

Försterhof's Hochzeitsmenü's „Schlemme pur“

*

Salzburger „Hochzeitssuppe“

Jungschweinsrose an Waldpilzen mit hausgemachten Butterspätzle
und gemischtem Salat

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlag

*

*

Kräuterschaumsüppchen mit Sahnehäubchen

Gedämpftes Zanderfilet an Zitronenschaum dazu Petersilienkartoffeln und glacierte
Karotten

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten

*



Zucchinischaumsuppe mit frischer Brunnenkresse

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Rieslingsoße

Gedünsteter Rehbraten an Maronischeiben mit Apfelrotkraut, Semmelknödeln und
Rotweinbirne

Schokoladenvariation mit frischen Früchten und einem Zimt-Orange Spiegel

Getrüffelte Schwammerlcremesuppe mit Sauerrahmhaube
dazu geröstete Pinienkerne

Warmer Shrimps Salat mit Zucchini, Champignons und frischem Paprika abgerundet
mit Limettensaft und frischem Parmesan

Hausgemachtes Zitronensektorsorbet mit einem Schuss Vanillewodka

Rosa gebratene Beiriedschnitte vom „Gosauer“ Alm Ochsen
an einer Zwiebel-Weißweinsauce
mit Polentatalern und Wachsbohnenbündchen

Hausgemachter „Wolganger“ Kaiserschmarren mit Zwetschkenkompott
dazu ein Sahnehäubchen mit Orangenlikör



Försterhofs Buffet *„Schlemme pur“*

Salzburger „Hochzeitsuppe“
Kräuterschaumsuppe

Salate der Saison

Geräucherte Seefische mit Oberskren
Rosa gebratene Beiriedscheibe mit Preiselbeersöße
Gemüseterrinen

Hausgemachte, pikant gefüllte Blätterteigtaschen
Rosa gebratene Entenbrust mit einer Rotweinsöße

Schweinefilet im Speckmantel
Kleine Putenschnitzel in Kürbiskruste
Geschmortes Lammragout in einem Honig-Rosmarin-Saft
Heimische Fische gegrillt, mit Mandelbutter

dazu servieren wir

Herzoginkartoffeln, Butterreis, Kräuterspätzle, Kaspressknödel, Erdäpfelgratin

sowie

Frisches Gemüse der Saison

Hausgemachter Apfel und Topfenstrudel mit Vanillesöße
Gefüllte Brandteigkrapferl
Marillen-, oder Zwetschkenknödeln je nach Jahreszeit auf Früchtespiegel

(Buffet ab 40 Personen)