

## Speisen und Menüs



Jemand hat einmal gesagt, für ein gelungenes Fest ist es wichtiger, eine tolle Inszenierung zu machen als wie aussergewöhnlich gutes Essen zu servieren. Wir glauben das ganz einfach nicht. Auch mittelmässiger Wein ist in einer genialen Flasche mit toller Etikette immer noch mittelmässiger Wein. Schlussendlich trinke ich den Wein. Deshalb bleiben wir dabei und meinen, dass zu einem gelungenen Fest eine tolle Inszenierung gehört, voll und ganz gelungen ist ein Fest aber erst, wenn Ihre Gäste vom gereichten Essen genauso schwärmen wie vom gesamten Fest selbst.

**"Kolossal gut."**

Gräfin Liechtenstein, Meran, anlässlich des Empfangs der Hochzeit ihre Tochter.



## Speisen und Menüs

### Kalte Vorspeisen

- ★ Salat von gedämpften Garnelen in Zitronenmarinade
- ★ Lauwarmer Salat von weissem Spargel mit Zitronenhollandaise
- ★ Roastbeefröllchen gefüllt mit Grillgemüse auf Salatbeet
- ★ Röllchen von Rindsgeselchtem mit Topfen, Rucola und Pinienkernen auf feinen Salaten, dazu lauwarmes Rosmarin-Olivenbrot
- ★ Gemüse-Kräutersalat im Weckglas
- ★ Carpaccio vom Hirschgeselechtem mit kleinen Salat von Pfifferlingen
- ★ Unsere kleinen besonderen Köstlichkeiten auf der Holzschindel oder in der Spandose
- ★ Drei kleine Fischvorspeisen:
- ★ Spiesschen vom Branzino mit Estragon
- ★ Kleiner Salat von gedämpften Garnelen in Zitronenmarinade
- ★ Oktopussalat in Olivenöl-Zitronenmarinade und Petersilie

### Suppen

- ★ Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl
- ★ Kalte Tomatensuppe mit Basilikum
- ★ Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel aus Umbrien
- ★ Creme von Scampi und Zucchini
- ★ Zucchini-creme
- ★ Speckknödel in einer Megasuppe in unseren schönen Suppenschüsseln zum selber schöpfen
- ★ 3 Suppen auf einen Streich

### Warme Vorspeisen

- ★ Kartoffelteigtaschen mit frischem und reifem Ziegenkäse, bestem Olivenöl,
- ★ Peperoni und Thymian
- ★ Kartoffelteigtaschen mit Golden Delicious und Balsamessigbutter
- ★ Kartoffelteigtaschen mit Kartoffel in leichter Trüffelsauce und Trüffel aus Umbrien
- ★ Kartoffelteigtaschen mit Steinpilze gefüllt, reifer Bergkäse und Thymianbutter
- ★ Flan von Mangold mit Pfifferlingen in leichter Safransauce
- ★ Unser genialer Risotto mit Rosmarin und Zitrone nach Roland Schenk
- ★ Risotto mit Pfifferlingen oder Steinpilzen, einem Hauch von Safran und viel Petersilie
- ★ Risotto von Champagner, Trüffel aus Umbrien und Parmigiano Reggiano
- ★ Risotto von Kerner und Grany Smith mit Minze und Petersilie
- ★ Gerstenrisotto mit Wiesenspinat und einem Hauch von Ziegenkäse
- ★ Roggentortelloni mit Kartoffeln und schwarzem Trüffel aus Umbrien

### Fischgerichte

- ★ Branzino **ODER** Corregone mit Zucchini im Tomaten-Knoblauchsud
- ★ Branzino **ODER** Corregone auf weissem Spargel, Sauce Hollandaise mit Zitrone
- ★ Lachs in der Basilikumkruste mit Karotten und Zitrone
- ★ Lachs in Schnittlauchsauce mit Zitronen-Erdäpfel
- ★ Branzino **ODER** Corregone in Artischockenkruste, gefülltes Artischockenherz und Estragon
- ★ Blaufelchen in der Kräuterkruste auf weissem Spargel und Zitrone



# HANNAH & ELIA

great events fine cooking

## Fleischgerichte

- ★ Klassisches im Ganzen gebratenes Angus-Ochsenfilet mit Rosmarinkruste in Sauce von bestem Rotwein, Selleriepüree
- ★ Hirschfilet in Rotwein-Wacholdersauce mit Selleriepüree
- ★ In Cabernet Sauvignon geschmorte Kalbswangen mit Selleriepüree, mittlere Schwarzplentenknödel mit Bergkas
- ★ In ganzen gebratenes Kalbsrückensteak in kräftiger Sauce mit Selleriepüree, mittlere Schwarzplentenknödel mit Bergkas
- ★ Im ganzen gebratenes Kalbsfilet in kräftiger Rosmarinsauce im Selleriering
- ★ Kalbsschulternatl auf Selleriepüree mit Rosmarin und Wurzelgemüse
- ★ Pochiertes Kalbs- oder Rindsfilet auf mediterranem Gemüse, Sauce Hollandaise mit Rosmarin

## Dessert

- ★ Buchweizenroulade mit Preiselbeeren und selbstgemachtem Preiselbeereis
- ★ Schwarzplentenroulade mit Äpfeln, Preiselbeeren und Minze
- ★ Eis von weisser Schokolade mit Kaffeecreme
- ★ Erdbeeren mit Erdbeereis
- ★ Rosmarin-Eis mit Waldhonig
- ★ Joghurt- Himbeer- Tiramisu
- ★ Früchtespiesschen
- ★ Terrine von der Bitterschokolade
- ★ Lauwarmes Küchlein von Schokolade und Nüssen mit Bananeneis nach Yvonne
- ★ Lauwarmer Schokoladekuchen nach Isabelle
- ★ Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Magadaskar im Glas
- ★ Selbstgemachtes Preiselbeereis
- ★ Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis im Glas
- ★ Joghurtterrine mit Erdbeeren und Vanille
- ★ Lauwarmer Apfelstrudel mit Rosmarin-Eis und Waldhonig
- ★ Lauwarme Mohnkrapfen
- ★ Vinschger Schneemilch nach Armin Mairhofer im Glas
- ★ Calvadostrüffel im Goldsäckchen
- ★ Für jeden Gast ein Holzbrettl mit 5 kleinen besonderen Dessertkreationen
- ★ Dessertinszenierung nach Hannah & Elia

## Vegetarische, laktose- und glutenfreie Speisen

- ★ Gerstenrisotto mit Wiesenspinat und einem Hauch von Ziegenkäse \*
- ★ Flan von rotem Paprika mit leicht scharfer Peperoncinosauce
- ★ Kalte Tomatensuppe mit Basilikum
- ★ Leicht pikanter Gemüse- oder Krautstrudel mit Salaten und Blüten \*
- ★ Risotto von Kerner und Granny Smith mit Minze und Petersilie
- ★ Risotto mit Rosmarin und Zitrone
- ★ Schwarzplentenknödel mit Mangold und Graukas \*\*
- ★ Roggentortelloni mit Kartoffeln und schwarzem Trüffel aus Umbrien \*
- ★ Kleine Zucchini-creme
- ★ Gemüse-Kräutersalat im Weckglas
- ★ Geschmortes Gemüse im Weckglas
- ★ Grillgemüsesalat nach Armin Mairhofer
- ★ Kartoffelteigtaschen mit Goldendelicious und Balsamessigbutter \*\*
- ★ Kartoffelteigtaschen mit frischem und reifem Ziegenkäse, bestem Olivenöl, Peperoni und Thymian \*\*
- ★ Quiche von Artischocken mit Trüffelsabayone \*

Alle Speisen werden mit Gemüsefond zubereitet – Ebenso verwenden wir nur Olivenöl \* nicht glutenfrei – \* nicht laktosefrei



## Speisen und Menüs

### Menübeispiele 3 Gänge

#### Menü 1

- ✦ Schwarzplentenknödel mit Mangold und Graukas
- ✦ Risotto mit Pfifferlingen oder Steinpilzen, einem Hauch Safran und viel Petersilie
- ✦ Kalbsschulternatl auf Selleriepüree mit Rosmarin und Wurzelgemüse

#### Menü 2

- ✦ Röllchen von Rindsgeselchtem mit Topfen, Rucola und Pinienkernen auf feinen Salaten, dazu lauwarmes Rosmarin-Olivenbrot
- ✦ Kartoffelteigtaschen mit Goldendelicious und Balsamessigbutter
- ✦ In Cabernet Sauvignon geschmorte Kalbsschwangen mit Selleriepüree, mittlere Schwarzplentenknödel mit Bergkas

#### Menü 3

- ✦ Kleiner Salat von gedämpften Garnelen in Zitronenmarinade
- ✦ Kartoffelteigtaschen mit frischem und reifem Ziegenkäse, bestem Olivenöl, Peperoni und Thymian
- ✦ Klassisches im Ganzen gebratenes Angus-Ochsenfilet mit Rosmarinkruste in Sauce von bestem Rotwein, Selleriepüree



## Speisen und Menüs

### Menübeispiele 4 Gänge

#### Menü 1

- ★ Röllchen von Rindsgeselchtem mit Topfen, Rucola und Pinienkernen auf feinen Salaten, dazu lauwarmes Rosmarin-Olivenbrot
- ★ Risotto von Kerner und Grany Smith mit Minze und Petersilie
- ★ Im ganzen gebratenes Kalbsfilet in kräftiger Rosmarinsauce im Selleriering
- ★ Buchweizenroulade mit Preiselbeeren und selbstgemachtem Preiselbeereis

#### Menü 2

- ★ Kleine besondere Köstlichkeiten auf der Holzschindel oder in der Spandose
- ★ Risotto mit Pfifferlingen oder Steinpilzen, einem Hauch von Safran und viel Petersilie
- ★ Kalbsschulternat'l auf Selleriepüree mit Rosmarin und Wurzelgemüse
- ★ Jogurtterrine mit Erdbeeren und Vanille

#### Menü 3

- ★ Oktopussalat in Olivenöl-Zitronenmarinade und Petersilie
- ★ Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl
- ★ Kartoffelteigtaschen mit Goldendelicious und Balsamessigbutter
- ★ In Cabernet Sauvignon geschmorte Kalbswangen mit Selleriepüree, mittlere Schwarzplentenknödel mit Bergkas



## Speisen und Menüs

### Menübeispiele 5 Gänge

#### Menü 1

- ✦ Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl
- ✦ Kartoffelteigtaschen mit Kartoffel in leichter Trüffelsauce und Trüffel aus Umbrien
- ✦ Branzino **ODER** Corregone mit Zucchini im Tomaten-Knoblauchsud
- ✦ Im ganzen gebratenes Kalbsfilet in kräftiger Rosmarinsauce im Selleriering
- ✦ Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis im Glas

#### Menü 2

- ✦ Röllchen von Rindsgeselchtem mit Topfen, Rucola und Pinienkernen auf feinen Salaten, dazu lauwarmes Rosmarin-Olivenbrot
- ✦ Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl
- ✦ Roggentortelloni mit Kartoffeln und schwarzem Trüffel aus Umbrien
- ✦ Branzino **ODER** Corregone in Artischockenkruste, gefülltes Artischockenherz und Estragon
- ✦ Klassisches im Ganzen gebratenes Angus-Ochsenfilet mit Rosmarinkruste  
in Sauce von bestem Rotwein, Selleriepüree