



Menüvorschläge des Küchenchefs

Menü 1:

Kartoffel-Lauchcremesuppe

(A,C,G,L)

Geschmortes Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Gemüse der Saison

(A,C,G,L,M)

Topfen-Nougatknödel mit süßen Bröseln auf Orangenspiegel

(A,C,E,F,G,H,N,O)

€ 30,00

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

(G,H,L,O)

Scheiben vom gebratenen Schweinefilet an Pfeffersauce,
mit Kohlrabi-Gemüse und Kräuterpolenta

(G,L,M,O)

wahlweise

Forellenfilet mit frischen Kräutern gebraten
auf Sellerie-Kartoffelpüree und konfierten Cocktailtomaten

(A,C,D,E,F,G,H,L,N,O)

Schokolademousse mit frischen Früchten

(C,G,F,O)

€ 32,00



Menü 3:

Klare Rindsuppe mit Frittaten
(A,C,G,L)

Saftiger Spanferkelrücken in Dunkelbiersauce
mit Brezenknödel und Rotkraut
(A,C,F,G,L,M,O)

wahlweise

Zanderfilet im Kartoffelmantel
auf getrüffeltem Rahmgemüse
(A,C,D,G,L,O)

Honig-Zimtparfait mit Zwetschkenröster
(C,G,F,H,O)

€ 33,00

Menü 4:

Rindskraftsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen
(A,G,F,L,O)

Scheibe von der rosa gebratenen Kalbshuft an Schwammerlrahmsauce,
mit Karottengemüse und Butterspätzle
(A,C,G,M,L,O)

wahlweise

Lachssteak mit Garnele an Safransauce,
mit Blattspinat und gebratene Kartoffelwürfel
(A,B,C,D,E,F,G,H,N,O)

Weißes Schokoladeparfait an Beerenragout
(C,F,G,H,O)

€ 35,00



Villa Blanka Café – Restaurant 6020 Innsbruck Weiherburggasse 8 Tirol / Austria
Tel.: +43 (0) 512-276070 Fax: +43 (0) 512-292413-59 marketing@villablanka.com
www.villablanka.com VR-Nr.: 873 Iban: At 735700030053121869 Bic: hypat22
Bankverbindung: HYPO Tirol Bank AG Blz.: 57000 Konto-Nr.: 300531218691
ZVR-Zahl 169447208 UID Nr.: ATU 55060301



Menü 5:

Schafkäseterrine mit Basilikum
an winterlichen Blattsalaten an Kartoffel-Walnussdressing
(G,H,N,O)

Gebratene Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut
(A,C,G,H,O)

wahlweise

Lachsforellenfilet vom Grill an Paprikapolenta und Petersilienpesto
(A,C,D,E,F,G,H,N,O)

Lebkuchenparfait mit eingelegten Zwetschken
(C,G,F,H,O)

€ 35,00

Menü 6:

Geräucherte Entenbrust an Vogelsalat mit Granatapfelkern-Dressing
(G,M,O)

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons
(D,G,L,O)

Hirschragout mit sautierten Pilzen, Schupfnudeln und Sprossenkohl
(A,C,G,L,M,O)

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
(G,F,O)

€ 40,00



Villa Blanka Café – Restaurant 6020 Innsbruck Weiherburggasse 8 Tirol / Austria
Tel.: +43 (0) 512-276070 Fax: +43 (0) 512-292413-59 marketing@villablanka.com
www.villablanka.com VR-Nr.: 873 Iban: At 735700030053121869 Bic: hypstat22
Bankverbindung: HYPO Tirol Bank AG Blz.: 57000 Konto-Nr.: 300531218691
ZVR-Zahl 169447208 UID Nr.: ATU 55060301



Menü 7:

Tatar vom schottischen Räucherlachs
mit Dill-Senfsauce und Salatspitzen

(D,G,M,O)

Apfel-Curryschaumsuppe

(G,L,O)

Scheibe von der rosa gebratenen Beiried an Schalottenjus,
mit herbstlichem Gemüse und Macairekartoffeln

(A,C,G,L,M,O)

wahlweise

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling an Veltlinersauce auf rotem Rübenrisotto

(A,C,D,E,F,G,H,L,O)

Lavendel-Panna cotta mit Holunder-Birnenragout

(G,H,O)

€ 47,00

Menü 8:

Kalbstafelspitzsulze im Krenmantel mit bunten Blattsalaten an Kernöl

(L,M,O)

Terlaner Weinschaumsuppe mit Zimtcroustons

(A,C,G,L,O)

Scheibe vom rosa gebratenen Rinderfilet
mit Fisolenbündchen und gratinierten Kartoffeln

(C,G,L,M,O)

wahlweise

Wolfsbarschfilet an Zitronen-Buttersauce auf Petersilienrisotto

(A,C,D,E,F,G,H,L,O)

Haselnussmousse mit Rotweibirnenkompott

(C,G,H,O)

€ 53,00



Villa Blanka Café – Restaurant 6020 Innsbruck Weiherburggasse 8 Tirol / Austria
Tel.: +43 (0) 512-276070 Fax: +43 (0) 512-292413-59 marketing@villablanka.com
www.villablanka.com VR-Nr.: 873 Iban: At 735700030053121869 Bic: hypat22
Bankverbindung: HYPO Tirol Bank AG Blz.: 57000 Konto-Nr.: 300531218691
ZVR-Zahl 169447208 UID Nr.: ATU 55060301



Buffets

Buffets sind ab 35 Personen möglich

Buffet 1:

Bitte stellen Sie das Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammen,
ab einer Gesamtsumme von **35,00 €/ Person** ist die Bestellung möglich.

Vorspeisen

- Räucherfische mit Sahnemeerrettich € 4,00 (D,G,O,N,M)
- Tiroler Karreespeck mit frischem Kren € 2,50 (M)
- Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl € 3,00 (M)
- Kaminwurzeln und Landjäger € 2,00 (M)
- Rindfleischsalat mit Paprika und Kernöl € 2,50 (M)

Suppen

- Rindssuppe mit Frittaten € 2,00 (A,C,F,G,L)
- Gerstensuppe € 2,00 (A,L)
- Rindssuppe mit Tirolerknödel € 2,50 (A,C,E,F,G,H,L)

Fleisch

- Ofenfrischer Schweinebraten mit Kümmeljus € 3,00 (L,M,O)
- Gegrillte Schweinshaxen € 3,50 (L,M,O)
- Gebackene Hendlbrust mit Preiselbeeren € 3,00 (A,C,E,F,G,H)
- Tafelspitz im Wurzelsud € 3,50 (L)
- Geschmortes Schulterscherz vom Rind € 3,50 (L,M,O)

Fisch/vegetarisch

- Pochierter Lachs an Kräutersauce € 3,00 (A,D,G,O)
- Zanderfilet mit frischen Kräutern gebraten € 3,50 (A,D,G,O)
- gegrilltes Forellenfilet € 2,50 (A,D,E,F,H,L,N)
- Tiroler Schlutzkrapfen € 2,50 (A,C,E,G,H,L)
- Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan € 2,00 (A,C,E,F,G,H,L)

Beilagen

- Serviettenknödel € 1,00 (A,C,E,F,G,H,L)
- Kartoffel-Vogerlsalat € 1,00 (M,F,L)
- Dill-Salzkartoffeln € 1,00 (G)
- Kräuterreis € 1,00 (G)
- Knackiges Mischgemüse € 1,00 (G)
- Gedünstetes Weißkraut € 1,00 (G)



Dessert Buffet:

- Apfelstrudel mit Vanillesauce € 2,00 (A,C,G,H)
Topfenknödel mit Butterbröseln € 2,00 (A,C,E,F,G,H,N)
Apfelradl im Backteig mit Vanilleeis € 2,50 (A,C,G)
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren € 2,50 (A,C,G,H,O)
Schokomousse mit Waldbeeren € 2,50 (A,C,E,F,G,H,O)

Preis pro Person ab € 35,00

Buffet 2:

Italienisches Vorspeisenbuffet:

- Mozzarella mit Tomaten (G,H,M)
Landschinken mit Melone
Vitello tonnato (D,G,H,L,M,O)
Gemüse vom Grill in Olivenöl (G)
Salami Milano
Thunfischsalat (D,E,F,G,H,L,M,N,O,N)

Suppe

- Toskanische Kartoffel- Paprikasuppe mit Parmesan (A,G,L,O)

Hauptspeisen

- Maispoulardenbrust an Rosmarinjus (L,M,O)
Ossobuco - Geschmorte Beinscheiben vom Kalb mit Gremolata (L,M,O)
Entrecote mit Schalottenjus (L,M,O)
Doradenfilet in frischen Kräutern gebraten (A,D,G,O)

Beilagen

- Kartoffelgratin (A,G)
Rahmpolenta (A,G)
Rosmarinkartoffeln (G)
Reis (G)
Mediterranes Gemüse (G)

Dessertbuffet

- Panna cotta an Fruchtsauce (A,G)
Tiramisu (A,C,G,E,G,H)
Fruchtsalat (O)
Maronimousse (C,E,F,G,H)
Schokolademousse (C,E,F,G,H)

Preis pro Person € 49,00



Villa Blanka Café – Restaurant 6020 Innsbruck Weiherburggasse 8 Tirol / Austria
Tel.: +43 (0) 512-276070 Fax: +43 (0) 512-292413-59 marketing@villablanka.com
www.villablanka.com VR-Nr.: 873 Iban: At 735700030053121869 Bic: hypat22
Bankverbindung: HYPO Tirol Bank AG Blz.: 57000 Konto-Nr.: 300531218691
ZVR-Zahl 169447208 UID Nr.: ATU 55060301



Buffet 3:

Vorspeisenbuffet

Geräucherte Entenbrust mit Portweifeigen (M,O)
Wildterrinen an Sauce Cumberland mit Sellerie-Apfelsalat (C,E,F,G,H,L,M,O)
Räucherlachs an Dill- Honigsensauce (D,M)
Shrimpsalat in Cocktailsauce mit Ananas (D,E,F,G,H,N,O,R)

Suppe

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießnockerl (A,C,F,G,L)

Hauptgänge

Rosa gebratenes Rinderfilet (L,M,O)
Entenbrust an Orangensauce (L,M,O)
Pfifferlingulasch (A,G,L,O)
Gebratenes Wolfsbarschfilet (A,D,G,O)

Beilagen

Kartoffelgratin (A,G)
Semmelknödel (A,C,E,F,G,H,L)
Frisches Marktgemüse (G)
Blattspinat (G)

Dessertbuffet

Topfenmousse mit Beerenragout (C,G)
Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,C,E,F,G,H,N)
Zweierlei Schokolademousse (C,E,F,G,H)
Käse vom Brett (G,H,M,O)

Preis pro Person 54,00 €

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse,
F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose),
H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam,
O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere



Villa Blanka Café – Restaurant 6020 Innsbruck Weiherburggasse 8 Tirol / Austria
Tel.: +43 (0) 512-276070 Fax: +43 (0) 512-292413-59 marketing@villablanka.com
www.villablanka.com VR-Nr.: 873 Iban: At 735700030053121869 Bic: hypat22
Bankverbindung: HYPO Tirol Bank AG Blz.: 57000 Konto-Nr.: 300531218691
ZVR-Zahl 169447208 UID Nr.: ATU 55060301