

Gergely's Wahlmenü I

Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:

1. Gang	Kräutercremesuppe mit gebackenen Sesam-Wan-Tan- Blättern	Klare Rindsuppe mit Basilikum- Farcenockerl	Blue Mango Salat: Blattsalate, Mangowürfel, Roquefortkäse, Sojasprossen, Minze, mit Rahmdressing aus Mangos, Roquefort und Apfelessig
2. Gang	Gegrilltes Schweinsrückensteak mit Dijonsensauce und gefülltem Gemüse-Erdäpfel	WOK-Eiernudeln: Asiatische Eiernudeln, in der WOK-Pfanne gebratenes Gemüse, Shiitake-Pilze, Morcheln, Bambussprossen, Austern-Sojasauce	Gegrillter Garnelenspieß (ca. 12 Stk. Black Tiger Garnelen) mit Soja- Ingwersauce, gebratenem Gemüse und Jasminreis
3. Gang	Mohn-Griesflammeri mit Schokoladesauce und Waldbeeren	Schoko- und Mango-Mousse mit Hippen	Käse-Duo aus Bio-Rahm-Brie und italienischem Gorgonzola mit Feigensenf

22 € pro Person - mindestens 10 Personen

Gergely's Wahlmenü II

Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:

1. Gang	Klare Rindsuppe mit gebackenen Steinpilzravioli	Paradeiser-Pestosuppe mit Parmesanwaffeln	Kleiner Caesar's Salat: Hühnerfilet-Streifen mit Knoblauchcroûtons und Parmesan-Sardellen-Dressing
2. Gang	Rib-Eye-Steak (ca.220g) vom Angusrind mit Folienerdäpfel und Dijonsenfauce	Gegrillte Tandoori-Hühnerkeulen, mariniert in einer Gewürzmischung aus Joghurt, Knoblauch, Zwiebel, Kreuzkümmel, Koriander und Cayennepfeffer, mit Raita (indisches Joghurtgericht), Mango Chutney und Safranreis	Gebratenes Island-Saiblingsfilet auf Rote-Rübenrisotto und Safranschaum
3. Gang	Warmer Weichsel-Ingwerstrudel mit Hawaii-Ananaseis	2 Stück Nougat-Knödel mit Waldbeeren in Haselnussbröseln	Käse-Trio von französischem Chaumes, italienischem Gorgonzola und österreichischem Bergkäse

28 € pro Person - mindestens 10 Personen

Gergely's Wahlmenü III

Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:

1. Gang	Beef tartare aus Filetspitzen vom österreichischen Bio-Rind (80 g), Bio-Butter, Toast	Antipasti Torte mit Zucchini, Paradeisern, Paprika, Champignons, als Torte serviert, mit Pesto und Mini-Baguette	Geräucherte Wildentenbrust auf Mango-Sojasprossensalat
2. Gang	Thailändische, süß-saure Hühnersuppe mit Gemüse, Bambus, Hühnerfleisch, und Sojasprossen	Klare Wildconsommé mit Sherry und Wildravioli	Proseccoschaumsuppe mit Räucherlachs-Streifen
3. Gang	Filetsteak "classic" 200 Gramm vom Angusrind mit Pfeffersauce, dazu Folienerdäpfel mit Knoblauchrahm	Gegrillte Riesengarnelen in leichter Pfeffersauce auf Hawaii-Ananasreis und gebratenem Gemüse	Gegrilltes Steinbuttfilet in Grissinibröseln gewendet, Belugalinsen mit Äpfeln und Riesling-Krensauce
4. Gang	Karamelisiertes Panna cotta mit Wildheidelbeereis	Kastanien-Lebkuchensoufflé mit Vanille-Glühweinsauce und warmen Dörripfaumen	Schoko-Maracuja-Parfaitspitz mit Lychees, Mangoragout und Kokosraspeln

38 € pro Person – mindestens 20 Personen