



Alumni-Treffen

„Wie tickt der Einkauf“



moves your company

Vorspeisen

Gegrillter Champignon

Räucherforelle / Dill Frischkäse / Kerbel

Beef Tartar vom Muhrbodner Rind

Kapern / Kernölmayo / Afilla Kresse

Hokkaidokürbis Verhackertes (Vegan)

Salbei / Amarant

Prosciutto di Parma

Blumauer Paprika / Pane Guttiau / Grana

Hauptspeisen

Goldbrassenfilet

Geröstete Karfiol-Creme / Salzmandeln

Gebackene Belugalinsen

Chicorée / Fermentierte Amalfizitrone

Rosa Kalbsrücken

Getrüffelte Kartoffeln / Senfkohl / Portwein Jus

Geschmorter Sellerie

Junger Spinat / Miso / Sesam

Ausgelöstes Backhendl

Süßer Abschluss

Ricotta Nockerl

Haselnuss-Karamell Brösel / Sauerkirsche

Valhrona Schokomousse (Vegan)

Nashibirne / Matcha Reis Chip

Topfenschmarrn

Zwetschenröster

Getränke

Aperitif

Schlumberger Rosé Magnum

Vöslauer Mineralwasser

Red Bull

Rauch Fruchtsäfte

Stiegl Goldbräu

Grüner Veltliner Ried Eisenhut

Weingut Karl Diewald, Wagram

Wildshut Bio Perlage