

Menüvorschläge

Für Familienfeierlichkeiten, Betriebs- und Vereinsfeiern ab 30 Personen

Vorspeisen: Tiroler Gerstelsuppe, Markklößchensuppe, Flädelsuppe,
Pastete, Lachs, Forellen (geräuchert), Krabbencocktail
Schinken u. Melone, Tomaten mit Mozzarella,

Hauptspeisen: Burgunderbraten, Schweinebraten,
Schnitzel, gegrillte Schweinesteaks, Rinderlende,
gegrillte Schweinemedallions, Putenschnitzel, Putensteaks,
Wildspezialitäten, Kalb
verschiedene Soßen je nach Art des gewählten Fleisches

Beilagen: Tiroler Speckknödel, Spätzle, Pommes Frites, Gemüse, Rösti

Nachspeisen: gemischtes Eis, Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Eierlikör oder
Schokolade, Apfelstrudel

Zu später Stunde: Käsebrett

Zu allen Hauptgerichten reichen wir einen Salat nach Saison.

Sollten Sie noch Fragen oder eigene Vorschläge haben können Sie sich gerne an uns wenden.

Wir hoffen, dass Sie durch diese Vorschläge Lust bekommen haben ein Fest bei uns zu feiern.

Ihre Südtiroler Törggelestube

Menüvorschläge

Für Familienfeierlichkeiten, Betriebs- und Vereinsfeiern ab 30 Personen

Vorspeisen: Tiroler Gerstelsuppe, Markklößchensuppe, Flädelsuppe,
Pastete, Lachs, Forellen (geräuchert), Krabbencocktail
Schinken u. Melone, Tomaten mit Mozzarella,

Hauptspeisen: Burgunderbraten, Schweinebraten,
Schnitzel, gegrillte Schweinesteaks, Rinderlende,
gegrillte Schweinemedallions, Putenschnitzel, Putensteaks,
Wildspezialitäten, Kalb
verschiedene Soßen je nach Art des gewählten Fleisches

Beilagen: Tiroler Speckknödel, Spätzle, Pommes Frites, Gemüse, Rösti

Nachspeisen: gemischtes Eis, Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Eierlikör oder
Schokolade, Apfelstrudel

Zu später Stunde: Käsebrett

Zu allen Hauptgerichten reichen wir einen Salat nach Saison.

Sollten Sie noch Fragen oder eigene Vorschläge haben können Sie sich gerne an uns wenden.

Wir hoffen, dass Sie durch diese Vorschläge Lust bekommen haben ein Fest bei uns zu feiern.

Ihre Südtiroler Törggelestube