

Unsere Menü-Vorschläge

Wir freuen uns, dass wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses unterstützen dürfen. Bitte wählen Sie für alle Ihre Gäste ein einheitliches Menü aus. Selbstverständlich dürfen Vegetarier Ihr Menü auch vor Ort aus der à la carte Karte aussuchen.

Knackig und anregend

Bunter Blattsalat		11
Gemischter Salat		13
Geräuchertes Forellenfilet		14
Saisonale Ravioli (ab 50 Personen nach Ihren Wünschen zubereitet)		16
Klostergeistsuppe		12

Alles was schwimmt

Red Snapper Filet	(24)	34
Forellenfilet	(25)	36
Felchenfilet	(25)	36
Saiblingsfilet	(25)	36
Zanderfilet	(27)	38

In Klammern sehen Sie die Preise für den Fisch als Zwischengang.

Fleischiges

Schweinefilet im Speckmantel		38
Kalbrückensteak mit Cassis-Schalotten Kruste		43
Rinderfilet am Stück gebraten		48

Ohne Fleisch und ohne Fisch

Weissweinsrisotto Gemüse Parmesan Kräuter	(16)	24
Spinat-Ricotta-Ravioli Rahmsauce Nüsse Cherrytomaten	(18)	26
Thai-Red-Curry Basmatireis Gemüse Tofu	(20)	28

In Klammern sehen Sie die Preise vom vegetarischen Gericht als Zwischengang.

Vitamine (wählen Sie eines)

Saisonales Marktgemüse
Blattspinat
Bohnenbündchen

Saucen

Passend zu Ihrer Menüwahl wird Ihnen unser Chefkoch einen Vorschlag zukommen lassen.

Gibt Kraft (die Qual der Wahl)

Gnocchis	Nudeln
Reis	Risotto
Kartoffeln (Gratin Bratkartoffeln Püree....)	

Süsse Versuchung

Saisonales Dessertbuffet (5 süsse Komponenten)	19
Saisonales Dessert- und Käsebuffet (4 süsse Komponenten und Käse)	21



Ihre kulinarische Begeisterung liegt uns am Herzen
Ihr Oliver Rost und das Feldbach-Küchenteam

PS Gerne beraten wir Sie auch vor Ort, wir freuen
uns auf Ihren Besuch im Feldbach!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Die Menüideen sind für Anlässe ab 10 Personen.