



Premium -Vorspeisen

Thunfisch-Tatar

Roh mariniertes Thunfisch in Sushi-Qualität | leichte Knoblauch-Avocado-Creme | Knusper-Reis-Chip | Bio-Kresse

New Orleans King Prawns

2 große King Prawns mariniert mit Chili, Knoblauch, Orange, Limette und Piment | Kartoffelstroh | balancierter Brokkoli

X.O.Beef Entrecôte

5 Stunden geschmortes Roastbeef kalt und rosa aufgeschnitten

Serviert mit hausgemachter Saucé Tatar und glacierten Pflaumen, dazu Wildsalat

X.O.Beef aus Österreich - 10 Jahre oder ältere Rinder mit intensiven Geschmack und herrlicher Marmorierung

Premium -Hauptspeisen

Thunfisch-Steak

Der Thunfisch in Sushi-Qualität wird 2 h vor dem grillen mariniert und in Steaks vorgeschnitten.

Erst live am Buffet werden die Steaks auf den gewünschten Garpunkt gegrillt.

Dazu wählen Sie aus buntem Salat, glaciertem Grillgemüse, feine Butterkartoffeln und Kräuter-Orangen-Saucé

Jambalaya Jumbo

Zerlei Riesengarnelen | Muscheln | spanische Chorizo | Perlhuhn

Das kreolische Kultgericht aus Louisiana wird von uns neu interpretiert. Die Prawns werden erst frisch am Buffet gegrillt.

Das intensive Gericht der Cajun-Küche wird auf Basis von Reis, Tomate und Limette zubereitet.

Känguru-Filet

Gegrillt und langsam gegart | Jus | gegrillter grüner Spargel | Süßkartoffelpüree | Schmortomaten mit Kirscheschig

Strauß-Fan-Filet

Gegrillt und langsam gegart | glaciertes Grillgemüse | Fächer-Drillinge | afrikanische Aromabutter

X.O.Beef Sirloin

Das Roastbeef wird 24 h vor dem Braten mariniert, im ganzen Stück angebraten und in Steaks vorgeschnitten.

Erst live am Buffet werden die Steaks auf den gewünschten Garpunkt gegrillt.

Dazu wählen Sie aus buntem Salat, glaciertem Grillgemüse, kleine Kräuterkartöffelchen und Steak-Saucén

X.O.Beef aus Österreich - 10 Jahre oder ältere Rinder mit intensiven Geschmack und herrlicher Marmorierung

X.O.Beef Filet

Das Rinderfilet wird 24 h vor dem Braten mariniert, im ganzen Stück angebraten und in Medaillons vorgeschnitten.

Erst live am Buffet werden die edlen Filetstücke auf den gewünschten Garpunkt gegrillt.

Dazu wählen Sie aus buntem Salat, glaciertem Grillgemüse, kleine Kräuterkartöffelchen und Primitivo-Jus

X.O.Beef aus Österreich - 10 Jahre oder ältere Rinder mit intensiven Geschmack und herrlicher Marmorierung

Bison Rumpsteak

Das Roastbeef wird 24 h vor dem Braten mariniert, im ganzen Stück angebraten und in Steaks vorgeschnitten.

Erst live am Buffet werden die Steaks auf den gewünschten Garpunkt gegrillt.

Dazu wählen Sie aus buntem Salat, glaciertem Grillgemüse, kleine Kräuterkartöffelchen und Steak-Saucén