

Büffetvorschläge *Weihnachtsfeiern 2024*

Vorspeisen:

- Mit Honig & Sesam gratinierter Fetakäse auf Vogerlsalat und Granatapfel Vinaigrette
- Erdäpfelrösti mit Räucherlachs, Sprossen und Kräutertopfen
- Roastbeef mit Feigen-Balsamico-Vinaigrette, Parmesanchips & selbstgemachtem Brot

Suppen:

- Maronicremesuppe mit Knuspergrammeln
- BIO Rindssuppe mit dem mitgekochten BIO Wurzelgemüse und BIO Fritatten
- Cremesuppe vom BIO Bergkäse und BIO Lauch mit BIO Croutons
- Cremesuppe vom BIO Hokkaido Kürbis, leicht würzig mit Ingwer und rotem Chili

Hauptspeisen:

- Gebackene Variation mit Sauce Tartare
(kl. Wiener Schnitzel, Backhenderlteile, Putenstreifen in Sesam, geb. Gemüse)
- Tafelspitz im Wurzelsud mit Semmelkren und Rösti
- Altwiener Zwiebelrostbraten mit Röstinchen
- Gebratene Entenbrust mit Himbeerrotkraut, Erdäpfelknöderl und Orangensauce
- Gegrillte Maishendlbrust mit cremigem Steinpilzrisotto und Brokkoli
- Gebratene Lachsforelle mit hausgemachten BIO Kürbisgnocchi
- Gebratenes Saiblingsfilet mit BIO Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln
- BIO Kürbislasagne

Salate:

- Erdäpfelsalat
- Blattsalat mit Jogurtdressing
- Tomatensalat
- Gurkensalat

Desserts:

- Lebkuchentiramisu mit Punschirschen
- Marzipan-Mohn-Mousse mit Himbeeren
- BIO Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Warmer BIO Milchreis mit Zimt und Amarena Kirschen
- Käsebrett mit österreichischen Rohmilchkäsen, Trauben und Nüssen



BÜFFET I: 1 Vorspeise, 3 Hauptspeisen, 1 Salat, 1 Dessert	€ 28,00
BÜFFET II: 2 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptspeisen, 2 Salate, 2 Desserts	€ 31,50
BÜFFET III: 3 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen, 3 Salate, 3 Desserts	€ 35,50