

## ***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 (ab 5 Personen) € 16,80/Person**  
(1 Vorspeise/Suppe, 2 Hauptspeisen, 1 Salat, 1 Dessert)

**Kleines Büffet (ab 15 Personen) € 25,20/Person**  
(2 Vorspeisen/Suppen, 3 Hauptspeisen, 1 Salat, 2 Desserts)

**Mittleres Büffet (ab 20 Personen) € 28,40/Person**  
(3 Vorspeisen/Suppen, 4 Hauptspeisen, 2 Salate, 3 Desserts)

**Großes Büffet (ab 25 Personen) € 31,50/Person**  
(4 Vorspeisen/Suppen, 5 Hauptspeisen, 3 Salate, 4 Desserts)

Gerne stellen wir Ihnen auch Personal, Getränke, Geschirr, Besteck und Gläser zur Verfügung.  
Stehische und Tischwäsche sowie alle anderen Wünsche können wir auf Anfrage und Ihre Buchung  
mind. 4 Wochen vor Ihrem Event ebenfalls organisieren.

Pro Kellner/Koch berechnen wir € 21,00/Stunde.

Für die Vermietung von Geschirr, Besteck und Gläsern berechnen wir eine Mietpauschale  
von € 4,70/Person.

Getränke, Tischwäsche, Tische und alles Weitere berechnen wir basierend auf Ihrer Anfrage und Ihren  
speziellen Wünschen.

Bitte wählen Sie aus folgenden **Vorspeisen:**

- Mariniertes Gemüse mit Kürbiskernpesto und Olivenbrot
- Variation von Aufstrichen mit hausgebackenem Brot und Jourgebäck
- Caprese von Mozzarella mit Tomate
- Räucherfischvariation mit Oberskren
- Shrimpscocktail
- San Daniele Schinken mit Melone
- Rosa Roastbeef mit Rucola und Grana Padano
- Spanferkelsulz mit roten Zwiebeln und Kürbiskernen
- Tafelspitzcarpaccio mit Kernöldressing
- Vitello Tonnato von der Pute mit sonnengetrockneten Tomaten

Bitte wählen Sie aus folgenden **Suppen**:

- Altwiener Suppentopf
- Klare Rindssuppe mit Grießnockerl oder Frittaten
- Zucchini cremesuppe mit Croutons
- Steierische Rahmsuppe mit Kernöl
- Curry Kokos Suppe mit Zitronengras und Tiefseeshrimp
- Bärlauchschaumsuppe mit Croutons (SAISONAL BEDINGT)
- Spargel cremesuppe mit Spargelspitzen (SAISONAL BEDINGT)
- Eierschwammerl cremesuppe mit Croutons (SAISONAL BEDINGT)
- 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
- Steirischer Käferbohnen Salat mit Jungzwiebeln
- Pikanter Nudelsalat
- Kukuruzsalat mit roten Paprika
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven
- Schweizer Wurstsalat
- Rindfleischsalat mit Kernöl

Bitte wählen Sie aus folgenden **Hauptspeisen**:

- Gebackene Variation mit Sauce Tartare  
(kl. Wiener Schnitzel, Putenstreifen in Sesam, Backhenderlteile, Gemüse)
- Tafelspitz mit Cremespinat und Rösti
- Altwiener Zwiebelrostbraten mit Röstinchen
- Boeuff Stroganoff mit Butterspätzle
- Schweinemedallions in Pfeffercreme mit Kroketten
- Putenmedallions mit Wokgemüse und Basmatireis
- Kalbsmedallions im Morchelrahm mit Bandnudeln
- Gebratene Lachsschnitte mit Röstgemüse
- Zanderfilet mit Kräuterbutter und Petersilkkartoffeln
- Penne mit Basilikum Tomaten Sauce
- Gemüselasagne mit Sauce Hollandaise
- Zitronenrisotto mit Grana Padano und Salbei
-

Bitte wählen Sie aus folgenden **Desserts**:

- Sacherschnitte mit Schlag
- Schokolademousse im Gläschen
- Kaffeemousse mit Vanilleobers
- Topfenauflauf mit Streusel
- Panna Cotta mit Himbeeren
- Creme Brulle
- Grießflan mit eingelegten Weichseln
- Strudelvariation mit Vanillesauce und Schlag
- Marillen- oder Maronitiramisu (SAISONAL BEDINGT)
- Österreichisches Käsebrett mit Weintrauben und Nüssen

Natürlich können wir auf Wunsch auch vegane, lactose- oder glutenfreie Speisen für Sie zubereiten.

Wir hoffen Ihnen mit unseren Vorschlägen geholfen zu haben.