

DIE ABENDKOMPOSITION

Fisch & Austernbuffet

SUPPE

Gemüseseeintopf

oder

Prosecco-Schaumsuppe 

BBQ AUS DER SHOWKÜCHE

Vom Duroc Schwein:

Kotelett | Bauch & Schopf

Ribeye

Tomahawk

24 Stunden geschmortes "Beef Short Rib"

Bürgermeisterstück "Sous Vide"

Bio Black Tiger Garnelen

Gelbflossenthunfisch

BEILAGEN

Frisch gekochtes Sommergemüse

Bunte Speckbohnen

Buntes Artischockengröstl

Kürbis-Kartoffelstampf

Süßkartoffelpommes

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Rote Beete Gnocchi Blaumohn

Zitronen-Ricotta | karamellisierte Mandeln 

FÜR UNSERE KLEINEN FEINSCHMECKER

Tortellini | Tomatensauce | Parmesan

DESSERT UND KÄSEAUSWAHL VON DER COCOON GENUSSMANUFAKTUR (BUFFET)

Himbeer | Pistazie

Großes Eisbuffet

Mit Produkten aus der



COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Rosmarin-Lavendel
Spritz
10.-

Rotgipfler
Weingut Stadelmann
Thermenregion, Österreich

Der Rotgipfler von Stadelmann
ist ein knackiger, frischer
Weißwein mit
exotischen Fruchtaromen wie
Ananas und Passionsfrucht,
ergänzt durch pure eleganz .
Der Wein aus dem "Burgund
Österreichs" überzeugt mit wenig
Säure .
63.-

&

Syrah Suisassi
Weingut Duemanni
Toskana

Der Wein präsentiert sich
mit einem satten Rubinrot,
Aromen von dunklen
Kirschen und Beeren sowie
Würze- und Röstnoten, die
ihm Struktur und Finesse
am Gaumen verleihen. Ein
Unvergleichlich langer
Abgang
169.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

Weingut Ceel,
Eiswein,
Burgenland - Österreich
1 Glas mit 1/16 l
9.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Optimus 25y Rum 38%
Bourbon Vanille, geröstete
Mandeln, Südfrüchte
1 Glas mit 4 cl
16.-