

villa astra

HISTORIC SPA HOTEL

*Vorschlag – Hochzeitsfischmenü*

*Kir Royale, Martini Dry, Bermet, Medica, Alkoholfreier Cocktail*



*Scampi Cocktail mit exotischen Früchten, Carpaccio von Anglerfisch auf Rucola, marinierte Lachs und Dorsch*



*Doppelstarke klare Fischsuppe mit Nudeln, Gemüse und Fisch*



*Fischkörbchen Kvarner mit Meeresfrüchte und Saisongemüse gefüllt*



*Spaghetti von Reis mit Hummer und Meeresalgen*



*Sorbetto*



*Wolffbarschroulade mit gekochtem Gemüse*



*Medaillon von Anglerfisch in Provancale Sauce auf Spinatbett  
Saison Blattsalat*



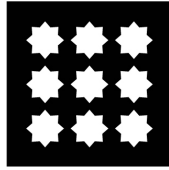
*Saisonobst auf Hausart*



*Auswahl von heimischen Käse*



*Kaffe*



villa astra

HISTORIC SPA HOTEL

*Vorschlag – Hochzeitsfleischmenü*

*Kir Royale, Martini Dry, Bermet, Medica, Alkoholfreier Cocktail*



*Istrischer gereuhärter Schinken auf Rucolabett, Rinderbraten, salzige Schmantkäse, Carpaccio von Pute auf Bett von Sellerie und Apfel*



*Doppelstarke Hühnersuppe mit heimischen Nudeln*



*Tüchern aus Teig mit Beerenfrüchte auf Karottensee  
(Pilzen, Spargeln, Fenchel)*



*«Fuži» Villa Astra  
(heimische «Fuži» mit Fasan und Trüffeln)*



*Sorbetto*



*Rindermedaillon in Marshala Sauce und Herz von Kartoffeln*



*Braten Wellington in Cumberland Sauce mit Wildreis  
Saison Blattsalat*



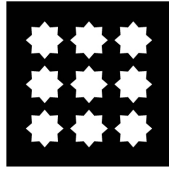
*Saisonobst auf Hausart*



*Auswahl von heimischen Käse*



*Kaffe*



villa astra  
HISTORIC SPA HOTEL

*Vegetarisches Menü*

*Marinierte Gemüse auf Rucolabett  
(Pilzen, Spargeln, Artischocken, Fenchel)*



*Dalmatinische Kichererbsensuppe*



*Sojamedaillons in Currysauce*



*Slavonisches Feld «Villa Astra»  
(Sechs Getreidearten gewürzt mit Walnussöl)*



*Sorbetto*



*Gefühlte Gemüse à la chef de cuisine  
(Paprika gefühlt mit Gemüse, Zucchini gefühlt mit Auberginen, Tomaten gefühlt mit Rosen und Ananas)*



*Saisonobst auf Hausart*



*Auswahl von heimischen Käse*



*Kaffe*