



Menüoptionen für das gemeinsam Abendessen im Anschluss an das Dezember Meeting am 19.12.2016 ab 19 Uhr im Goldenen Adler, Altstadt Innsbruck

Variante 1 (Fisch)

Vorspeise: Steinpilzconsommé mit Blätterteighaube

Hauptspeise: Lachsforellenfilet im Sesammantel dazu Safrankartoffeln und Brokkoli

Nachspeise: Crème brûlée mit Karamellkruste und frischen Beeren

Variante 2 (Fleisch)

Vorspeise: Steinpilzconsommé mit Blätterteighaube

Hauptspeise: Rosa gebratene Entenbrust auf Sauerkirschen-Honigsauce mit Pommes Dauphine und Erbsenschoten

Nachspeise: Crème brûlée mit Karamellkruste und frischen Beeren

Variante 3 (vegetatisch)

Vorspeise: Steinpilzconsommé mit Blätterteighaube

Hauptspeise: Melanzane-Cordon Bleu mit Mozzarella auf Blattspinat und Kartoffeln

Nachspeise: Crème brûlée mit Karamellkruste und frischen Beeren

Bitte die Menüwahl bei der Anmeldung bis 14.12.2016 bekannt geben. Sollten Sie Allergien haben, von denen wir wissen sollten, bitten wir Sie diese ebenfalls im Vorhinein bekannt zu geben.