

Büffetvorschläge

Folgend finden Sie Vorschläge für Vorspeisen, Suppen, Salate, Hauptspeisen und Desserts.
Sie können aus jeder Sparte Ihre Favoriten auswählen.
So ist Ihnen Ihr ganz individuelles Büffet garantiert.

Unsere Büffetpreise sind wie folgt:

Mini Büffet (mind. 10 Personen) € 19,50/Person
(1 Vorspeise/Suppe, 2 Hauptspeisen, 1 Salat, 1 Dessert)

Kleines Büffet (mind. 20 Personen) € 28,90/Person
(2 Vorspeisen/Suppen, 3 Hauptspeisen, 1 Salat, 2 Desserts)

Mittleres Büffet (mind. 30 Personen) € 32,40/Person
(3 Vorspeisen/Suppen, 3 Hauptspeisen, 2 Salate, 3 Desserts)

Großes Büffet (mind. 40 Personen) € 35,80/Person
(4 Vorspeisen/Suppen, 4 Hauptspeisen, 3 Salate, 4 Desserts)

Bitte wählen Sie aus folgenden **Vorspeisen**:

- Mariniertes Gemüse mit Pesto und Olivenbrot
- Variation von Aufstrichen mit hausgebackenem Brot und Jourgebäck
- Caprese von Mozzarella mit Tomate
- Räucherfischvariation mit Oberskren
- San Daniele Schinken mit Melone
- Tafelspitzcarpaccio mit Kernöldressing

Bitte wählen Sie aus folgenden **Suppen**:

- Altwiener Suppentopf
- Klare BIO Rindssuppe mit Grießnockerl oder Frittaten
- Zucchini cremesuppe mit Croutons
- Steirische Rahmsuppe mit Kernöl
- Bärlauchschaumsuppe mit Croutons (SAISONAL BEDINGT)
- Spargel cremesuppe mit Spargelspitzen (SAISONAL BEDINGT)
- Eierschwammerl cremesuppe mit Croutons (SAISONAL BEDINGT)
- BIO Kürbis cremesuppe mit Kürbiskernen (SAISONAL BEDINGT)
- Maronischschaumsuppe mit Knuspergrammeln (SAISONAL BEDINGT)

Bitte wählen Sie aus folgenden **Salaten**:

- Erdäpfelsalat
- Krautsalat
- Blattsalat mit Dressing
- Tomaten Gurken Rohkost
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven
- Pikanter Nudelsalat
- Schweizer Wurstsalat

Bitte wählen Sie aus folgenden **Hauptspeisen**:

- Gebackene Variation mit Sauce Tartare
(kl. Wiener Schnitzel, Putenstreifen in Sesam, Gemüse)
- 100% BIO Tafelspitz mit Cremespinat und Rösti
- Altwiener Zwiebelrostbraten mit BIO Braterdäpfeln
- Boeuff Stroganoff mit Butterspätzle
- Schweinemedallions in Pfeffercreme mit Kroketten
- Putenmedallions mit Wokgemüse und Basmatireis
- Gebratenes Saiblingsfilet mit BIO Petersilerdäpfeln und BIO Wurzelgemüse
- Penne mit Basilikum Tomaten Sauce
- Gemüselasagne mit Sauce Hollandaise
- Kürbislasagne mit BIO Bergkäse überbacken (SAISONAL BEDINGT)
- Risotto der Saison mit BIO Bergkäse

Bitte wählen Sie aus folgenden **Desserts**:

- Sacherschnitte mit Schlag
- Schokolademousse im Gläschen
- Topfenauflauf mit Streusel
- Topfen- oder Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlag
- Marillen- oder Maronitiramisu (SAISONAL BEDINGT)
- Österreichisches Käsebrett mit Weintrauben und Nüssen

Selbstverständlich gehen wir sehr gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Bitte geben Sie uns einfach über Unverträglichkeiten Bescheid.

Wir finden bestimmt eine passende Lösung für Sie.