

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

Preis € 30.-/Person

Buffetvorschlag 2

International und gediegen

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 2 Speisen aus

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum Pesto (vegetarisch)

Schafskäseröllchen im Speckmantel auf Blattsalat

Tomatencremesuppe mit Croutons (vegetarisch)

Rinderbouillon mit buntem Gemüsebouquet und Nudeln

Klare Rinderbouillon mit Grießnockerln

Mediterranes Grillgemüse (vegan)

Salatvariationen vom Buffet

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie 4 Speisen aus

Wiener Schnitzel von Schwein oder Huhn mit Pommes

Naturschnitzerl vom Schwein oder Huhn mit Reis

Curry Hähnchen mit Basmati 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)

Garnelen Spieße auf Tomaten Tagliatelle

Gebratener Lachs auf Blattspinat und Kartoffeln

Cremiges Weißwein Risotto mit Rucola und Grana (vegetarisch)

Griechische Reispfanne mit Paprika und Schafskäse (vegetarisch)

Nachspeisen

Bitte wählen Sie 3 Speisen aus

Käsevariationen
Variationen von Schoko- und Vanille-Mousse
Duftige Topfen-Nougat Knödel mit Preiselbeeren
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
Kokospudding auf Mango Püree mit Haselnusskrokant (vegan)

Preis € 39.-/Person

Buffetvorschlag 3:

Modern und unkompliziert

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie 3 Speisen aus

Mediterranes Grillgemüse mit Parmesan Spänen
Chicken Wings mit zweierlei Dips
Spare Ribs mit Bratkartoffeln
Feuriges Chili mit Brot
Exotisches Hühnchen mit Basmati Reis

Nachspeisen

Bitte wählen Sie 2 Speisen

Variation von Topfen und Apfelstrudel
Cremiges Beeren Mousse
Schoko Würfel

Preis € 29.-/Person

Buffetvorschlag 4:

Klassisch österreichisch für Zwischendurch

Bitte wählen Sie zwischen Vor- oder Nachspeise

Vorspeise

Klare Rinder Bouillon mit Fritatten oder Nudeln

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie 3 Speisen aus

Warmer Kümmelbraten mit Kraut und Knödel

Variation von der Brettl Jause mit Brot

Gansl Gröstl nach Art des Hauses

Grenadiermarsch mit grünem Salat

Bitte wählen Sie zwischen Vor- oder Nachspeise

Nachspeise

Süßes Strudelbuffet

Preis € 26.-/Person

Auf Wunsch decken wir gerne für Sie ein

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

Preis € 4.50/Person