

## Gala Buffet

Pasteten und Terrinenvariation mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Englisches Roastbeef mit Sauce Tartare

\*\*\*

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

\*\*\*

Marinierte Avocados mit Steingarnelen

\*\*\*

Entenbrust mit Orangen-Thymian Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Quiche von Gemüse der Saison mit Kresseschaum

\*\*\*

Kartoffel-Lauchgratin

\*\*\*

Gefüllte Schweinelende auf Pilzragout

\*\*\*

Pouardenfilet gefüllt mit Parmaschinken und Blattspinat auf Tomaten-Basilikumgemüse

\*\*\*

Ragout vom Tauernlamm „Provencalische Art“

\*\*\*

Gefülltes Rotbarschröllchen auf Paprikamousse

\*\*\*

Gemüse der Saison, Safranreis, Lyonerkartoffel

\*\*\*\*\*

Terrine von weißer und schwarzer Schokolade auf Sauerkirschen

\*\*\*

Caramel-Whisky-Creme mit Hohlhippen

\*\*\*

Profiteroles „Suchard“

\*\*\*

Orangen, Melonen und Erdbeeren mit Grand Marnier mariniert

---

Preis: €26,00  
(inkl. 10% USt.)

Dank an unsere Partner für ihre Unterstützung



SIEMENS



Diakoniewerk



Eine Einrichtung des  
Diakonie-Zentrums Salzburg

A-5020 Salzburg, Tulpenstraße 1 + Tel. ++43/662/421242, Fax DW 15  
www.kulinarium-salzburg.at + E-Mail: kulinarium.sbg@diakoniewerk.at

Salzburger Sparkasse Bank AG BLZ 20404 / Kontonummer 0000-001271  
ATU 36980406, DVR 0094722, ZVR 405344058

Rechtsträger: Evangelisches Diakoniewerk Gallneukirchen