



PARTY MENU

Drinks

„Vintage Dreams“

Vintage Gin, Lime, Port und Rose Lemonade mit der Eiskugel

„Love Forever“

Ingwer, Limette, Wodka, Bergkräuter und Tonic

„Pure Classic“

Champagner „Edition Marco Simonis“ brut & rosé

„Bastei10 Bellini“

Weißer Pfirsich, Cremant und Eis

„Blanc Limé – der Aperitif Klassiker der Cote d’Azur“
Sauvignon Blanc mit Citrusauszügen, Blüten und Eis

„Virgin Rose“

Rosé Lemonade, Lime, Light Tonic und Eis

„Fluid Herbs“

Rhabarber, Thymian, Minze und Amalfi Zitrone

Finger Food

Unsere Trüffelgrissini

Schwarze Grissini mit Meersalz

Hummer Bites

Butterbrioche, Trüffelbrie, Trüffel und Apfel

Aubergine, Walnusscreme und Petersilie

Russian Egg (auf Wunsch mit Grill Störkaviar)

Beef Tartare mit french fries und Senfeis

Mini-Wagyuburger und Waldorf Salad

Croque Monsieur de Luxe mit Taleggio, Beinschinken und Trüffel

Tarte au Citron mit Baiser

Bastei10 Cheese Cake

Apfel-Mohn, Himbeere und weiße Schokolade
Florentiner mit Bitterschokolade
Haselnusstartuffi
Schokotartelette
Bunte Macarons

Mitternachtssnack

Wiener Suppentopf vom Bio Aubrac Rind
Döllerer's Mini-Käseleberkäse mit Himbeersenf
Beinschinkenbutter Salzstangerl aus der Pfanne
Land Art Atterseer Hot Dog
Quiche Lorraine mit Brie