



BUFFET FRÜHLING / SOMMER:

Gerne können Sie sich ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Wir bitten, insgesamt 4 Vorspeisen/Suppen 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 Curry Suppe | Koriander (*vegan*)

Kartoffelrahmsuppe | Kräuterpesto (*vegetarisch*)

Rindsuppe | Griesnockerl

Gurken Kaltschale mit Minze (*vegetarisch*)

Gazpacho – Tomatenkaltschale (*vegan*)

Salate

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate (*vegetarisch*)

Burrata | Rucola | Pfirsich | Tomate | Minze (*vegetarisch*)

Gelber Linsen Salat | Paprika | Tomate (*vegan*)

Bulgursalat | Tomate | Schakäse | Oliven (*vegetarisch*)

Bunter Tomatensalat | Basilikum | Schafkäse (*vegetarisch*)

Rucola | Feigen | Südtiroler Schinkenspeck

Vorspeisen Klassisch

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

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Roastbeef | Vogerlsalat | Honig Senf Dip

Bratl Carpaccio vom Schopf | roter Zwiebel | Kürbiskernrahm

Räucherlachs wraps | Wasabirahm | Rucola

Garnele | Avocado Tomaten Tatar | Limette | Koriander

Quiche | Räucherlachs | Spinat

Schafkäsewürfel & Datteln | Speckmantel

Quiche Lorraine

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

Kaspreßknödel | bunter Salat | Schnittlauchdip (*vegetarisch*)

Hauptspeisen:

Gegrilltes Welsfilet | mediterranes Schmorgemüse | Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet | Kohlrabi Gemüse & Kirschtomaten | Petersilkkartoffeln

Garnelen | Gemüse Kokos Curry | Basmatireis

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat

Tafelspitz mit Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Geschmortes Schulterscherzel | Rotweinjus | Wurzelgemüse | Bratkartoffeln

Rindsrouladen | Petersilkkartoffeln

Saftiges Rindsgulasch | Serviettenknödel

Schinkenfleckerl überbacken

Rosmarin Huhn | mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln

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

Panna Cotta | Mango | Minze

Topfen Joghurtcreme | Erdbeeren

Zitronencreme | Vanille | Beeren

Marillen Kuchen | Mandeln | Staubzucker

Preis pro Person € 40,00

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. Alle Preise inkl. USt

3. Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenanzahl 3 Werktage vor der Veranstaltung – diese gilt für die Rechnungslegung als bindend.

4. Stornobedingungen –

bis 3 Tage vor der Veranstaltung :100 % der Speisenrechnung

bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 50 % der Speisenrechnung