

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.

“FRIDay EXperience“ – “Friday evening experience“ –
*Represents a different type of dinner. You should get to know more about the diversity and variety of our kitchen.
We will bring the buffet on your table.*

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.

These culinary highlights might be order in a sequence. But you can order as you like for example start with the dessert, afterwards you can choose the starter, then with the main course and if the starter tastes good you can order it again.

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.

How to order?

Back to the roots: With Post It and pins – of course you can be creative on our black paper atop the table. All dishes are numbered consecutively from 1-16. If you want to order a dish, write down the number on a Post It and paste it on the glass stick. This is the signal for our waiter, that you are ready to order.

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

Price incl. water and 1 glass of sparkling wine as aperitif - EUR 40.50

MENÜ

VORSPEISEN - STARTERS

- 1) Lachs | Blüten | Mascarpone – Salmon | Blossom | Mascarpone
- 2) Forelle | Kren | Rote Rübe – Trout | Horseradish | Beetroot
- 3) Buffalo Ricotta | Zucchini | Minze – Buffalo ricotta | Zucchini | Mint
- 4) Kalb | Parmesan | Pilze – Veal | Fennel | Mushrooms
- 5) Parma Schinken | Schafskäse | Fenchel – Parma ham | Feta cheese | Fennel

SUPPEN – SOUPS

- 6) Steinpilz | Kartoffel | Sahne
– Porcino | Potato | Cream
- 7) Apfel | Sellerie | Kaviar – Apple | Celery | Caviar

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

- 8) Dorade | Speck | Roter Chiccore – Gilthead | Bacon | Red chiccore
- 9) Garnele | Pasta | Tomate – Prawn | Pasta | Tomato
- 10) Eierschwammerl | Kartoffel | Salbei – Chanterelles | Potato | Sage
- 11) Kalb | Weiße Bohne | Petersilie – Calf | White bean | Parsley
- 12) Huhn | Ei | Kirschtomate – Chicken | Egg | Cherry tomato

DESSERTS - DESSERTS

- 13) Beeren | Topfen | Ei – Berries | Curd | Egg
- 14) Vanille | Blätterteig | Mango – Vanilla | Puff pastry | Mango
- 15) Schokolade | Orange | Schokolade – Chocolate | Orange | Chocolate
- 16) Tonkabohne | Marille | Karotte – Tonka bean | Apricot | Carrott



#sheratongrandsalzburg #FRIDEX

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.