

Buffetvorschlag Highlights

Vorspeisenbuffet

*Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade und Essiggemüse
San Daniele Prosciutto auf Zuckermelone
Entenleberterrinen mit Sauce Cumberland
Baby-Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto
Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm-Dillsauce
Italienischer Salat von Shrimps und Flußkrebserl
Pochierte Riesengarnelen mit amerikanischer Cocktailsauce*

Suppenbuffet

*Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und gebackene Leberknödel
Cremesuppe vom Muskatkürbis*

Salatbuffet mit versch. Dressings

Hauptspeisenbuffet

*Rosa Tafelspitz vom Milchkalb mit Butterreis und Cognacjus
Gegrillte Lammkeule mit Gratin-Kartoffeln und Marktgemüse
Ausgelöstes Backhenderl mit Preiselbeeren und Zitronen
Gebratene Variation aus Meer und See mit süßer Chilisauce
und asiatischen Gemüsenudeln
In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen*

Käse vom Brett

Dessertbuffet

*Frisches Obst
Passionsfruchtmousse
Zweierlei Strudel der Saison
Schokolade – Himbeerkuchen
Mocca Crème brûlée
Apfelradeln mit Zimt – Sauerrahm
Zwetschkenpofesen
Rigo Gancji*

Preis EUR 43,00 pro Person

Buffetvorschlag Klassiker

Vorspeisenbuffet

San Daniele Prosciutto mit Oliven und getrockneten Tomaten
Geflügelleberterrinen mit Sauce Cumberland
Mozzarella mit Rispetomaten und Basilikumpesto
Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm-Dillsauce
Shrimpscocktail

Suppenbuffet

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Grießnockerl und Schnittlauch

Salatbuffet mit versch. Dressings

Hauptspeisenbuffet

Hähnchenkeulen mit Butterreis
Medium gebratenes Roastbeef mit Cognacjus,
Ofenkartoffeln und Marktgemüse
Gegrilltes Butterfischfilet mit süßer Chilisauce
und asiatischen Gemüsenudeln
Ausgelöstes Backhenderl mit Preiselbeeren und Zitronen

Dessertbuffet

Panna Cotta mit marinierten Beeren
Mohr im Hemd
Topfenknödel in Butterbröseln mit zweierlei Röster
Amaretto Mousse
Limettencreme
Frisches Obst

Preis EUR 34,00 pro Person

Buffetvorschlag Rustikal

Vorspeisenbuffet

Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm-Dillsauce
Schinkenvariation mit Zuckermelone
Tafelspitzsulzerl mit Kürbiskernöl
Hausgemachte Pasteten mit Sauce Cumberland
Baby-Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto

Suppenbuffet

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und gebackene Leberknödel

Salatbuffet mit versch. Dressings

Hauptspeisenbuffet

Gebratener Bauch und Schopf vom Jungschwein
mit Sauerkraut und Serviettenknödel
Gekochte Gustostückerl vom Rind
mit Salzkartoffel, Cremespinat und Apfelkren
Ausgelöstes Backhenderl mit Preiselbeeren und Zitronen
Rosa gebratene Rinderhuft mit Ofenkartoffel und Marktgemüse
Gegrilltes Forellenfilets mit Basmatireis

Dessertbuffet

Apfel – Brioche Scheiterhaufen mit Baiserhaube
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Weißes und dunkles Schokolademousse
Crème Caramel
Frisches Obst

Preis EUR 29,00 pro Person