



Menükomponenten :

Preise gültig ab 3 Gängen
sowie für Gesellschaften ab 8 Personen

*Auch für Ihre Sonderwünsche haben wir ein offenes Ohr.
Wir sind bestrebt, alles zu tun um Ihre Veranstaltung gelingen zu lassen.*

Ein Tip : *Kombinieren Sie Ihr Menü mit einem Buffet !
(Buffets bieten wir ab 30 Personen an)*

Vorspeisenbuffet

Hauptspeisenbuffet

Hauptspeisenbuffet mit drei Sorten Fisch

Vegetarisches Buffet

Dessertbuffet

6854 DORNBIRN IM MESSEPARK

Informationen

und Vorschläge

finden Sie

in den Buffetvorschlägen

Tele: 05572/27539 Fax: DW 4

www.piazza-messepark.at

office@restaurant-piazza.at

Getränke :

Wir empfehlen gegen den großen Durst Ihrer Gäste Mineralwasser in 0,7 lt. Flaschen.

Gerne führen wir auch eine Weinverkostung durch, um die passenden Weine für Sie und Ihre Gäste auszuwählen.

Organisatorisches :

Wenn Sie Tischdekorationen oder Menükarten nicht selbst erstellen möchten, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir übernehmen das gerne für Sie.

*Beachten Sie die vielfältigen Beleuchtungsmöglichkeiten unseres Restaurants.
Wir geben gerne eine kleine Einführung.*

An Technik ist vorhanden:

*Ein Fernsehgerät + Satellitenempfang
+ Video Abspielgerät*

*Eine Musikanlage mit CD-Wechsler, Radio und
Kassettendeck sowie einem Mikrofon.*

Sowie : (Bitte vorreservieren)

*Eine Verstärkeranlage mit mehreren Mikrofonen und
separaten Boxen.*

Podeste für Musik und Tanz

*Parken : Selbstverständlich können wir organisieren,
daß das Parkdeck länger geöffnet bleibt,
sodaß kein Fahrzeug eingesperrt wird.
KEINE PARKGEBÜHREN*

Tel.: 05572/27539 Fax: DW 4

www.piazza-messepark.at

office@restaurant-piazza.at



Unsere Menüvorschläge :

Menü 1

Vorspeise „Rosemount“

Räucherlachs mit Kaviarbutter
und warmen Tomatenwürfeln in Blätterteigschiff

Suppe „Penang“

Hühnersuppe
mit Kokosmilch, Zitronengras und Chili

Zwischengericht „Cap Verde“

Steinbutt gefüllt
mit Mango und grünem Curry
auf Ananas-Kirschtomatenragout

Hauptspeise „Adelaide“

Gebratene Lammfilets an Wildkräutersauce
mit Artischocken-Zucchini Gemüse
mit Kartoffel-Pilzroulade

Dessert „Hurghada“

Passionsfruchtcreme
an Champagnersorbet

Menüpreis : € 5,70 + € 3,20 + € 9,50 + € 12,30 + € 5,90 = Gesamt € 36,70

Tel.: 05572/27539 Fax: DW 4

www.piazza-messepark.at

office@restaurant-piazza.at

Menü 2

Vorspeise „San Marino“

feuriger kalter Geflügelsalat
und Pilz-Zucchini-Hühnerlebersauté
mit gerösteten Weißbrotscheiben

Suppe „Malta“

Fenchel - Joghurtsuppe
mit Karottenjulienne und Olivenöl

Hauptspeise „Toulouse“

Seezungenfilet
auf Tintenfischrisotto mit gebratenem Paprika
dazu Lachs-Spinatstrudel und Leinsamenbroccoli

Dessert „Francaise“

Mousse au chocolat

Menüpreis : € 6,50 + € 3,20 + € 13,50 + € 4,30 = Gesamt € 27,50

Menü 3

Vorspeise „Radkersburg“

Hausgemachte Tafelspitzsuzl
auf Gemüsevinaigrette mit Kernöl und verlorenem Ei

Suppe „Gleisdorf“

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Hauptspeise „Mohrenbrauerei“

Gefülltes Schweinskotelette
auf Bier-Gurken-Kürbisgemüse
an Schwarzbier-Kümmelsaft dazu Kartoffelgebäck

Dessert „Bodensee“

Warmes Birnen-Kirschenragout
mit Trauben und Bisquitecken

Menüpreis : € 5,40 + € 2,90 + € 13,40 + € 5,20 = Gesamt € 26,90

Menü 4

Vorspeise „Sardinien“

Thunfischcarpaccio
mit Eier-Kapernsalat und Knoblauchbaguette

Suppe „Agrigento“

Klare Tomatensuppe mit Topfenockerl

Zwischengericht „Capri“

Scampispiß auf Blattsalaten mit Mangochutney
und Zitronen-Kressemarinade

Hauptspeise „Tropea“

Gebratene Barberieentenbrust
auf Orangensauce
mit Blattspinat und Kartoffelchips

Dessert „Meran“

Warmer Apfelsalat
mit Walnüssen und Zimtgebäck

Menüpreis : € 5,70 + € 2,80 + € 12,50 + € 14,30 + € 4,20 = Gesamt € 39,50

Menü 5

Suppe „Venedig“

Fischsuppe
mit Melanzani-Blätterteigfleurons

Vorspeise „Montreux“

Geflügelrisotto
mit Erbsen und grünem Spargel

Hauptspeise „Versailles“

Kalbsmedaillons an Portweinjus
mit Kartoffelgratin und Erbsenschoten

Dessert „Pomerol“

2 Stück Crepes gefüllt mit Kiwi und Ananas
dazu heiße Sesamkrokantsauce

Menüpreis : € 4,60 + € 7,20 + € 16,50 + € 6,20 = Gesamt € 34,50

Menü 6

Vorspeise „Medoc“

Fruchtiger Spargel – Gemüsesalat
im Chicorreebett

Suppe „Lyon“

Französische Zwiebelsuppe
mit weißen und roten Zwiebeln, dazu frisches Baguette

Hauptspeise „St. Estephe“

Rindsroulade im Speckmantel
auf Rosmarinjus mit Gemüsevariation
und Rotweinspätzle

Dessert „Montpellier“

Halbgefrorenes von Mango und Honig
auf Vanillecreme

Menüpreis : € 4,80+ € 3,50 + € 12,40 + € 4,60 = Gesamt € 25,30

Menü 7

Vorspeise „Indonesisch“

Exotischer Salatteller
mit warmen und kalten Salaten

Suppe „Chiag Rai“

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und frischen Kräutern

Zwischengericht „Shanghai“

Gegrilltes Pangasiusfilet „Asiatisch“
mit Basmatireis und Ratatouille

Hauptspeise „Pattaya“

Rehrückenfilet mit Gemüseroulade,
Sesamspätzle und Jus von Shanghaieisig

Dessert „Sri Lanka“

Tempura von Erdbeeren
auf Mangomark und Camparieis

Menüpreis : € 5,40+ € 3,20 + € 5,20 + € 16,80 + € 4,20= Gesamt € 34,80

Menü 8

Vorspeise „Firenze“

Antipastiteller
Rohschinken, Parmesan, Mozzarella,
Blätterteigstangen, Oliven und Kapern

Suppe Zuppa pavese

Zwischengericht „Amalfi“

Bandnudeln mit Pesto von rotem Basilikum
und Knoblauchbaguette

Hauptspeise „Romana“

Saltimbocca vom zarten Kalbsschnitzel
mit frischem Salbei und Rohschinken
dazu Olivenrisotto

Dessert „Ischia“

Tira mi su
im Waffelbecher mit Kakaosahne

Menüpreis : € 5,90 + € 3,30 + € 5,50 + € 15,40 + € 4,60 = Gesamt € 34,70

Menü 9

Vorspeise „Gloriette“

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnekren mit Essiggemüse

Suppe „Gäserndorf“

Klare Gemüsesuppe mit Hühnerfiletscheiben

Hauptspeise „Grinzing“

Rindshuft in Senfmarinade,
rosa gebraten auf Schalottensauce
dazu Bohnen im Mangoldwickel und Rosmarinkartoffel

Dessert „Sacher“

Hausgemachter Mohr im Hemd
auf Beerenragout

Menüpreis : € 5,20 + € 3,30 + € 12,40 + € 4,30 = Gesamt € 25,90

Menü 10

Vorspeise „Elsaß“

Lachstatare, Putenschinkenröllchen mit Spargel,
Kürbiskernaufstrich, gefülltes Ei, Geflügelsalat, Garnitur

Suppe „Auxerre“

rosa Pfefferrahmsuppe
mit hausgemachten Burgunderbackerbsen

Hauptspeise „Macon“

Im Ganzen gebratenes Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce,
sowie rosa gebratener Rinderrücken
mit Kartoffelgratin, Blumenkohl „Polonaise“,
Vichykarotten und ZucchiniGemüse

Dessertkomposition „Bordeaux“

After Eight Parfait, Nougatmousse,
Brombeerragout, Tiramisu

Menüpreis : € 6,80 + € 3,20 + € 16,80 + € 6,80 = Gesamt € 33,60

Menü 11

Vorspeise „Dover“

Räucherlachs mit Sahnekren,
Potatoewedges und Paprikadip

Suppe „Gibraltar“

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuter-Erbsenschöberl

Hauptspeise „Woolwich“

Hühnerbrüstchen gefüllt mit Pilzen auf Basilikumsauce,
dazu feine Tagliatelle mit Gemüsestreifen
und Rosenkohl mit Putenschinken

Dessertkomposition „Broomfield“

Marmoriertes Schokomousse, Portweibirne mit Vanillesauce,
Kokoseis auf Krokantwaffel, Topfenstrudel, Minzsahne

Menüpreis : € 5,80 + € 2,80 + € 13,50 + € 5,90 = Gesamt € 28,00

Menü 12

Vorspeise „Toscana“

Antipastiteller:
Eingelegter Knoblauch, Artischocken, Champignon, Pfeffersalami,
Parmaschinken, Tomaten, Büffelmozzarella und Pesto

Suppe „Arezzo“

Feurige klare Gemüsesuppe
mit gebratenen Zanderfiletstreifen

Hauptspeise „Milano“:

Rindsfilet auf Pilz-Rohschinkensockel an Kerbelrahmsauce
mit buntem Gemüse, Mandelbällchen und Paprikareis

Dessertkomposition „Vicenza“

Bananentorte, Panna Cottacreme,
Amarenakirschen und Amarettoparfait

Menüpreis : € 5,90 + € 3,30 + € 21,20 + € 5,90 = Gesamt € 36,30

Menü 13

Vorspeise „Mauterndorf“

Blätterteigpastetchen mit feinem Pilzragout gefüllt

Suppe „Dachstein“

Klare Ochsenschwanzsuppe

Hauptspeise „Gamlitz“

Variation vom gegrilltem Huhn, Pute und gebratener Ente
mit Paprikareis und Pfirsich-Rotweinsauce
und Gemüsebouquet

Dessertkomposition „Zieregg“

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis, Beerenragout und Sahne

Menüpreis : € 3,90 + € 2,90 + € 13,80 + € 5,90 = Gesamt € 26,50

office@restaurant-piazza.at

Menü 14

Vorspeise „Latium“

Canneloni mit Parmesan gratiniert
und Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefülle

Suppe „Empoli“

Klare Tomatensuppe
mit Kräutern und gebratenen Schinkenstreifen

Hauptspeise „Venedig“

Piccata vom Wildlachs
und Putenbruststeak mit Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelgebäck, Reisbällchen und gefüllte Zucchini

Dessertkomposition „Triest“

Nougat – und Marzipanknödel auf Vanillesauce,
Bananenschnitte und Grand Marnier - Parfait

Menüpreis : € 5,50 + € 3,40 + € 14,20 + € 5,80 = Gesamt € 28,90

Menü 15

Vorspeise „Rochefort“

Crepe mit Gemüse, Blattspinat
und Weißweinchampignons

Suppe „St. Niklaas“

Kräftige Rindssuppe mit Gemüsestreifen
und Waldpilzen

Hauptspeise „Ostende“:

Glacierte Kalbsschulter und Lammkeule in Rosmarinsaft
mit gefüllten Ofenkartoffel, buntem Bohnengemüse
und Rosenkohl

Dessertkomposition „Brügge“:

warmes Apfelkompott, Topfenknödel mit Zimtucker,
Walnussparfait, Birnenstrudel und Curacao – Rahm

Menüpreis : € 4,50 + € 3,40 + € 13,40 + € 5,20 = Gesamt € 26,50