

Ein kulinarisch-musikalisches Osterfest an der stimmungsvollsten Adresse am Wörthersee

Feiern Sie den Ostersonntag am 27. März 2016
ab 12 Uhr im lichtdurchfluteten Restaurant Orangerie.

Küchenchef Richard Hessel kreiert für Sie Spezialitäten,
die vom Team um Maître Johannes Doujak serviert werden.
Die Hausmusik Goritschnig bringt die Saiten zum Schwingen und Klingen.

Oster-Menü

Vorspeisen vom Buffet

Duett vom Techelsberger Bauernlamm geschmort und rosa gebraten
mit Schafstopfenlaibchen, Paprikagemüse und rotem Zwiebelconfit

Cheese-Cake mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet


3-Gang-Menü pro Person €44,-

Aperitif-Empfehlung

Früchtebowle

€7,50

Weitere Menüvorschläge finden Sie auf der Rückseite.
Tischreservierungen erbeten unter Tel. 04272/2377



**Die Kinder überraschen wir mit einem Schoko-Osterhasen
und die Eltern mit einem Kärntner Reindling.**

Vorspeisen vom Buffet

Osterschinken und bäuerliche Wurstspezialitäten aus dem Kärntner Genussland mit Sauergemüse
Steirischer Räucher- und Gravedlachs und geräucherte Pörtschacher Edelfische mit Oberskren
Mit Pesto gebeiztes Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen
Vitello Tartufo mit Kapern, Geflügelsülzchen mit grünem Spargel
Pikant gewürztes Beef Tatar, Garnelencocktail „Schloss Seefels“
Erdäpfel-Vogerlsalat, Gurkensalat mit Dill, Spitzkrautsalat, Paradeiser-Mozzarella-Salat
Bauernsalat mit Fetakäse, Käferbohnen-Rindfleischsalat, Blattsalate mit Dressing
Chili-Mangosauce, Cocktailsauce, Sauce Tatar, Dill-Senfauce, Oberskren

Menü-Vorschlag 2

Vorspeisen vom Buffet

Kräutercremesüppchen mit Knusperstangerl und Osterschinken

Filet von der Kärntner Seeforelle mit Bärlauchrisotto, Spargel und Zitronensabayone

Schokoladen-Nussauflauf mit eingelegten Sauerkirschen und Vanilleeis

4-Gang-Menü pro Person €55,-

Menü-Vorschlag 3

Vorspeisen vom Buffet

Essenz von der Bauernente mit Trüffelpofesen und Wurzelgemüse

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak und Ragout von der Backe
mit Kräuterseitlingen, Pastinake und Rucola-Gnocchi

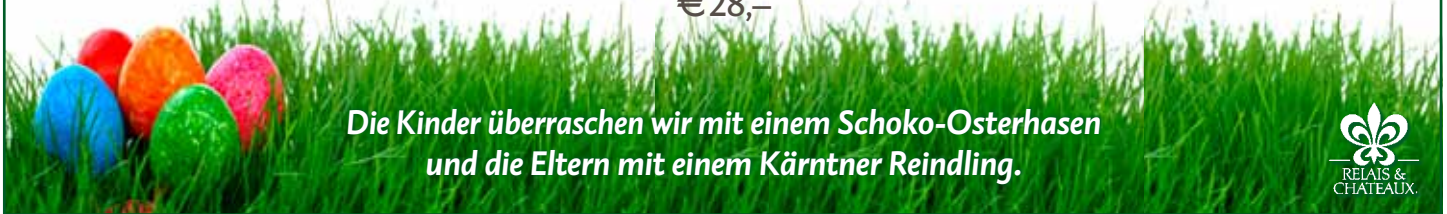
Rhabarbertarte mit weißer Schokoladencreme und Himbeeren

4-Gang-Menü pro Person €55,-

Empfehlung vom Küchenchef

Gebackenes Osterkitz mit Erdäpfel-Gurkensalat und Sauce Tatar

€28,-



Die Kinder überraschen wir mit einem Schoko-Osterhasen
und die Eltern mit einem Kärntner Reindling.