

FRID*EX

16 GERICHTE CROSS OVER

“FRIDay EXperience“ – “Freitags Erlebnis“ – steht für eine andere Art des Abendessens. Sie sollen die **Vielfalt und Varietät unserer Küche** kennenlernen.
Wir bringen das Buffet an Ihren Tisch.

Diese 16 kulinarischen Highlights können in der Reihenfolge bestellt werden. Man kann aber auch je nach Belieben z. B. mit einem Dessert starten, danach eine Vorspeise wählen, dann einen Hauptgang und wenn die Vorspeise super geschmeckt hat, kann diese einfach noch einmal bestellt werden.

Wie bestellt man?

Back to the roots: Mittels Post It und Stiften – mit denen Sie natürlich auch sehr gerne auf unserem schwarzen Papier kreativ sein dürfen.
Alle Gerichte sind von 1-16 durchnummeriert. Wenn Sie ein Gericht bestellen wollen, schreiben Sie die Nummer einfach auf das Post It und kleben es auf den Glasstab.
Für unsere Kellner ist dies das Zeichen, dass Sie bereit sind zu bestellen.

**Preis inkl. Wasser
und 1 Glas Henkell Sekt als Aperitif
EUR 40,50**



**#sheratongrandsalzburg
#FRIDEX**

Machen Sie ein Bild von einem Gericht, welches Sie beim Frid*Ex essen und posten Sie es auf Instagram unter #FRIDEX oder #SheratonGrandSalzburg.
Sollte Ihr Foto 100 Likes oder mehr erreichen, laden wir Sie bei Ihrem nächstem Besuch auf eine Flasche Wein ein.

Vorspeisen

- 1) Lachs | Crème Fraîche | Dill
- 2) Forelle | Rote Beete | Kren
- 3) Melanzani | Frischkäse | Mandel
- 4) Rind | Eierschwammerl | Kerbel
- 5) Huhn | Weizen | Curry

Suppen

- 6) Bärlauch | Schlag | Brot
- 7) Spargel | Spargel | Spargel

Hauptspeisen

- 8) Lachs | Eier | Gemüse
- 9) Calamari | Tomate | Kapern
- 10) Erbse | Karotte | Sauerrahm
- 11) Kalb | Tomate | Weizen
- 12) Schwein | Kartoffel | Brokkoli

Desserts

- 13) Vanille | Orange | Sorbet
- 14) Strudel | Kirsche | Schokolade
- 15) Biskuit | Himbeere | Schlag
- 16) Kokos | Mango | Karamell

Lieber Gast,
wir begrüßen Anfragen unserer Kunden, welche über die Zutaten unserer Gerichte Bescheid wissen möchten. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder spezielle diätische Anforderungen, über welche wir bei der Zubereitung Ihrer Speisen Bescheid wissen sollten.