



Menüvorschläge für Gruppen ab 20 Personen 2017/2018

Bis 2 Tage im Voraus buchbar

Menü 1

Hausgemachte Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten
Schweinsschitzelchen „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Hausgemachter Strudel mit Schlagsahne

Menü 2

Murmele Salat
(Blattsalate mit sautierten Pilzen, knusprigen Speckstreifen und Olivenöl-Balsamico Emulsion)
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle
Mini Coup Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

Menü 3

Cremesuppe mit saisonalem Gemüse mit Schwarzbrotchips
Tafelspitz mit Bouillon Wurzelgemüse und Crèmespinat
Mini Heisse Liebe Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Menü 4

Grünsalat-Mischung an Parmesan-Dressing
Brotcroutons & Parmesanchips
Filet vom heimischen Fisch der Saison
in der Pfanne natur gebraten, Salzkartoffeln & buntes Gemüse der Saison
Affogato Espresso mit Vanilleeis

€ 23 pro Person bei 3 Gängen / € 21 pro Person bei 2 Gängen

VEGETARISCH = KRÄUTERPALATSCHINKEN
gefüllt mit Blattspinat | Cherrytomaten | Sauerrahm & Bergkäse gratiniert

Menüs können auch aus der à la carte Karte selbst zusammengestellt werden;
-25 % auf die Preise der kleinen Portionen zur Errechnung des Menüpreises.

hotel@arlberg-stuben.at | T 0043 5582 521 | www.arlberg-stuben.at
Hotel Arlberg Stuben | Gastgeberin Alexandra Lassnig samt Team