

Unser Logen-Arrangement „genussUNDregional“

Inkludierte Getränke

Vor Vorstellungsbeginn, in der Pause und danach

Aperitif aus dem Hause Kattus

Kühle Drinks, Bier sowie ein ausgesuchtes Weinsortiment aus dem Burgenland
Permanentes Getränkeservice bis nach Veranstaltungsende lässt niemanden durstig nach Hause gehen

Kulinarik vor der Vorstellung

Couvertgedeck mit Heumilchbutter | pikantem Liptauer | Erdäpfel-Gammel-Aufstrich
Salzstangerl | Bauernbrot

„foodaffairs“-Jausen-Trilogie – Regionalität, die gelebt wird

Kümmelbrat'l | Beinschinken | geräucherter Speck | Blunz'n | Senfgurke | Pfefferoni | Kren
gebeizter Neusiedlersee-Zander | süß-saurer Linsensalat | Speck-Vinaigrette
Weinkäse | Schafskäse-Gupferl samt frischer Kräuter | pikantes Apfel-Chutney | Feige

Auswahl an burgenländischen Mehlspeisen
Traditionen, für die gerade das Burgenland bekannt ist

Somlauer Nockerl im Glas | Schokoladensauce | Schlagobers | geröstete Nüsse
Lauwarme Topfenknödel | Kirschragout „Meggyes“ | Butterbrösel
Burgenländische Mohnschnitte

Österreichische Kaffee- und Teetradition oder ein Schlummertrunk

runden das Logen-Arrangement genussvoll ab

Kulinarisches Logen-Paket „exklusiv“

Inkludierte Getränke

Vor Vorstellungsbeginn, in der Pause und danach

Aperitif aus dem Hause Kattus

Kühle Drinks, Bier sowie ein ausgesuchtes Weinsortiment aus dem Burgenland
Permanentes Getränkeservice bis nach Veranstaltungsende lässt niemanden durstig nach Hause gehen

Kulinarik vor der Vorstellung

Couvert | Griechische Meze | gefüllte Weinblätter | Melanzani-Creme | Granatapfel | knuspriges Pita-Brot |
Olivenhumus | cross gegrillter Speck

Vorspeisen-Trilogie – als optisches wie auch geschmackliches Highlight

Beef Tartar „mediterrane“ | Limone | Kapern | Chili | Kresse
Octopus-Carpaccio | Oliven-Paprika-Tapenade | Rucola | Fischrogen
Basilikum-Parmesan-Cheesecake | Paradiesmarmelade | Salzzitronen | Pesto

Hauptspeisen aus unserer Schauküche
Getreu unserem Motto „Jeder Teller ein Kunstwerk“ wird jede Speise frisch vor Ihnen angerichtet – für jeden Gusto
das passende Gericht

Rosa gegartes Schweinefilet | Mediterranes Ofengemüse | Rosmarin-Jus | Mini-Braterdäpfel
Knusprig gebratenes Doraden-Filet | Safran-Gemüse | Oliven-Püree
Limonen-Frischkäse-Ravioli | geröstete Pinienkerne | Babyspinat | Fenchelkraut

Das Süße zum Schluss
Griechische Jogurt-Torte | Honignüsse | Feigen | Beeren | Rosmarin

Österreichische Kaffee- und Teetradition oder ein Schlummertrunk

runden das Paket genussvoll ab

Bei beiden Paketen sind Produktänderungen gemäß saisonalen und marktspezifischen Begebenheiten möglich.



foodaffairs
FEINE ESSKULTUR