

Menüvorschläge für ein 3 Gänge Menü von Sternekoch Michael Sobota

①

Gruss aus der Küche

Getrüffelte Lauchsuppe

Piccata vom Kalb
mit Nudeln und Petersiliensauce

Erdbeercharlotte mit Rhabarberkompott

€ 42.00 pro Person

②

Gruss aus der Küche

Avocadomousse
mit marinierten Shrimps auf Rote Betejus

Zanderfilet gebraten
auf Kartoffelgulasch mit Majoranschaum

Gratin von Rhabarber mit Mandeleis

€ 43,00 pro Person

③

Gruss aus der Küche

Zupfsalate

mit marinierter Lachsforelle und Sauerrahm

Gesurrtes Maishenderl mit Petersilienrisotto

Schmankerlcreme mit Rahmfrüchten

€ 39,00 pro Person

Menüvorschläge für ein 4 Gänge Menü von Sternekoch Michael Sobota

④

Gruss aus der Küche

Hummermedaillon mit Lauchkartoffeln

Geräuchertes Taubenbrüstchen
mit Rotkrautjus und Brioche

Gedämpfter Heilbutt
mit grünem Spargel und roter Butter

Himbeer Mandelschaum
mit Sezchuan-Pfeffer

€ 54,00 pro Person

⑤

Gruss aus der Küche

Duett von der Gänseleber mit Honigvinaigrette

Getrüffeltes Selleriesüppchen

Gebratene Entenbrust mit Schalottensauce
Schnittlauchgnocchis

Valrohna-Schokoladen-Terrine
mit Ananas-Kirsch-Sorbet

€ 52,00 pro Person

Genuss ala Austria

Gruss aus der Küche

Ochsenbacken-Sauerkraut-Terrine
auf Estragon-Kartoffelsauce

Bauernhendl im Reisteig
Rahmlauch und Griesknödel

Kaiserschmarrn vom Bergkäse

Gebackener Topfenschmarrn
mit Apfel-Zimt-Sauerrahm

€ 49,00 pro Person

Menüvorschläge für ein 5 Gänge Menü von Sternekoch Michael Sobota

©

Gruss aus der Küche

Marinierter Blumenkohl mit Riesengarnelen

Geeistes Paprikasüppchen

Lasagne von der Jacobsmuschel mit Orangensauce und Fenchel

Kaninchenrücken im Auberginenmantel
mit Trüffelsauce

Interpretation vom Tiramisu

€ 58,00 pro Person

Fisch-Menü

Gruss aus der Küche

Rote Bete-Sorbet
mit marinierten Sardinen und altem Balsamico

Suppe von Krustentieren

Seeteufelbäckchen
mit Safranschaum und schwarzem Risotto

Saltimbocca vom Loup de mèr
mit Estragonsauce und Currykartoffeln

Schokoladenkuchen mit Kokos-Eis-Sauce

€ 63,00 pro Person

Menüvorschläge für ein 6 Gänge Menü von Sternekoch Michael Sobota

Luxuriöser Charme

Gruss aus der Küche

Mille Feuille von der Gänseleber
mit Schwarzbrotkrustinis und Apfelkompott

Schaumsuppe von "La Ratte" Kartoffeln mit Kaviarsauerrahm

Trüffelravioli mit Selleriemoussline und Madeirasauce

Lauwarmes ausgelöstes Hummerfleisch mit Orangen-Crepes-Torte
auf Basilikumschaum

Hirschrücken im Selleriemantel an Cassissauce
Maronenpolenta

Marmorauflauf mit Birnenragout

€ 73.00 pro Person

"Man kann den Menschen nichts beibringen.
Man kann ihnen nur helfen, es in sich selbst zu entdecken."

Galileo Galilei

Menüvorschlag für ein 8 Gänge Menü von Sternekoch Michael Sobota



Gruss aus der Küche

Tatar von Riesengarnelen
mit Tomatensorbet auf Gartengurken

Fenchel Orangen Stüppchen

Hausgemachte Nudeln
mit Schnittlauch-Schalotten-Sauce

Bachsaibling
mit Basilikum und gebratenen Pfifferlingen

Himbeer-Mandelsorbet

Lammrücken im Brotmantel
auf Topinamburgratin

Gewürzeis auf Cassisschaum
mit Pinienbiskuit

Ziegenkäse im Strudelteig
mit Feigensauce

€ 89,00 pro Person

Buffetvorschläge ab 20 Personen von Sternekoch Michael Sobota

®

Vorspeisen - Buffet

Babytomaten mit feinem Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto

Parmaschinken fein geschnitten mit Melonenwürfel

Rinder-Carpaccio mit Parmesanspänen

Salat von Rigatoni und Shrimps

Geschmortes italienisches Gemüse in aromatisiertem Knoblauch-Olivenöl und Sardellen

Bunte frische Marktsalate

mit zweierlei Dressing

Bio-Schweinefilet im Zucchini-mantel gebraten

auf Balsamicojus

Saltimbocca von der Maispoularde

mit Estragonrahmsauce

Beilagen:

Buttergnocchi, Gemüsereis

Kartoffelgratin.

Mediterranes Buttergemüse der Saison

Dessert:

Brandteigkrapferl mit Cremefüllung

Weißes Mousse au Chocolat

FrISChe Früchte der Saison

Brotauswahl und Butter

43.00 EUR



Vorspeisen - Buffet

Entenlebermousse mit Blätterteigpastetchen und Preiselbeeren
„Büsumer“ Krabben mit Zitrone und Schwarzbrot
Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern
Kleine pikante hausgemachte faschierte Laiberl (Hackfleisch)

Bunte frische Marktsalate

mit zweierlei Dressing

Suppe

Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch

Pochiertes Wolfsbarschfilet

mit Dijonsensauce

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Wildkräuterjus,

Beilagen

Butterreis

Blattspinat

Saison Gemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Weißes und braunes Mousse au Chocolat

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

55.00 € pro Person

⑩

Vorspeisen - Buffet

Mousse von der geräucherten Bachforelle
Parmaschinken mit Zweierlei Melone
Barberie-Entenbrust mit Orangen-Ingwersauce
Bunter Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings

Suppe

Doppelte Rinderbrühe mit frischem Gemüse und Flädle

Gebratenes Zander-Filet

An Olivensauce

Zarter Kalbsrücken im Ganzen gebraten

an einer Austernpilz-Sauce

Beilagen

frisches Ratatouille-Gemüse
Risoni-Nudeln
Wildreis

Desserts

Panna cotta
Exotischer Obstsalat
Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

48.00 € pro Person

Austro-Mediterranes-Buffet

Kalte Gerichte

Vitello Tonnato

Kirschtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing

Triologie von Räucherfischen mit Oberskren

Eine Auswahl an italienischen Antipasti

Stilze vom Tafelspitz mit Gemüsevinaigrette

Suppen

Wiener Suppentopf

Hähnchenragout „Toscana“

(Fenchel, Sellerie, Tomaten, bunte Paprika, Zucchini, Zwiebel)

Fiakergulasch

Mit traditionellen Beilagen

Spanische Paella

Beilagen

Wurzelgemüse

Buttergnocchi

Rosmarinkartoffeln/Salzkartoffeln

Desserts

Tiramisu

Topfenstrudel und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käseauswahl

Panna Cotta mit Erdbeermark

Brotauswahl und Butter

€ 37.00 pro Person

Finger-Food-Stehbuffet zum Empfang

(ab 20 Personen)

Kalte Häppchen

Polentataler mit Mozzarellasticks
Gemüsestäbchen mit Dipsaucen
Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken
Beef Tartar Brötchen

Warme Häppchen

Datteln im Speckmantel
Kleine Käse- und Speckküchlein
Garnelen im Teigmantel
Kleine Faschierte Laiberl (Hackfleisch) mit pikantem Zwiebel-Confit
Schinkenkipferln

Dessert

Verschiedene kleine Naschereien
Joghurtcreme mit Früchten
Käsehappen mit Oliven, Trauben und Nüssen
€ 28.00 pro Person

Stellen Sie Ihr persönliches Stehbuffet zusammen

Gryer Windbeutel mit Meerrettichcreme

€ 2.50

Pumpernickel mit Gänselebermousse

€ 3.90

Kleine Toasts mit Rehterrine

€ 3.50

Hausgebeizter Lachs auf Parmesan cracker

€ 3.00

Frühlingsrolle

€ 2.90

Räucherforellencreme mit Kaviar

€ 3.00

Preis pro Stück

Hardstrasse 29, 78239 Worblingen Telefon: 07731-27349, Fax: 911165, www.salzburgerstube.de

Ihr Ansprechpartner für das Menü ist Michael Sobota. Um den Ablauf und die Einzelheiten der Veranstaltung zu besprechen erreichen Sie Birgit Locher unter salzburgerstube@web.de