



WERZER'S

HOTEL VELDEN

Menüvorschläge - Hochzeitsmenüs 2016

Menüs ab € 39,-



FRÜHLING/SOMMER

Vorspeisen

Duett von heimischem Spargel mit Serrano Schinken und Parmesan

Quinoa-Salat mit Erdbeeren und Schafskäse

Gegrillte Wassermelone mit Schafskäse und Rucola Salat

Chili Avocado

Gegrillte Steingarnelen auf Safran-Risotto

HERBST / WINTER

Vorspeisen

Räucherforellentartar mit Safrangurkensalat und Salatbouquet

Tafelspitz sulze

Gnocchi mit Kürbisragout

Roastbeef

FRÜHLING / SOMMER

Suppen

Tomatisierte Fischsuppe

Rindkraftsuppe mit dreierlei Einlagen

Bärlauch creme suppe

Schaumsuppe von frischem Spargel

Stellen Sie Ihr individuelles Hochzeitsmenü selbst zusammen. Pro Wahlgericht wird € 3,- verrechnet.



WERZER'S

HOTEL VELDEN

HERBST / WINTER

Suppen

Sellerei-Apfelcreme Suppe mit Zimtobern

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Roterübensuppe mit Obershaube

Hauptspeisen

Beiried vom Kärntner Alm Rind auf Himbeer-Schalotten-Confit und Mandelbällchen

Schweinefilet mit Tagliatelle und Gemüse der Saison

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Safrantagliatelle und Schmelztomaten

Heimisches Zanderfilet auf Bärlauchrisotto

Desserts

FRÜHLING/SOMMER

Café Pudding mit Kokoseis

Erdbeer-Ricottacreme im Glas serviert

Dreierlei vom Joghurt mit Früchten

Desserts

HERBST/WINTER

Amaretto-Apfel-Panna Cotta

Honig-Zimt-Parfait mit Dunstsauerkirschen

Dattelstrudel mit Karamellsauce

Stellen Sie Ihr individuelles Hochzeitsmenü selbst zusammen. Pro Wahlgericht wird € 3,- verrechnet.



WERZER'S

HOTEL VELDEN



Hochzeits-Menüs ab € 45,-

FRÜHLING/SOMMER

Vorspeisen

Saibling Saor

Sommerliches Beef Tartar mit Avocado-creme und Oliventapenade

Vitello Tonnato

Jakobsmuschelpudding mit Fenchel und Orangendressing

HERBST/WINTER

Vorspeisen

Feines von der Entenbrust mit Sauce Cumberland und Orangenfilets

Perlhuhn Terrine Mandarinen spiegel und Rotkraut

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree und Sauerrahmgelee

Klassisches Beef Tatar

FRÜHLING/SOMMER

Suppen

Melonen Kaltschale mit Einlage und Minze

Thailändische-Kokosmilchsuppe mit Shrimps

Tomatencreme suppe

Stellen Sie Ihr individuelles Hochzeitsmenü selbst zusammen. Pro Wahlgericht wird € 3,- verrechnet.



WERZER'S

HOTEL VELDEN

HERBST /WINTER

Suppen

Wild Consomme mit Steinpilzen und Zucchini

Maronicremesuppe

Steinpilz-Erdäpfelsuppe

Hauptspeisen

Wildragout mit Serviettenknödel und Rotkraut

Geschmorte Schweinsbackerl auf Safranlinsen mit Kohlrabi-Ragout

Milchkalbsrücken mit Getrüffelten- Sellerie- Erdäpfelpüree und Glasierten Chicorée

Seezungenfilet mit glasierten Schwarzwurzeln und Rotkrautsauce

Branzinofilet vom Grill mit weißer Polenta und Tomatenvinaigrette

FRÜHLING/SOMMER

DESSERTS

Fenchelgranité mit Johannisbeerschaum

Creme Brûlée

Tiramisu

HERBST/WINTER

DESSERTS

Topfensoufflé mit Sauerrahmeis

Maronireis auf Schlagobers mit Sauerkirschen

Weißes Schokoladenmousse

Stellen Sie Ihr individuelles Hochzeitsmenü selbst zusammen. Pro Wahlgericht wird € 3,- verrechnet.