

# BUFFETLISTE individuell

Gerne erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorstellungen.

Kreuzen Sie die gewünschten Speisen an und wir erstellen ein Preisangebot. Der Preis richtet sich nach der Auswahl.

## VORSPEISEN

- Roastbeef zart Rosa mit Ruccola und Senfsauce
- Prosciutto mit frisch gehobelten Grana
- Prosciutto mit Melonen-Vogersalat
- Rindfleischsuzl auf bunten Blattsalat mit Kernölvinaigrette
- Schweinsbratencarpaccio mit frischen Kren und Senfsauce
  
- Duett vom Lachs auf Seegrassalat mit Wasabi-Schaum (Lachs + Lachstartare)
- Duett vom Fisch (Lachs & Forelle) mit Wasabi-Schaum
- Shrimps in Honigmarinade
- Meeresfrühtecarpaccio mit Limetten-Vinaigrette
  
- Mozzarellaabällchen mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto
- Eierschwammerlsuzl mit roten Zwiebeln und Kernöl
- Tzatziki

## SALATE

- Sommersalat mit Senfdressing
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Rahmgurkensalat mit Dille
- Erdäpfel-Vogersalat mit Kernöl
- Grüner Blattsalat

## SUPPEN

- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
- Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel
- Gemüsecremesuppe mit Knoblauch-Croutons
- Selleriecremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons
- Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
- Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

## HAUPTSPEISEN

### VEGGIE

- Spinat-Schafskäsestrudel und Schnittlauchsauce
- Gebackenes Gemüse im Tempurateig mit Zitronen-Joghurt Dip
- Maccaroni mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana
- Dinkelnockerln mit Schafskäse und Blattspinat
- Zucchini-Tofu-Gemüse mit Kartoffeln

### HUHN

- Gebackene Hühnerbrust mit Erdäpfel-Vogersalat und Kernöl
- Gebackene Hühnerbrust auf Kräuterreis
  - gefüllt mit Mozzarella und Spinat
  - gefüllt mit Speck, Käse und Jungzwiebel
- Hühnergeschnetzeltes mit Basmati Reis
- Hühnercurry mit Basmati Reis

## SCHWEIN

- Kleine Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfel-Vogersalat
- Schweinsbraten auf warmen Speckkrautsalat mit Serviettenknödel
- Schweinslungenbraten auf cremigen Pilzen mit Bratkartoffeln
- Gebackene Schweinsmedaillons in der Cornflakepanade mit Erdäpfel-Vogersalat
- Crispy Cordon-Bleu mit Mozzarella, Pesto und Jungzwiebel mit Erdäpfel-Vogersalat

## RIND

- Altwiener Tafelspitz mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce und Apfeln
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Rindsfiletstreifen auf Zwiebel-Pilzragout mit Bratkartoffeln
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat

## FISCH + MEERESFRÜCHTE

- Lachsfilet auf Kräuter-Risotto
- Zanderfilet auf Kräutersauce mit Rosmarinerdäpfel
- Forellenfilet in roten Paprika-Jus mit Salzkartoffeln
- Barschfilet in Curry-Kokosmilch-Sauce mit Basmati Reis
- Garnelen in Knoblauch-Zwiebeln mit Baguette
- Seafood Curry mit Basmati Reis

## WOK-Gemüse mit Jasmin Reis

- mit Tofu
- mit Huhn
- mit Garnelen

## TORTILLA und OFENKARTOFFEL zum selber füllen

- mit Chilli con Carne
- mit Hühnerstreifen mit bunten Paprika
- mit Mexikanische Gemüsepfanne
- mit Schinken-und Käsestreifen
- mit Spicy-Cocktaildip
- mit Schnittlauchrahm

## DESSERT

- Dunkles Schokomousse mit Krokant und Beerenragout
- Nougatmousse mit Mangocreme
- Panna-Cotta mit Mandelcroutons
- Vanille-Joghurtmousse mit Passionsfrucht
- Vanille-Topfenmousse auf Erdbeercreme
- Mandarinen-Tiramisu im Glas
- Flaumiger Obstkuchen
- Sacherschnitte auf Vanillecreme
- Brownies auf Vanillecreme mit Heidelbeeren
- Ananascarpaccio mit Minzpesto
- Frische Fruchtplatte
- Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol)
- Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben und Nüssen

Wir empfehlen: 2-3 Vorspeisen / 3-5 Hauptspeisen / 2-3 Dessert - Unsere Buffetpreise befinden sich ca. zwischen € 28 und € 38