





Kochevent

Oktober bis Februar



Tannenfelde
Bildungs- und
Tagungszentrum





	Menü 1	Menü 2	Menü 3	
Vorspeise	<i>Auberginen–Lardo–Röllchen</i>	<i>Peperonicremesuppe mit Thymiancroutons</i>	<i>Maronencremesuppe</i>	
Zwischengang		<i>Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Ruccola-Tomaten-Salat</i>	<i>Rote Beete Carpaccio mit Honig-Senf-Dressing und Kürbiskernbrot</i>	
Hauptgericht	<i>Mailänder Schnitzel vom Schwein Bandnudeln in Tomatensauce</i>	<i>Gebratenes Lachsfilet mit einer Senf-Dillkruste Schmorgurkengemüse Wildreismischung</i>	<i>Hirschsteaks Rahmwirsing mit Steinpilzen und Brombeerjus</i>	
Dessert	<i>Tiramisu mit frischen Früchten</i>	<i>Süße Sünde Mascarpone/Joghurt, Kirschen, Mandelblättchen</i>	<i>Cappuccino Mousse an Himbeersauce</i>	
	<i>Begrüßungsgetränk, Rot- und Weißwein, Bier, Softgetränke, Verteiler</i>			
Menü	<i>30,00 Euro</i>	<i>45,00 Euro</i>	<i>58,00 Euro</i>	
Getränke	<i>17,00 Euro</i>	<i>17,00 Euro</i>	<i>17,00 Euro</i>	
	<i>Preise pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.</i>			

Kochevent

Oktober bis Februar



Tannenfelde
Bildungs- und
Tagungszentrum

	Menü 4	Menü 5	Menü 6	
Vorspeise	<i>Cremige Muschelsuppe mit Dill</i>	<i>Steinpilzcreme mit Cranberries und gebratenen Steinpilzen</i>	<i>Grießnockerl in Ochsenkraftbouillon</i>	
Hauptgericht	<i>Entenbrust in Rotweinsauce Romanescoröschen Kartoffel-Speck-Knödel</i>	<i>Rinderfiletsteak Glasierte Karotten Erbsenpüree</i>	<i>Rinderrouladen klassisch Apfelrotkohl Petersilienkartoffeln</i>	
Zwischengang	<i>Mango-Rosmarin-Sorbet</i>			
Dessert	<i>Wiener Kaiserschmarrn Pflaumen in Rotwein</i>	<i>Mousse au Chocolate mit Orangenkompott und Knusper-Chips</i>	<i>Crème Brûlée</i>	
	<i>Begrüßungsgetränk, Rot- und Weißwein, Bier, Softgetränke, Verteiler</i>			
Menü	<i>55,00 Euro</i>	<i>59,00 Euro</i>	<i>35,00 Euro</i>	
Getränke	<i>17,00 Euro</i>	<i>17,00 Euro</i>	<i>17,00 Euro</i>	
	<i>Preise pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.</i>			

Stand: Oktober 2017