit Erdbeeren, dazu Minzpesto

Lunchmenüs

3.

Karotten-Ingwersuppe mit Brotcroûtons

* * * * *

Zanderfilet auf Paprika-Tarhonya, dazu Weißweinsauce

oder

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Pfefferbohnen,
Rosmarinerdäpfel und Pommery-Senf-Jus

oder

Dinkelnudeln mit Gorgonzola, Birne und Haselnuss

* * * * *

Buchteln mit Rosenmarillen-Marmelade gefüllt
auf Vanilleschaum

Obst und Allgemeines

Obstkorb und Allerlei

Handobst nach Saison (Preis pro Stück)	2
Fruchtjoghurt, Naturjoghurt oder Schafmilchjoghurt	2
Müsliriegel	2
Obstspieße (3 Stück Obst)	2
Frische Beeren nach Saison (ca. 30 Gramm pro Portion)	2
Brainfood Nussmix	2

Getränke

Getränke wie **Biosäfte, Softdrinks, Kaffee, Tee** und **vielen mehr** aus **unserem großen Sortiment** kann ganz nach Belieben geordert werden und wird nach Verbrauch und zu Listenpreisen abgerechnet.

... daheim beim Stanglwirt



www.facebook.com/Stanglwirt



www.instagram.com/stanglwirt
[@stanglwirt](https://www.instagram.com/stanglwirt)