

speisenvorschläge für empfänge



Hotel Restaurant spa
ERBPRINZ
private gastlichkeit seit 1788

CANAPÉS, BELEGT MIT

Parmaschinken	€ 9,50
Schwarzwälder Schinken	€ 7,00
Räucherlachs	€ 9,50
Roastbeef	€ 9,50
Brie	€ 7,00
angemachtem Frischkäse	€ 6,50

Laugenbrötchen mit Rindertatar	€ 10,50
Butterbrezeln	€ 4,50
Bauernbrot mit Obatzda	€ 6,00
Quiche Lorraine (mit oder ohne Speck)	€ 6,50
Kalbsfleischküchle	€ 6,50

FINGERFOOD

Marinierte Artischocken mit Oliven und Ziegenkäse	€ 8,50
Gebackene Scampi mit Gewürzjoghurt	€ 8,00
Saiblingstatar im Cornetto mit Wachtelei	€ 8,50
Scampi mit orientalischem Kichererbsensalat	€ 8,50
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat und knusprigem Schnittlauchbrot	€ 8,50
Kalbstatar mit Tomatenmousse und Avocadosalat	€ 10,50
Krustentierpflanzlerl mit Avocado-creme und Mangovinaigrette	€ 12,00
Saisonales Cremesüppchen	€ 7,00

VEGETARISCHES FINGERFOOD

Sellerietasche mit Gorgonzola und karamellisierten Äpfeln	€ 8,00
Gebackene Auberginenröllchen auf Ratatouillevinaigrette	€ 8,50
Tofutempura, Ponzumayonnaise	€ 8,50

Änderungen vorbehalten.

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.