

Menü- und Buffetvorschläge

Liebe Gäste,

es freut uns, dass Sie, für Ihren besonderen Anlass, sich für unser Hotel - Restaurant VIKTOR entschieden haben. Gerne senden wir Ihnen unsere Menüvorschläge.

Sie können Ihr Menü individuell zusammenstellen. Aus organisatorischen Gründen kann nur **ein einheitliches Menü** gewählt werden. Beim Hauptgang dürfen Sie für Vegetarier/Veganer einen separaten Hauptgang bestellen (bitte genaue Personenanzahl angeben). Teilen Sie uns bis zu 10 Tage davor Ihr Wunschmenü mit.

Weiters möchten wir Sie auf folgende Details hinweisen:

DATUM	Für uns wichtig – Wochentag und Tageszeit
ANZAHL DER GÄSTE	Panoramarestaurant für max. 65 Personen Geschlossene Gesellschaft – Mindestumsatz € 2.000,-- Unsere Buffets gelten ab 40 Personen (Vollzahler)
WÜNSCHEN SIE ÜBERNACHTUNGEN	Gerne reservieren wir Zimmer für Ihre Gäste
WIRD EIN APERITIF GEWÜNSCHT	Wir geben Ihnen Vorschläge für verschiedene Aperitifs
WELCHER WEIN ZU WELCHEM MENÜ	Auf Wunsch erhalten Sie unsere Weinkarte. Das Service Personal steht Ihnen auch beratend zur Seite
WER BESORGT DEN MENÜDRUCK	Wir drucken Ihnen gerne die Menükarte mit Text nach Ihren Wünschen
MUSIKBEGLEITUNG	Wird Ihre Feier musikalisch umrahmt?
WIE VIELE GEDECKE SIND VORZUBEREITEN	Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns 2 Werkstage vor dem Anlass die genaue Anzahl der Gäste mitteilen. Als Basis für die Verrechnung nehmen wir die gemeldete Personenanzahl mit einer Abweichung von 10%.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, so stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung. Für die Berücksichtigung unseres Hauses danken wir recht herzlich und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen.

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio mit Tomatenwürfel und Parmesan	€ 14,50
Blattsalate an Rotwein – Holunderblütendressing & Melonenperlen	€ 9,20
Räucherlachs, Kreterrine & Wasabi – Kaviar	€ 13,50
Gedämpfter Wolfsbarsch auf Jungzwiebel – Mango Gemüse	€ 14,00
Gebratener Zander mit Quinoa und Orangensalz	€ 13,00

SUPPEN

Kresseschaumsüppchen	€ 6,00
Karotten-Limetten Schaumsüppchen	€ 6,00
Bohnen-Mandelsüppchen & Chorizo-Gebäck	€ 6,50
Schaumsüppchen vom Riesling mit gebratener Garnele	€ 8,90
Klare Rinderbrühe mit Einlage nach Wahl:	€ 6,00

*Leberspätzle

*Brätspätzle

*Flädle

*Grießnockerl

ALS AUFLOCKERUNG – HAUSGEMACHTE SORBETS

Limetten – Thymiansorbet

Tomaten-Chilisorbet

Passionsfruchtsorbet

...aufgespritzt mit einem Schuss Prosecco € 6,00

HAUPTSPEISEN

Gebratene Putenbrust,
geträffeltes Erdäpfelpüree und Saisongemüse € 22,00

Schweinefilet im Rosmarin-Speckmantel gebraten,
Gemüse & Parmesan Polenta € 24,50

Gebratenes Maishühnerbrüstchen
auf Süßkartoffel-Mango-Ragout € 24,50

Rinderrücken Sous Vide gegart, Knusperzwiebeln,
Naturjus, Bratkartoffeln und Speckbohnen € 28,50

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce,
Spätzle & Saisongemüse € 22,50

Rinderfiletsteak mit Kräutern und Blüten gebraten,
Schalotten-Risotto & Gemüse der Saison € 42,00

Zanderfilet mit Kräuterseitlingen gebraten,
Erbosenpüree & Safran-Gnocchi € 26,00

DESSERT

Mousse von der zartbitteren Schokolade auf Himbeeren und Sauce	€ 9,50
Marzipan-Auflauf mit hausgemachtem Eis	€ 9,80
Haselnuss-Parfait auf Schokoladenganache mit Zauser's Waldhimbeerbrand	€ 10,20
Buttermilchterrine im Orangen-Limettenküppchen	€ 9,00

VEGETARISCH/VEGAN

Hirsetaler mit Spinat und Tomaten-Orangen-Sauce (vegan)	€ 17,90
Spinat-Bergkäse-Knödel mit Knusperzwiebeln und Blattspinat	€ 18,50
Carnaroli-Risotto mit Mohren Kellerbier, Radicchio & frischem Parmesan	€ 21,00
Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	€ 17,90

Für die Kinder:

Kinderwiener mit Pommes Frites und kleines Eisdessert	€ 10,50
---	---------

Buffet 1

VORSPEISEN

Lachs im Tauchbad mit Knoblauchbutter und gebratenem Weißbrot
Geräucherte Forelle mit Apfelsalat
Rohschinken mit Melone
Weißes Scherzel niedertemperatur gegart, mit Sauce Remoulade
Mixed Pickels (Essiggurken, Perlzwiebeln, Pfefferoni, Senfgurken,...)

Salat von unserem Salatbuffet mit dem Dressing Ihrer Wahl

Klare Brühe vom Rind mit Einlage nach Wahl
(Grießnockerl, Flädle oder Leberspätzle)

HAUPTGÄNGE

Schweinerücken im Ganzen gebraten, Pfeffer-Cognac-Rahm
Putenbrust mit Thymian gebraten, Naturjus
Mit Tonkabohnen geschmorte Lammstelze
Butterfisch im Speckmantel gebraten

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Spätzle, Reis

Arrangement von buntem Gemüse (nach Saison: Spargel, Kürbis, Rosenkohl,...)

VEGETARISCH

Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln
Lauch-Kuchen mit Ziegenkäse

DESSERTBUFFET

Cappuccino Crème
Topfenmousse mit Passionsfrucht
Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce
Grießflammeri mit Himbeeren
Schokolade-Nussauflauf € 60,00

Buffet 2

VORSPEISEN

Thunfisch mit Limetten, roten Zwiebeln und Chili mariniert
Roastbeef mit Sauce Remoulade & gepickelte Maiskolben
Schinkenspeck mit Honigmelone
Lachs mit Wacholder und Koriander gebeizt, Dill-Senfsauce
Eingelegte Zwiebeln, Auberginen, Zucchini, Pilze
Paprika aufstrich, Kräutertopfen & Hummus

Salat von unserem Salatbuffet mit dem Dressing Ihrer Wahl

SUPPE

Klare Rindssuppe mit Flädele
Schaumsüppchen von der Brunnenkresse mit Mandeln

HAUPTGÄNGE

Schweinsfilet im Speckmantel gebraten, Senfrahm
Kalbsvögerl mit Zitronen und Weißwein gegart
Rinderrücken mit Kräutern & Blüten gebraten an Naturjus
Zanderfilet mit Estragonbutter gebraten

BEILAGEN

Rahmkartoffeln mit Pfänder-Bergkäse
Hausgemachte Kroketten
Spätzle, Brauner Reis nach Fanni Amann

Arrangement von buntem Gemüse (nach Saison: Spargel, Kürbis, Rosenkohl,...)

VEGETARISCH

Spinat-Lasagne mit Pfänder-Bergkäse und Pinienkernen
Hausgemachte Gnocchi mit Rucola (nach Saison mit Bärlauch, Spargel oder Pilzen)

DESSERT

Schokoladenmousse mit Himbeeren-Paprikaspiegel
Haselnussparfait auf Schokoladenganache mit Zauser Himbeerbrand
Brownies-Eistorte mit Karamell & Paranusskernen
Hausgemachter Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesauce
Salat von frischen Früchten

Auswahl vom heimischem Käse

€ 73,00