



BUFFET:

Gerne können Sie sich ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Wir bitten, 1 Suppe und 3 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

Kürbiscremesuppe | Curry | Kokosmilch (vegan)

Rindsuppe | Griesnockerl

Kohlrabi Cremesuppe (vegetarisch)

Karfiol Cremesuppe | Kurkuma (vegetarisch)

Vorspeisen Fleisch

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Roastbeef | Honig – Senfdip | Vogerlsalat | roter Zwiebel

Brat'l Carpaccio vom Schopf | Kürbiskernrahm | Vogerlsalat | Kren

Datteln & Schafkäse | Speckmantel

Quiche | Speck | Lauch | Bergkäse

Vorspeisen Fisch

Räucherlachs wraps | Wasabirahm | Rucola

Räucherforelle | Sellerie Apfel Salat | rote Rüben | Nüsse

Quiche | Räucherlachs | Spinat

Vorspeisen vegetarisch / vegan

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate

Antipasti - Kräuter Hummus & Basilikum Öl | gefüllte Oliven | Kapern vegan

Kaßpressknödel | Schnittlauchsauce | Salat

Rotes Rüben Carpaccio | Ziegenkäse | Nüsse

Bulgursalat | Tomaten | Oliven | Schafkäse

Linsensalat | Tomaten | Paprika | Schafkäse

Hauptspeisen:

Hauptspeisen Fisch

Gegrillter Wels | Ratatouille Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Gegrillter Lachs | cremiges Kohlrabigemüse | Kirschtomaten | Butterkartoffeln

Gegrillte Garnelen | Gemüse Curry | Koriander | Basmatireis

Welsfilet | Belugalinsenragout | Wurzelgemüse

Hauptspeisen Fleisch

Backhenderl ausgelöst | Kartoffelsalat

Rindsrouladen | Petersilkkartoffeln

Ragù di Cinghiale | Toskanisches Wildschwein-Ragout | Thymian | Bratkartoffeln

Wiener Tafelspitz | Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Geschmortes Schulterscherzel | Wurzelgemüse | Rotweinsafterl | Serviettenknödel

Kräftiges Rindsgulasch | Semmelknödel

Schinkenfleckerl überbacken | Salat
Coq au Vin | Champignons | Bratkartoffeln

Hauptspeisen vegetarisch/ vegan

Rote Rüben Knödel | brauner Butter | Krautsalat
Strudel | Spinat & Schafkäse | Schnittlauchsauce
Kürbislasagne | Tomaten | Mozzarella
Linsen Dal | Gemüse | Basmatireis vegan

Desserts:

Schokomousse dunkel | Himbeer-Zimt Ragout
Topfen Joghurtcreme | Beeren | Minze
Panna Cotta | Punschkirschen | Karamell
Topfenstrudel | Vanillesauce

Preis pro Person € 40,00

Inklusive Gedeck, unserem hausgemachten Ciabatta-Brot und Schwarzbrot

Konditionen

Zahlbar vor Ort am Ende Ihrer Veranstaltung in Bar, mit Karte oder prompt per Überweisung. Alle Preise inkl Ust.

Wir bitten die genaue Personenanzahl 3 Werktage vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Die genannte Personenanzahl gilt dann für die Speisen-Rechnungslegung als bindend.

STORNOS

bis 3 Tage vor der Veranstaltung : 100 % der Speisenrechnung

bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 50 % der Speisenrechnung