

PRESSEMITTEILUNG

Das vegetarische Menü 2010/11



*Vorspeisenteller mit
Mille-Feuille von gegrilltem Gemüse mit Oliventapenade
Knuspriges Frühlingsröllchen auf asiatisch mariniertem Glasnudelsalat
Artischockensalat auf Rucolaspitzen und Balsamicodressing
Mousse von korsischem Schafskäse mit Gewürztomaten*



Kürbisvelouté mit gerösteten Kürbiskernen und Gemüsestroh



*Maccaronchini auf Fenchel-Safranfumet
und Koriander-Bulgurnockerl*



*PALAZZO-Dessertkreation mit
Französische Operaschnitte mit Schokoladenröllchen
Delice von Guborschokolade mit Amaretto
Haselnussbrownie mit Limonencreme und Knusterhippe
mit Ananasragout in Thaitivanillesud*

PRESSE KONTAKT