



### BUFFET SOMMER:

Gerne können Sie sich ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Wir bitten, insgesamt 4 Vorspeisen auszuwählen. Bei den Hauptspeisen können Sie sich für 3, bei den Desserts für 2 verschiedene Varianten entscheiden.

Natürlich können wir das Angebot noch individuell auf Ihre Wünsche anpassen.

#### Vorspeisen:

##### *Suppen*

Kokos Zitronengras Suppe mit Koriander (*vegan*)

Kartoffelrahmsuppe mit Kräuterpesto (*vegetarisch*)

Rindsuppe | Griesnockerl

Gurken Kaltschale mit Minze (*vegetarisch*)

Gazpacho – Tomatenkaltschale (*vegetarisch*)

##### *Salate*

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate (*vegetarisch*)

Büffelmozzarella | Rucola | Pfirsich (*vegetarisch*)

Gelbe Linsen | Paprika | Tomate | Zitrone (*vegan*)

Bunter Tomatensalat | Basilikum | Schafkäse (*vegetarisch*)

Rucola | Feigen | Südtiroler Schinkenspeck

*Vorspeisen Klassisch*

Edelhof Antipasti – Oliven, Kapern, Hummus und getrocknete Tomaten (*vegan*)

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Bratl Carpaccio vom Schopf | roter Zwiebel | Kürbiskernrahm

Schafkäsewürfel & Datteln | Speckmantel

Quiche Lorraine

Quiche mit grünem Spargel | Tomate | Basilikum (*vegetarisch*)

Kaspreßknödel | bunter Salat | Schnittlauchdip (*vegetarisch*)

Hauptspeisen:

Gegrilltes Welsfilet | mediterranes Schmorgemüse | Rosmarinkartoffeln

Garnelen | Gemüse Kokos Curry | Basmatireis

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat

Schnitzerl vom Schwein | Kartoffelsalat

Tafelspitz mit Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Schinkenfleckerl überbacken

Saltimbocca Roulade vom Huhn mit Salbei | Zitronensauce | Bratkartoffeln

Mediterranes Lammragout | Tomate | Rosmarinkartoffeln

Schwammerlstrudel | Kartoffeln | Speck | Schnittlauchsauce

Spinatknödel | brauner Butter | Bergkäse (*vegetarisch*)

Gemüselasagne | Mozzarella (*vegetarisch*)

Kokos Gemüse Curry | Basmatireis (*vegan*)

Gefüllte Paprika mit Gemüse | Cous Cous & Schafkäse (*vegetarisch*)

Desserts:

Mousse au Chocolat im Glas

Topfen Joghurtcreme | Erdbeeren

Tiramisu

Zitronencreme | Vanille | Beeren

Marillen Kuchen | Mandeln | Staubzucker

Variation vom Käse mit Weintrauben und Nüssen

Preis pro Person € 35,00

Inklusive Schwarzbrot und unserem hausgemachten Ciabatta Brot

Lieferung inklusive (innerhalb Wiens)

Zahlungsmodalitäten & Stornobedingungen

1. Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung und ist prompt per Überweisung zu begleichen.
2. Wir erlauben uns eine Anzahlung über 50 % der Speisensumme einzuheben.
3. Alle Preise inkl. USt
4. Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenanzahl 3 Werktage vor der Veranstaltung – diese gilt für die Rechnungslegung als bindend.
5. Stornobedingungen –  
bis 7 Tage vor der Veranstaltung :100 % der Speisenrechnung  
bis 14 Tage vor der Veranstaltung: 50 % der Speisenrechnung