



Planen Sie eine Feier

Wir helfen gerne dabei

Wir richten Ihnen gerne Ihr Fest nach Ihren Wünschen aus, egal ob Sie Ihre Tischkarten selbst gestalten möchten oder ob Sie ein passendes Geschenk suchen, aber Sie leider dafür nicht die Zeit aufbringen können – wir helfen gerne weiter

Wir planen mit Ihnen Ihre Feier, für einen besonderen Tag.

Geburtstagsfeiern
Tauf- & Kommunionsfeier
Firmenfeier

Hochzeiten
Jubiläumsfeier
Weihnachtsfeier

Einige Menüvorschläge

Vorspeisen

Räucherfischvariation (Lachs und Forellenfilet)

dazu Oberskren und Gebäck

Feines Lachstatar

auf Roten Rüben, Rösti und Limettenespuma

Zart rosa gebratenes Barbarieentenbrüstchen

auf Blattsalatherzen, dazu Himbeerdressing

Italienischer Prosciutto mit Honigmelone

fein garniert

Frischkäseballchen im Wildkräutermantel

an Honig Balsamicoglace, dazu Nußbotchip

Carpaccio vom Alm-Ochsen

mit Basilikum-Pesto, serviert mit frischem Parmesan und getoastetem Weißbrot

Handgehacktes Beef Tatar

pikant gewürzt, serviert mit Toastbrot

Suppen

Kräftige Consommé

mit Topfenockerl, Grießnockerl oder Kräuterroulade

Gebundene Käserahmsuppe

mit Weißbrotroutons

Rieslingschaumsüppchen

mit Nußbotchip

Hauptspeisen

Rosa gebratene Schweinemedallions

auf feiner Cognacsauce, dazu Brokkoli-Karottengemüse, dazu Pappardelle

Tournedos vom heimischen Almoachsen

dazu Pommes Duchesse und Gemüsebouquet

Zart rosa gebratenes Rinder- und Schweinefiletmedallions vom Rost

auf Cognacschaum, dazu Mandelkroketten und Gemüsebouquet

Zart rosa gebratenes Beiried (Rumpsteak)

an Charlottenjus, serviert mit Erdäpfelgratin und Ofengemüse

Zart rosa gebratenes Duett vom Rind- & Milchkalbsrücken

auf zweierlei Saucen, dazu Kartoffellauchgratin und Marktgemüse

Milchkalbsrückensteak mit Kräuterkruste

auf Apfel-Calvadossauce, dazu Erdäpfelstrudel und glacierten Zuckerschoten

Hirschrückensteak vom heimischen Hirschen „Försterin Art“

auf Preisebersauce, dazu glacierte Weintrauben und Parppadelle

Duett vom Zander und Lachssteak

auf Juliennegemüse, dazu Sauce Noilly Brat und Dillkartoffeln

In Honig gebeiztes Barbarie-Entenbrüstchen

auf Dirndlsauce, serviert mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln

Gerichte für Jedermann

Kalbswiener

Mit Petersilienerdäpfel, Zitronenspalte und Wildpreiselbeeren

Grillteller „Hanneshof“

(Rind, Pute, Schwein), serviert mit Pommes, Marktgemüse, Kräuterbutter

Saisonale Gerichte – je nach Jahreszeit

(Bärlauch, Spargel, Steinpilze,)

Dessert

Timbale vom weißen und dunklen Schokolade

auf Fruchtspiegel

Topfensouffle

serviert mit marinierten Erdbeeren

Mohn- Marzipanmousse

an Himbeerspiegel

Dessertvariation „Hanneshof“

köstlicher Abschluss für Ihren Gaumen

Topfen- Nougatknöderl

in Butterbrösel und Erdbeerschaum

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

serviert mit Passionsfruchtgelee und Himbeersorbet

Orangen- Schokoladenmoussé

mit Sesam Hippe