



Montfort
das Hotel ****

Hochzeitsmappe

Kulinarik zur Hochzeit



*Liebe geht durch
den Magen*

Aperitif

Aperobuffet

EUR 11,00

eine halbe Stunde „open Bar“ inklusive aller gängigen Aperogetränke

Weine

Gerne senden wir Ihnen unsere Weinkarte zu

Kleine Häppchen zum Aperitif

Räucherlachs-Zucchini Röllchen mit Wasabidip	EUR 3,90
Rohschinken-Melone Stick	EUR 3,40
Hausgebeizter Lachs-Oliven Stick mit Dillrahmsauce	EUR 3,80
Kichererbsen mit Garnele und Minze im Glas	EUR 3,50
Gurken-Frischkäse Röllchen VEGI	EUR 2,70
Bergkäse-Traube Stick mit Hagebuttenchutney VEGI	EUR 3,50
Tomaten-Mozzarella Stick mit Basilikumpesto VEGI	EUR 3,40

[Die Preise verstehen sich pro Stück—Mindestbestellung 20 Stück pro Auswahl]

VORSPEISE

Saisonaler Blattsalat mit Speckstreifen
Croutons und Kernölvinaigrette

Roastbeef vom Angusrind
mit Meersalz, Rucola, Kirschtomaten und Balsamicoglace

Sashimi vom Thunfisch und Lachs
Sprossensalat und Limonendressing

Carpaccio von der Roten Beete mit Kapstachelbeere
Granatapfelkerne, Himbeerdressing und marinierte Wildkräuter (Vegan)

Bunter Blattsalat der Saison mit Kürbiskern dressing
Sonnenblumenkerne, geröstete Pilze und Kresse (Vegan)

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit Garnelenstick

Kartoffel-Trüffel-Creme mit Kernöl

Rinderkraftbrühe mit Minigrießnockerl

Kokos-Currysuppe mit Kresse (Vegi)

Rote Beete Cremesuppe mit geröstetem Tofu (Vegan)

Warme Vorspeisen

Lammkrone mit Minz-Portweinglace
Rosmarinpolenta und glasiertes Minigemüse

Doradenfilet mit Safranschaum
Tomatenrisotto und sautierte Zuckerschoten

Hokkaido Kürbis Ragout
mit Spinatknödel (Vegi)

Gebratenes Tofumedailon mit Kokos-Currysauce
Kräuterreis und buntem Gemüse (Vegan)

HAUPTSPEISEN

Schweinefiletmedaillons unter der Pistazienkruste
mit Whiskey-Honigsauce, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

Gepfeffertes Schweinefilet mit Kräutercreme
Kartoffelgratin und Speckbohnenbündchen

Gebratene Landhuhnbrust mit Thymianjus
getrüffeltem Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse

Gebratenes Forellenfilet mit Krensaucе
Butterkartoffeln und Rahmspinat

Kalbsgeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce
Butterspätzle und Mandelbrokkoli

Kartoffel-Gemüse-Pfanne
mit Wildkräuter und Olivenöl (Vegan)

Gefüllte Zucchini an Paprikasalsa
Cous-cous und glasiertes Gemüse (Vegan)

HAUPTSPEISEN

SUPERIOR*

Gefüllte Kalbsröllchen mit Salbei und Schinken
tomatisierte Sauce, Rahmkartoffeln und Zucchini-Zylinder

Tranchen vom Rinderrücken mit Portweinschalotten
Kartoffel-Pfifferlingsstrudel und rustikales Gemüse

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Kirschragout und Vanilleeis

Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse
Fruchtspiegel und frische Beeren

Sauerkirsch Creme Brûlée

Cassis-Joghurt Terrine mit Früchtedeko

Panna Cotta von der Hafersahne mit Beerenragout (Vegan)

Geminzter exotischer Fruchtcocktail mit zweierlei Sorbet (Vegan)

PREISE

3-Gang-Menü

Suppe | Haupt | Dessert

EUR 59,00 (*€ 65,00)

Vorspeise | Haupt | Dessert

EUR 64,00 (*€ 69,00)

4-Gang-Menü

Vorspeise | Suppe | Haupt | Dessert

EUR 69,00 (*€79,00)

5-Gang-Menü

Vorspeise | Suppe | warme Vorspeise | Haupt | Dessert

EUR 79,00 (*87,00)

ZU SPÄTER STUND

Suppenbuffet

zweierlei Suppen mit Gebäck
z.B. Knoblauchrahmsuppe- & Gulaschsuppe

EUR 16,00

Kleines Kaltes

Hausgebeizter Lachs, Shrimps Cocktail
Mozzarella mit Tomaten, Schinkenspeck mit Melone
Käsebrett, Obstkorb

EUR 27,00

Käsebrett

Variation von Hart- und Weichkäse
Butter und Gebäck

EUR 16,00

Leberkäse

Variation am Buffet
Minisemmel, Senf und Kren

EUR 12,00

ZUSATZLEISTUNGEN

Menükarte als Banderole oder liegendes Menü (design & Druck)	EUR 0,80 pro Person
Dekoration (Aufstellen der Dekoration und Namenskarten)	EUR 1,50 pro Person
Tellergeld (bei mitgebrachter Torte)	EUR 2,50 pro Person
Sitzplan (Übersicht) Design und Druck	Preis auf Anfrage

MUSIK

Live Musik darf bis 01.30 Uhr aufspielen.

Der Veranstalter wurde informiert.