

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

auch als servierte Vorspeisenvariation möglich:

- Roastbeef zart Rosa mit Ruccola und Senfsauce
- Prosciutto mit frisch gehobelten Grana und Ruccola
- Prosciutto mit Melonen-Vogerlsalat
- 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 mit bunten Blattsalaten
- Marinierte Meeresfrüchte mit Limetten-Vinaigrette

- Mozzarellaabällchen mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto
- Spinatsalat mit marinierten Tofu
- Tzatziki
- Hummus mit Olivenöl

- Ofenfrisches Baguette
- Ofenfrisches Körndlbaguette

SALATE

- Sommersalat (bunt gemischter Rohkost- und Blattsalat)
- Bunte Blattsalate
- Avocado-Tomaten-Gurkensalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Rahmgurkensalat mit Dille
- Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl

- Homestyle Senfdressing
- Balsamico Dressing
- Kernöl Dressing

SUPPEN

- Kräftige Rindsuppe - mit Frittaten oder - mit Leberknödel oder - mit Grießnockerln
- Gemüsecremesuppe mit Knoblauch-Croutons
- Selleriecremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons
- Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
- Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
- Kürbis-Kartoffelsuppe mit Ingwer

HAUPTSPEISEN

HUHN

- Gebackene Hühnerbrust mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl
- Gebackene Hühnerbrust auf Kräutereis
 - gefüllt mit Mozzarella und Spinat
 - gefüllt mit Speck, Käse und Jungzwiebel
- Hühnergeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit Basmati Reis
- Hühnerroulade gefüllt mit Gemüse und Spinatnockerln
- Gelbes Hühnercurry mit Kartoffeln und Gemüse dazu Basmati Reis
- Wok Gemüse mit Hühnerstreifen und Basmati Reis
- Ausgelöste Hühnerkeulen in Paprikarahmsauce mit Butternockerln

SCHWEIN

- Überbackene Schinkenfleckerln mit bunten Blattsalaten
- Kleine Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Vogelersalat
- Schweinsbraten vom Schopf im Bratensaft mit Serviettenknödel und Krautsalat
- Schweinslungenbraten auf cremigen Pilzen mit Bratkartoffeln
- Cordon-Bleu in Kürbiskernpanade mit Mozzarella, Speck und Jungzwiebel mit bunten Blattsalaten und Kernöldressing

RIND

- Altwiener Tafelspitz mit Kartoffelrösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Gekochtes Schulterscherz mit Röstkartoffeln und Rahmfisolen
- Gebratene Beiriedschnitte auf Zwiebel-Pilzragout mit Bratkartoffeln
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Vogelersalat und Kernöl
- Hamburgerlaibchen mit Käse und Speck
- Hamburgerlaibchen mit Schafskäse und karamellisierten Zwiebel
- Überbackene Lasagne mit würziger Tomatensauce

FISCH + MEERESFRÜCHTE

- Lachsfilet auf Kräuter-Risotto
- Zanderfilet auf Kräutersauce mit Rosmarinkartoffeln
- Barschfilet in Curry-Kokosmilch-Sauce mit Basmati Reis
- Wok Gemüse mit Garnelen
- Garnelen in Knoblauch-Zwiebeln mit Baguette
- Rotes Garnelen Curry mit Basmati Reis

VEGGIE

- Spinat-Schafskäsestrudel und Schnittlauchsauce
- Spinat-Lasagne mit würziger Tomatensauce
- Gebackenes Gemüse mit Zitronen-Joghurt Dip
- Gefüllte Paprika mit Schafskäse, Basmati und Tomatensauce
- Zitronen-Riccota-Ravioli mit gescholzenen Tomaten, Rucola und Grana

VEGAN

- Wok Gemüse mit Basmati Reis
- Zucchini-Tofu-Gemüse mit Salzkartoffeln
- Vegane Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und getrocknete Tomaten dazu Kokosmilchsauce und knusprigem Rucola

DESSERT

IM GLÄSCHEN SERVIERT:

- Marillen-Grießflammerie
- Dunkles Schokomousse mit Krokant und Beerenragout
- Nougatmousse mit Mangocreme
- Panna-Cotta mit Mandelcroutons
- Vanille-Joghurtmousse mit Passionsfrucht
- Vanille-Topfenmousse auf Erdbeercreme
- Mandarinen-Tiramisu

- Flaumiger Obstkuchen
- Sacherschnitte auf Vanillecreme
- Brownies auf Vanillecreme mit Heidelbeeren
- Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol)
- Ananascarpaccio mit Minzpesto
- Frische Fruchtplatte
- Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben und Nüssen