

Almbuffet exklusiv

SALATBAR

Frisches Laugengebäck, Bauernbrot und Baguette
Blattsalate und Rohkost mit Cocktail-Dressing und Veganes Himbeer-Dressing
Auswahl an verschiedenen angemachten Salaten

VORSPEISEN

Salzburger Brettjause Spezialitäten
Frische Wassermelone mit Weichkäse, mariniert mit Minz-Limetten-Pesto
Vegane Bunte Anti-Pasti Gemüseauswahl
Ketchup / Mayonnaise / Senf / Kräuterquark / Mango-Dip / BBQ-Soße / Basilikumpesto

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes argentinisches Roastbeef mit Grill-Soße
Knuspriges Backhendl mit Zitrone
BBQ – Würfel vom Schweinenacken
Lachsfilet in Kräuterschaum
Vegane Burger im Laugenbrötchen mit Mango Dip

GEMÜSE- UND SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Zucchini mit roten Zwiebeln / Bunte Paprika mit Oliven / Gebratene Champignons mit Lauch
Kräuterreis / Spinat-Tomaten-Lasagne / Rosmarin-Drillinge

DESSERTS

Unser Selbstgemachter Kaiserschmarrn
Apfelkompott / Zwetschgenröster / Vanillesoße
Frisches geschnittenes Obst der Saison
Variation von Dessert- und Fruchtcremes
Alpines Käsebrettl mit Weintrauben



SNOWWORLD

Wenn es noch exklusiver sein darf...

HAUPTSPEISEN

Gegrillte Rib Eye Steaks statt Roastbeef
Schweinefilet im Speckmantel statt BBQ-Würfel vom Schweinenacken

ZUSÄTZLICHE SPEISEN

Gefüllte Champignonköpfe zur Vorspeise
Kartoffel-Trüffel-Gratin als Beilage
Gegrillte Black Tiger Garnelen zum Hauptgang
Strawberry Cheesecake zum Dessert

Guten Appetit!



SNOWWORLD