

Private Feier

Geburtsfeier Eduard Enrich Raika-Gebäude Algund

Getränke

- > Arunda Brut
Sektkellerei Arunda
Mölten
- > Minzesirup
> Apfelsaft vom Zöhlhof
> Mineralwasser

Um ca. 11.30 Uhr:

Empfang der Gäste mit Sekt und kleinen Happen im Parterre.

Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkäse und Speck



Rindsgeselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel und Wacholder



Kleine mit Peperonimouye gefüllte Zucchini

Um ca. 12.00 Uhr dann...

**...bitten die beiden Geburtstagskinder die Gäste nach oben,
mit dem Hinweis, dass in den nächsten 2 Stunden kleine Gerichte herumgereicht werden.**

Kleine Sitzmöglichkeiten sowie Stehtische sind verteilt.

**Einen nach dem andern reichen wir nun kleine kalte,
lauwarme und warme Gerichte von der Vorspeise zu Fisch und Fleisch.**

Kleine Kartoffel mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle



Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl



Kleiner lauwärmer Krautstrudel



Schwarzplentenknödel mit Mangold und Graukas auf der Holzgabel



Kleine mit Sauce Bernaise gefüllte Artischocken



Kartoffelteigtaschen mit Kartoffel in leichter Trüffelsauce und Trüffel aus Umbrien



Flan von rotem Paprika mit leicht scharfen Gamberi im Schälchen



Spiesschen vom Branzino in Artischockenkruste



Kleiner Risotto von Lagrein und Radicchio mit Gorgonzola



Kalbsfiletscheiben in kräftiger Rosmarinsauce und Selleriepüree

**In angegebenen kleinen Gerichten, werden 2 – 3 an Standln im ersten und zweiten Stock zum selber
holen angeboten. Zudem gibt es 2 – 3 Getränke bzw. Weinstandln.**

Und schlussendlich als süßen Abschluss im großen Seminarraum...

Dessertinszenierung mit tausend kleinen Süßigkeiten und besonderer Geburtstagstorte von Stefan Sader

