

# Bankettvorschläge

## Vorspeise A

Ruccolasalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesanspänen, an feinsten Zitronen-Balsamicoemulsion

## Vorspeise B

Im Olivenöl gebratener zypriotischer Fetakäse, auf lauwarmem Gemüsesalat an einer Balsamicoemulsion mit ofenfrischem Knoblauchspickel (leicht)

## Vorspeise C

Auserlesene Waldpilze an Tomaten-Senf vinaigrette auf knackigem Salatbouquet mit hauchdünn geschnittenem Tiroler Landrauchschinken

## Vorspeise D

Kürbisschaumsuppe mit einer in Olivenöl gebratener Wildfang Krevette

## Hauptgang A

**Im Zitronenöl gebratenes Zander-Cordonbleu (nicht paniert) gefüllt mit Rauchlachs und Kräuterkäse, auf Tomatenkartoffelragout mit Herbstgemüse**

## Hauptgang B

**Maispouardenbrust gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Frischkäse, mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse, serviert mit einreduziertem Balsamico**

## **Hauptgang C**

**Seeländer Schweinskotelett im Parmesanmantel, mit hausgemachten Tomatennudeln und auserlesenem Gemüse**

## **Hauptgang D**

**Schweinsnierstück an Rosmarinsauce mit Potato Wedges und auserlesenem Gemüse**

### **Dessert A**

**Hausgemachtes Baileysparfait auf Früchtereigen**

### **Dessert B**

**Mit Orangensaft, Maraschino und Ingwer marinierte Annanas mit Koksnußglace**

### **Dessert C**

**Zartschmelzendes Schokoladenmousse mit Doppelrahm überzogen**

**Nichts gefunden ??? gerne Stellen wir ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen**

**Wir werden Ihnen je nach Menu, auch gerne den passenden Wein dazu empfehlen.**

**Wir freuen uns auf Sie, Ihr Hallenbad Gastro-Team**

<b>Hauptgang</b>	<b>25.50 Fr.</b>
<b>2 Gänge</b>	<b>32.50 Fr.</b>
<b>3 Gänge</b>	<b>35.50 Fr.</b>