

Schassbergers vegetarische Menü-Vorschläge 10/11

Die folgenden Menüs sind ohne Fleisch und Fisch. Sind Sie Veganer oder Lacto-Veganer, so bereiten wir die Menüs entsprechend für Sie zu. Die Preise gelten für Veranstaltungen mit 8 oder mehr Gästen (d. h. mindestens 8 Personen wählen das gleiche Menü bzw. bei Großbanketten 90% aller Gäste das gleiche Menü). Der 1. und 2. Gang der Menüs sind Vorspeisen Portionen wählen Sie diese als Hauptgangs Portion, so erhöht sich der Preis. Den Preis für Nachservice erfragen sie bitte bei der Absprache.



IN DEN REGIONALEN RESTAURANTS . . .

Vegetarisches Menü 1 € 27,00

Schaumsuppe von der grünen Speckbohne mit Petersiliencroutons und Apfel-Balsamico Reduktion (€4,90)
Törtchen von Zucchini und Aubergine mit Kartoffelstroh und Parmesangalette an Rotweinschalotten (€14,90)
Zartbitter Schokoladenmousse auf Vanilleschaum (€8,90)

Vegetarisches Menü 2 € 29,00

Gebratene Salate mit leichter Pimentoaioli (€7,50)
Tortellini mit Frischkäse und Mangold gefüllt an geräuchertem Babymozzarella und Tomaten-Meerrettichjus (€15,00)
Warmer Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis (€8,20)

Vegetarisches Menü 3 € 29,50

Zweierlei Paprikaschaum mit Tempura Gemüse und Zitronencremefraiche (€8,50)
Hausgemachte Spaghettini mit Kirschtomaten und Gartenkräutern an Rucola Salat (€13,60)
Vanilleparfait mit Sauerkirschkompott (€9,00)

Vegetarisches Menü 4 € 31,00

Terrine von jungen Karotten und Austernpilzen im Spinatmantel an Tomatenschaum (€10,50)
Gnocchi von der Mona Lisa mit frischen Kräutern und Zitronen Butter (€13,50)
Mokkaparfait im Schokoladenmantel (€8,50)

Vegetarisches Menü 5 € 37,00

Jahreszeitliche Blattsalate mit verschiedenen Kräutern (€ 5,50)
Hausgemachte Spaghetti à la Pesto mit Balsamicosauce (€ 10,50)
Steinpilzrisotto mit Parmesangalette und getrockneten Tomaten (€ 15,50)
Rote Früchte mit Grand Marnier Eis (€ 7,50)