



Restaurant Golfclub Bludenz-Braz

Sommersaison 2022

... 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 € 6,50 pro Person

Erweiterung von Getränken und Riegel

- Prosecco oder Schnäpse
zum Aufpreis von € 1,70 pro Person
- Süße Riegel, Mannerschnitten oder Corny's
zum Aufpreis von € 1,80 pro Person

Speisenerweiterung */**

- belegtes Jourgebäck mit Wurst und Käse
zum Aufpreis von € 4,50 pro Person
- Warmer Leberkäse mit Brot und Kartoffelsalat
zum Aufpreis von € 7,20 pro Person
- Wurst- oder Lumpensalat mit Gebäck
zum Aufpreis von € 6,40 pro Person
- Variation von verschiedenen warmen Würsteln
(Frankfurter, Weißwürste, Debreziner)
mit Senf, Kren und Gebäck
zum Aufpreis von € 6,90 pro Person
- Gulaschsuppe oder Kartoffelsuppe mit Würstchen
zum Preis von € 6,90 pro Person
- kleine Kuchenauswahl
zum Preis von € 3,80 pro Person
- Schinken-, Wurst- und Käseplatte vom Büffet mit Gebäck,
Rettich, Essiggurken, Cherrytomaten, Pfefferoni
zum Preis von € 11,80 pro Person

- hausgemachtes Kartoffelgulasch mit Schübling und Gebäck
zum Preis von € 7,20 pro Person
- Currywurst vom Brazer Milchmastkalb mit Gebäck
zum Preis von € 7,20 pro Person
- Risotto mit frischen Pilzen aus dem Parmesanleib
zum Preis von € 12,80 pro Person
- Honig- und Wassermelonen
zum Preis von € 3,10 pro Person
- frisch zubereitetes Wok-Gericht von Pute und Gemüse, mit Reis
zum Preis von € 11,50 pro Person
- Chili con carne mit Brot
zum Preis von € 7,60 pro Person

* bei Auswahl von 2 Speisen – 20 % Rabatt pro Speise

** bei Auswahl ab 3 Speisen – 30 % Rabatt pro Speise

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

Bei Kanonenstart empfehlen wir

2 Verpflegungsstationen (Halfwayhouse und Clubhaus) - 2 x Grundausstattung (abzgl. 20%)

* bei Auswahl von 2 Speisen – 20 % Rabatt pro Speise,

** bei Auswahl ab 3 Speisen – 30 % Rabatt pro Speise

- Lunchpaket für die Runde mit
1 Sandwich, 1 alkoholfreies Getränk, 1 Stk. Obst, 1 Riegel
zum Preis von € 9,10 pro Person

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

BRUNCH VOM BUFFET

(ab 20 Personen)
zum Preis von € 22,90 pro Person

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

Kleine Putenschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffelsalat
Klostertaler Gerstensuppe
kleine Weißwürste mit süßem Senf
und Laugenbrez'n

ITALIENISCHES BUFFET

(ab 30 Personen)
zum Preis von € 29,80 pro Person

kleine Variation von saisonalen Salaten und Dressings
Tomaten mit Mozzarella und Pesto
verschiedenes eingelegtes Gemüse
Melonenspalten mit Rohschinken

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

Tiramisu mit Erdbeerragout
Frischer Fruchtsalat mit Eis

GRILLBÜFFET

(ab 20 Personen)

zum Preis von € 23,80 pro Person

vom Büffet

diverse Salate und Dressings
Tomaten mit Büffel-Mozzarella

frisch am Grill gebraten

Schweinrückensteak
faschierte Laibchen vom Kalb
Grillwürste
Hühnerspießchen

vom Büffet

Schweinsrippe
Pilzrisotto
Folienkartoffel und Pommes frites
Speckbohnen
Grillgemüse
diverse warme und kalte Saucen
Brotkorb und Butter

gegen einen Aufpreis servieren wir frisch vom Grill

* kl. Entrecôte € 10,20

* Meininger Forellenfilet € 5,20

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Vorspeisen

Salatbuffet

verschiedene Salate und Dressings
inklusive Tomaten-Mozzarella und Brotkorb
zum Preis von € 7,20 pro Person

Marinierte Blattsalate

mit sautierten Pilzen und Speckwürfel
zum Preis von € 5,80 pro Person

Honigmelone mit Rohschinken

zum Preis von € 6,80 pro Person

Salatvariation vom jungen Spinat, Wildkräutern und Feldsalat
an italienischem Dressing,
mit sautierten Kräuterseitlingen und warmen Brotwürfeln
zum Preis von € 7,90 pro Person

Suppen

Klare Rindsuppe mit Speckknödel

zum Preis von € 5,20 pro Person

Tomatencremesuppe

mit Minimozzarella und Basilikumpesto
zum Preis von € 6,20 pro Person

Klostertaler Käserahmsuppe

mit Rotweinzwiebeln und Brotwürfel
zum Preis von € 5,80 pro Person

Hauptspeisen

Fitnesssteller

Blattsalate an Basilikumdressing
mit sautierten Putenbruststreifen
zum Preis von € 13,60 pro Person

Saiblingsfilet an Würzbutter
mit Paprikagemüse und Selleriepüree
zum Preis von € 23,80 pro Person

Gegrillte Maishähnchenbrust an Senfsauce
mit jungem Gemüse und Basmati Reis
zum Preis von € 15,60 pro Person

Tranchen vom Ländle Kalbsrücken an Portweinsauce
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und grünem Spargel
zum Preis von € 26,90

Putenmedaillons in der Käsehülle gebacken
an Tomatenragout, mit ZucchiniGemüse und Spaghettinudeln
zum Preis von € 16,80 pro Person

Gebackenes Schweineschnitzel
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
zum Preis von € 13,30 pro Person

Kalbschnitzel Wiener Art
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
zum Preis von € 21,80 pro Person

Kässpätzle mit Kartoffelsalat
zum Preis von € 17,30 pro Person

Gemüselasagne
mit Gorgonzolasauce und Rucola
zum Preis von € 15,20 pro Person

Gefülltes Entrecôte vom Angusrind an Rotweinsauce,
mit Karotten-ZucchiniGemüse und Kartoffelpüree
zum Preis von € 24,60 pro Person

Burgunder Rinderbraten
mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree
zum Preis von € 19,40 pro Person

Dessert

Variation vom hellen und dunklen Schokomousse
im Baumkuchenmandel, mit Chiliweichseln
zum Preis von € 8,90 pro Person

Frischer Fruchtsalat
mit 2 Kugeln Eis und Sahne
zum Preis von € 6,60 pro Person

Topfensahnenockerl
mit Früchtegarnitur
zum Preis von € 7,90 pro Person

Kleine Dessertvariation
zum Preis von € 8,70 pro Person

Gerne informieren wir Sie persönlich
über allergene Inhaltsstoffe
in unseren Speisen und Getränken.

Stand Januar 2022