

## BUFFET VARIATION 1

### VORSPEISEN

Pastetenvariation mit Sauce Cumberland und Preiselbeerobers auf Ruccolablattsalaten

Spanferkelsalat mit cremigem Senfdressing

Prosciutto mit frischen Feigen und eingelegtem Gemüse

Zucchini Salat „Toskana“ mit getoastetem Knoblauchbaquette

### HAUPTSPEISEN

Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, auf Sauce Bernaise mit Butterreis

Gegrillte Schweinsmedaillons mit getrockneten Pflaumen gefüllt, im Speckmantel auf Madeirasauce und Tagliatelle

Kalbsbutterschnitzel in feiner Rahmsauce mit glacierten Karotten und Petersilerdäpfel

Ofen-Cordon-Bleu „Fiorentiner“, gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse und Ei, im Natursaftl mit Erdäpfelstrudel

### DESSERT

Schokolademousse im Glas mit Erdbeersauce

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 29,-  
2-gängig ohne Dessert: € 26,-/Person  
1-gängig (nur Hauptspeisen): € 21,-/Person



## BUFFET VARIATION 2

### VORSPEISEN

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit roten Zwiebel-Vogerlsalat und Kernöldressing

Mozzarella mit frischen Paradeiser und Basilikumpesto

Cous-Coussalat mit Kichererbsen und frischen Kräutern

Garnelensalat mit weißem Balsamico und frischer Mango

### HAUPTSPEISEN

Spanferkelbraten im Bier-Kümmelsaftl mit warmen Speckkrautsalat und Serviettenknödel

Putenröllchen mit Frischkäse und Schinken gefüllt, im Rahmsaftl mit Blattspinat und Basmatireis

Gebratenes Hechtfilet auf Limettenhollandaise mit Zucchininudeln

Esterhazy-Rostbraten vom Alpenvorlandrind mit Braterdäpfel

### DESSERT

Maronimousse im Glas mit Karamel-Oberssauce

Tofen-Nougatknödel in Nussbrösel mit Fruchtsauce

Preis pro Person € 30,-  
2-gängig ohne Dessert: € 27,-/Person  
1-gängig (nur Hauptspeisen): € 22,-/Person



## BUFFETVARIATION 3

### VORSPEISEN

Feine Bauernplatte mit Schweinsbraten, Geselchten und Schinkenspeck,  
dazu Pfefferoni, Kren und Gurkerl

Tafelspitzsalat mit Käferbohnen und Kernöldressing

Schaffrischkäse auf Vogersalat mit Himbeerdressing

Gefüllter Räucherlachs-Wrap mit Dillsenfauce

### HAUPTSPEISEN

Faschierte Schweizer Laibchen mit Petersilerdäpfel

„Schnitzeltrilogie“ – Schweinskarree und Hühnerfilet in Kürbis-, Sesam-  
und Cornflakespanade mit Erdäpfelsalat

Gespickte Rindsrouladen in feiner Wurzelrahmsauce mit Bandnudeln  
und Preiselbeeren

Gegrilltes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse und Rosmarinerdäpfel

### DESSERT

Hausgemachte Palatschinkenvariation

Topfen-Joghurtcreme im Glas mit frischen Früchten

Preis pro Person € 26,-  
2-gängig ohne Dessert: € 23,-  
1-gängig (nur Hauptspeisen): € 19,-



## BUFFET VARIATION 4

DER KLASSIKER!!!

### WÄHLE 4 SPEISEN AUS

Gemischtes Gebackenes (Schweinskarree, Hühnerfilet, Gemüse) mit  
Sauce Tatare und Erdäpfelsalat

Jungschweinsbraten im Natursaftl mit Serviettenknödel und  
Speckkrautsalat

Saisonaler Gemüsestrudel mit Schnittlauchdip und Petersilerdäpfel

Gebackene Hühnerkeulen mit Erdäpfel-und/oder Gurkensalat

Hausgemachte Faschierte Laibchen mit Petersilerdäpfel, oder Salat  
nach Wahl

Hausbierbraten vom Spanferkel mit Breznknödel und Bierkraut

Rindsgulasch vom Wadschuncken mit Kräuternockerl

Tafelspitz mit Boulliongemüse, Erdäpfelschmarren, Schnittlauchsauce  
und Apfelkren

Gebratenes Hechtfilet auf mediterranem Gemüse und Butterreis

Preis pro Person € 16,90

- ) CATERINGMÖGLICHKEIT AB 30 PERSONEN
- ) INDIVIDUELLE CATERINGS MÖGLICH NACH ABSPRACHE
- ) SPEISENFOLGEÄNDERUNGEN MÖGLICH NACH ABSPRACHE
- ) ALLE LIEFERUNGEN INKLUSIVE BESTECK, TELLER, SERVIETTEN  
UND SONSTIGEM EQUIPMENT, BZW. LEISTUNGEN

