



Willkommens-Gala-Abendessen

Freitag, 24. Juli 2026
Auf See

Vorspeisen

Nordic Lachs-Shrimps Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Keta Kaviar Vinaigrette

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Ei-Worchestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Garnelen
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken
Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguet

Kleine Naschereien



Gedeck

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc, Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland 12% Vol
0,75 l 25,20 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Trocken Weingut Stiegelmar
Gols / Burgenland 12,5% Vol.
0,75 l 26,30 €