

Restaurant Golfclub Bludenz-Braz, A-6751 Braz bei Bludenz

... legen Sie bei unserem Halfway-Haus eine kleine Pause ein

Unser Vorschlag für Ihre Zwischenverpflegung

Grundausrüstung

- diverse Getränke wie verschiedene Fruchtsäfte, offenes Bier, Mineralwasser, Rot- und Weißwein, Kaffee
- Obstkorb, süßes Gebäck

zum Pauschalpreis von € 4,50 pro Person

Gerne erweitern wir die Zwischenverpflegung wie folgt

- **Prosecco** oder **Schnäpsle**
zum Aufpreis von € 1,50 pro Person
- **belegte Brote**
zum Aufpreis von € 3,-- pro Person
- Warmer **Leberkäse** mit Brot und **Kartoffelsalat**
zum Aufpreis von € 4,50 pro Person
- **Wurst- oder Lumpensalat** mit Gebäck
zum Aufpreis von € 4,70 pro Person
- **Variation von verschiedenen warmen Würsteln**
(Frankfurter, Weißwürste, Debreziner)
mit Senf, Kren und Gebäck
zum Aufpreis von € 5,20 pro Person
- **Gulaschsuppe** oder **Kartoffelsuppe** mit Würstchen und Gebäck
zum Aufpreis von € 4,20 pro Person
- **Süße Riegel, Mannerschnitten** oder **Corny's**
zum Aufpreis von € 0,70 pro Person

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Auf-, Abbau und Auffrischung der Verpflegungsstation sowie der Betreuung durch unsere Mitarbeiter.

... vor dem Start oder als krönender Abschluss für einen gelungenen Golftag.

Brunch vom Buffet

zum Preis von € 14,80 pro Person

diverse Wurstsorten und Käse
verschiedenes ofenfrisches
Brot und Gebäck
Butter, Marmelade, Honig
Fruchtsäfte
diverse Eierspeisen
Vollkorn - Ecke
Teevariation
Kaffee oder Kakao

gekochten Saftschinken mit Kartoffelsalat
Klostertaler Gerstensuppe
kleine Weißwürste mit süßem Senf
und Laugenbrez'n

Italienisches Buffet

(ab 30 Personen)

zum Preis von € 23,50 pro Person

kleine Variation von saisonalen Salaten
und Dressings
Nudelsalat mit Schinken und Oliven
Tomaten mit Mozzarella und Pesto
verschiedenes eingelegtes Gemüse

Piccata vom Putenschnitzel mit Tomatenragout,
Zucchini Gemüse und Spaghetti
Lasagne
Tortelloni
mit zweierlei Saucen

Tiramisu mit Erdbeerragout
Frischer Fruchtsalat
mit Eis

Weitere Empfehlungen

Vorspeisen

Salatbuffet

(ca. 10 verschiedene Salate,
3 verschiedene Dressing)
inklusive Tomaten-Mozzarella und Brotkorb
zum Preis von € 6,50 pro Person

Marinierte Blattsalate

mit sautierten Pilzen und Speckwürfel
zum Preis von € 5,20 pro Person

Honigmelone mit Rohschinken
zum Preis von € 6,50 pro Person

Suppen

Klare Rindsuppe

mit **zweierlei Nockerln**
zum Preis von € 3,80 pro Person

Tomatencremesuppe

mit Ginsahne
zum Preis von € 4,20 pro Person

Klostertaler Käserahmsuppe

mit Rotweinzwiebeln
und Brotwürfel
zum Preis von € 4,40 pro Person

Hauptspeisen

Zanderfilet in Würzbutter gebraten
auf Lauch-Tomatenragout mit Petersilienkartoffeln
zum Preis von € 18,80 pro Person

Gefülltes Hühnerbrüstchen
an Rotweinsauce
mit jungem Gemüse und Basmati Reis
zum Preis von € 15,60 pro Person

Tranchen vom Schweinsfilet
an Pfefferrahmsauce
mit Broccoligemüse und feinen Nudeln
zum Preis von € 16,80 pro Person

Putenmedaillons in der Käsehülle gebacken
an Tomatenragout
mit Zucchinigemüse und Spaghettinudeln
zum Preis von € 14,40 pro Person

Kässpätzle mit Kartoffelsalat
zum Preis von € 11,20 pro Person

Fitnessteller
Blattsalate an Basilikum dressing mit
sautierten Putenbruststreifen
zum Preis von € 10,20 pro Person

Dessert

Variation vom **hellen und dunklen Schokomousse**
mit Beerenragout
zum Preis von € 6,50 pro Person

Frischer Fruchtsalat
mit Eis und Sahne
zum Preis von € 5,20 pro Person

Panna cotta mit frischen Früchten
und Caramelsauce
zum Preis von € 6,50 pro Person