BOISSONS

LES DOMAINES DE VINSMOSELLE	Bout.	EUR
Crémant Poll-Fabaire Cuvée Brut	0,20 l.	5,00
SIXTY SIX vin blanc	0,25 l.	5,00
SIXTY SIX vin rosé	0,25 l.	5,00
SIXTY SIX vin rouge	0,25 l.	5,00
Pinot Blanc Coteaux de Schengen G.P.C. 2013	0,75 l.	22,50

BERNARD-MASSARD	Bout.	EUR
Riesling Côtes de Grevenmacher	0,25 l.	5,00
Pinot Gris, Côtes de Grevenmacher	0,25 l.	5,00
Riesling Grevenmacher Fels G.P.C. 2012	0,75 l.	25,00
Pinot Gris Château de Schengen G.P.C. 2013	0,75 l.	25,00

LE CELLIER BY HEINTZ	Bout.	EUR
Henri Gaillard Rosé 2013	0,75 l.	22,50
Montepulciano Trinita 2007	0,75 l.	35,00

WENGLER CHÂTEAUX & DOMAINES	Bout.	EUR
Beau Rivage	0,25 l.	5,00
Château Montaiguillon 2010	0,75 l.	35,00
Côte de Nuits Villages 2011	0,75 l.	40,00

EAUX - LIMONADES - JUS	Bout.	EUR
Rosport Blue / Viva	1,00 l.	5,00
Rosport Blue / Viva	0,25 l.	2,50
Coca-Cola / zero / light	0,20 l.	2,50
Fanta / Sprite	0,20 l.	2,50
Jus d'orange Minute Maid	0,20 l.	2,50
Jus de raisin TAM-TAM	0,25 l.	2,50

BIERES		EUR
Bière Clausel	0,40 l.	2,50
Bière sans alcool	0,33 l.	2,50

CAFE	EUR
Café Crème	2,50

LUNCH

SATURDAY, 22 NOVEMBER 2014

Organized by:

Supported by:

LUNCH
SATURDAY, 22 NOVEMBER 2014

TEAM GASTGEWERBEFACHSCHULE WIEN
COMMUNITY CATERING
MENU 47

Suppe
Pastinakencremesuppe mit Pilzen und Dim-Sum

Vegetarisch – Vegan
Vollkorn-Crêpe mit Thaigemüse und Chutney Orange-Mango

Fisch
Donauwaller im Mangoldblatt mit Zitronengrasespuma

Fleisch
Gefülltes Kräutermilchferkel auf Buchenholzspänen geräuchert
mit Seitan-Zungenragout, Mostschalotten

Sättigungsbeilagen
Erdäpfelbaumkuchen, Gebratene Nudeln mit Sprossen

Vitaminbeilagen
Geschmorte Paksoi, Gefüllte Minikürbisse

Dessert
Waldviertler Mohnschmarren, Zwetschkenröster, Grünes Teeeis,
Sauerrahmpraline

Salatbuffet
Piccalilly, Kohlrabisalat, Süßer Ananas-Krautsalat, Saubohnensalat mit Lauch
und Kernöl, Granatapfel-Karottensalat, Asiagreen (Blattsalate), Joghurtdressind,
Verjus-Olivenöl-Dressing, Beigaben: Kürbiskerne, Croûtonstifte, Käse-Chip

COMMUNITY TEAM ROMANIA
COMMUNITY CATERING
MENU 54

Pumpkin soup with peanuts, bacon, porcino and milk foam

Pork muscle on provenciale bisquit with mashed potatoes,
feta cheese, red cabbage and mustard sauce

Interstratified salmon with zander, rice, mashed peas and rose sauce

Mashed bean with onion and pepper crocant, onion sote and dill sauce with garlic

Salad buffet: grilled peppers, sauerkraut, cucumber yogurt, crudités

Tour made of cheese cream and sweet maize with sauce of cowberry and ment