

Gerne beraten und betreuen wir sie bei Ihren Feiern
hier zeigen wir ihnen ein paar Vorschläge für ein Buffet in unserem Restaurant –
sie können die Speisen aber individuell zusammenstellen:

Buffet 1:

kalte vorspeisen:

- kaltes roastbeef mit sauce tartare und kapernbeeren
- kleiner kürbis & kirschtomaten mit ziegenkäse gefüllt
- salatbuffet: kartoffelsalat, blatt-, gurken- und krautsalat

hauptspeisen:

- kleine wiener schnitzerl und gebackene hühnerfilets mit petersilienerdäpfel
- cannelloni mit spinat und ricotta gefüllt mit mozzarella überbacken in tomatensauce
- kabeljaufilet auf gemüsewok mit sojasproßen und basmatireis

dessert:

- hausgemachtes tiramisu

preis pro person euro 30,-

Buffet 2:

kalte vorspeisen:

- schinkenröllchen mit gemüsemayonaise gefüllt
- gemischte mini-tramezzini
- salatbuffet: kartoffelsalat, blatt-, gurken- und krautsalat

suppe:

- kürbiscremesuppe mit kernöl

hauptspeisen:

- schweinsmedaillons vom grill mit pfeffersauce und kroketten
- ravioli mit ricotta & spinat gefüllt dazu kürbiskernpesto und getrocknete tomaten
- wiener "filet" paprika huhn mit rahmsauce und hausgemachten nockerln

dessert:

- eisdessert "heiße liebe" vanilleeis mit heißen himbeeren und schlagobers

preis pro person euro 35,-

Buffet 3:

kalte vorspeisen:

- mozzarella & tomaten mit basilikum und balsamico
- prosciutto parma mit honigmelone garniert
- salatbuffet: kartoffelsalat, blatt-, gurken- und krautsalat

hauptspeisen:

- gekochter tafelspitz mit dillfisolen, apfelkren und rösterdäpfel
- hausgemachte käsespätzle mit röstzwiebel und frischen kräutern
- mini cordon bleu vom huhn, gefüllt mit schinken und käse dazu pommes
- serbisches karpfenfilet vom grill dazu basmatireis & broccoligemüse

dessert:

- kaiserschmarrn mit zwetschkenröster
- schoko mousse mit beerensauce

preis pro person euro 41,-