

## Buffetvorschlag 1:

Traditionell und deftig

### Vorspeisen

Bitte wählen Sie 2 Speisen aus

Knoblauchcremesuppe mit Croutons (vegetarisch)

Klare Rindbouillon mit Frittaten

Aufstrich Variation mit Gebäck (vegetarisch)

### Salatvariationen vom Buffet

### Hauptspeisen

Bitte wählen Sie 4 Speisen aus

Wiener Schnitzel von Schwein oder Huhn mit Pommes

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel

Wiener Saftgulasch mit Knödel

Schinkenfleckerln

Linsen mit knusprigem Speck und Knödel

Blunzen Gröstl mit Kren und Kraut

Krautfleckerl (vegan)

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar (vegetarisch)

Variation vom gebackenen Käse mit Preiselbeeren (vegetarisch)

### Nachspeisen

Bitte wählen Sie 2 Speisen aus

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Großmutter's Apfelstrudel mit Schlagobers

Bunter Obstsalat (vegan)

Warmer Scheiterhaufen mit Schneehaube

Milchrahmstrudel mit Vanillesoße

**Preis € 38.-/Person**

## Buffetvorschlag 2

International und gediegen

### Vorspeisen

Bitte wählen Sie 2 Speisen aus

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum Pesto (vegetarisch)

Schafskäseröllchen im Speckmantel auf Blattsalat

Chili Mais Suppe (vegan)

Rinderbouillon mit Grießnockerl

Karotten-Kokos-Suppe (vegan)

Mediterranes Grillgemüse (vegan)

Warmer Gemüse Salat (vegan)

### Salatvariationen vom Buffet

### Hauptspeisen

Bitte wählen Sie 4 Speisen aus

Wiener Schnitzel von Schwein oder Huhn mit Pommes

Schweinslügenbraten im Speckmantel mit Krokette

Mexikanisches Chili Hühnchen mit Reis

Brasilianische Fischpfanne mit Reis

Gegrillter oder gebackener Zander auf Gemüsebeet und Reis

Tagliatelle mit Obers und Lachs

Bunter Gemüse Wok mit Basmati (vegan)

Rotes Gemüse Curry mit Reis (vegan)

Chili Knoblauch Garnelen mit Tomaten Soße und Bandnudeln

Seelachs in Weißweinsauce und Petersilerdäpfel

Cremiges Pilzrisotto mit Grana (vegetarisch)

Griechische Reispfanne mit Paprika und Schafskäse(vegetarisch)

**Nachspeisen**

**Bitte wählen Sie 3 Speisen aus**

- Käsevariationen
- Schokomousse mit Beerenspiegel
- Vanille-Mousse
- Duftige Topfen-Nougat Knödel mit Preiselbeeren
- Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
- Kokospudding auf Mango Püree mit Haselnusskrokant (vegan)

**Preis € 44.-/Person**

**Buffetvorschlag 3:**

Modern und unkompliziert

**Hauptspeisen**

**Bitte wählen Sie 3 Speisen aus**

- Camponata mit Ciabatta
- Chicken Wings mit zweierlei Dips
- Spare Ribs mit Bratkartoffeln
- Feuriges Chili mit Brot
- Chicken Fingers mit Pommes und Dip
- Fish & Chips

**Nachspeisen**

**Bitte wählen Sie 2 Speisen**

- Variation von Topfen und Apfelstrudel
- Cremiges Beeren Mousse
- Schoko Brownies

**Preis € 33.-/Person**

**Buffetvorschlag 4:**

Klassisch österreichisch für Zwischendurch

**Bitte wählen Sie zwischen Vor- oder Nachspeise**

**Vorspeise**

Variation von der Brettl Jause mit Brot

**Hauptspeisen**

**Bitte wählen Sie 3 Speisen aus**

Warmer Kümmelbraten mit Kraut und Knödel

Tiroler Gröstl mit Spiegelei

Paprikahenderl mit Butternockerln

Kasnockerln mit Röstzwiebel

Gebackener Kabeljau mit Petersilerdäpfel und Sauce Tatar

Salzburger Bierfleisch mit Bandnudeln

**Bitte wählen Sie zwischen Vor- oder Nachspeise**

**Nachspeise**

Süßes Strudelbuffet

**Preis € 33.-/Person**

**Auf Wunsch decken wir gerne für Sie ein**

mit Damast Tischtüchern, Servietten, Gedeck, Gläsern und einer Aufstrich Variation

mit Brot **Preis € 5.00/Person**

Wir bitten um Verständnis, dass Preise und Angebot unserer Speisen und Getränke, auf Grund der aktuellen Situation freibleibend sind und abweichen können.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.