

Diese Aufstellung stellt einen Teil der Möglichkeiten dar, in welcher Form Sie ein Buffet zusammenstellen können. Der Preis richtet sich nach der Menge der gewählten Speisen.

Wir beraten Sie gerne!

In unserem Programm haben wir auch „Das vegetarische Buffet“.

Sie bevorzugen „Vegan“? – wir kochen auch gerne vegan für Sie.

### **SPEISENAUSWAHL zur BUFFETGESTALTUNG**

#### **VORSPEISEN / SALATE**

Mozzarella-Herztomatensalat mit Basilikumpesto  
Mediterranes Gemüse mariniert  
Puten-Currysalat  
Vitello tonnato  
Roastbeef mit klassischer Sauce  
Bratcarpaccio mit Kürbiskerncreme und Kren  
Lachs gebeizt mit Honig-Senf  
Shrimps im Kartoffelmantel  
Shrimpscocktail im Glas  
Zucchinicarpaccio an Zitronenöl  
Rindfleischsolt mit Käferbohnen und buntem Paprika  
Antipasti „Italia“  
Kärntner Jausenbrett  
Tomaten-Mozzarellaspieße im Basilikumpesto  
Prosciutto mit Zucker- Melonen  
Tabulé mit Petersilie  
Avocado Hähnchensalat  
Mini Beefburger auf scharfem Tomatenconfit  
Wassermelonensalat mit Schafkäse und Oliven  
Spinatsalat an Orangenfenchel  
Meeresfrüchtesalat  
Mariniertes mediterranes Gemüse  
Sellerie Apfelsalat  
Couscoussalat mit Tomaten, Gurken und frischer Minze  
uvm.

### **HAUPTSPEISEN**

Gebrautes Maishuhn auf Spargel-Gemüse  
Schweinefilet in der Kräuterkruste  
Knuspriger Schwartlbraten  
Kalbsrahmgulasch mit Nockerl  
„Bouef bourguignon“ Geschmortes Rindfleisch in kräftiger Burgundersauce  
Wildragout in Burgundersoße  
Kleine Huftsteaks mit Dollarchips  
Geschnetzeltes vom Jungschwein „Förster Art“ mit Reis  
Zweierlei vom Schweinebraten im Saftl  
Hühnerfilets in der Kürbiskernkruste  
Hühnerfilets mit Prosciutto und Tomate  
Gesottener Tafelspitz mit seinen Beilagen  
Medaillons von der Beried  
Marinierte Hähnchenfilets mit Ingwer und Zitronengras  
Lammkarree mariniert mit Kräutern der Provence  
Backhuhn  
Bauerngröstl  
Faschierte Laibchen  
Rindsroulade klassisch gefüllt mit Kartoffelpüree  
Mostbratl vom heimischen Rind  
Geschmorter Ossobucco in Tomaten-Weißweinsauce  
Geschmorter Kalbstafelspitz im Rosmarinsaftl  
Lachsforellenfilet im Zitronenjus  
Branzino mit Zitronen-Thymian-Butter & Polenta  
uvm.

### **HAUPTSPEISEN OHNE FLEISCH**

Kärntner Käsnudel  
Spinatknödel mit Streuparmesan  
Erdäpfelstrudel mit Schnittlauchrahm  
Flußkrebsnudel mit Herztomaten  
Gemüsewok mit Nudel  
Gnocchi mit Kürbis oder Spargel (saisonal)  
Gelber Linseneintopf mit Kreuzkümmel  
Lachsragout mit Dill und Salzkapern  
Gemüsespieße gegrillt mit Tofu und Knoblauchdipp  
Szegediner Gulasch oder Kartoffelgulasch  
uvm.

### **BEILAGEN**

Kartoffel-Spinatragout  
Rosmarinkartoffelpfanne  
Süßkartoffelscheiben gegrillt  
Sauerkraut  
Serviettenknödel  
hausgemachter Kartoffelsalat  
Erdäpfelpürre mit Kren  
Saisongemüse  
Polentascheiben gegrillt  
Rahm-Gurkensalat  
Butterkartoffel  
Kroketten  
Butternudel  
uvm.

## DESSERT

Strudelvariation  
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten  
Joghurtcreme  
Bayrische Creme  
Topfenknöderl mit Marillenröster  
Schokomustarte  
Kastanienreis mit Schokoladesoße  
Exotischer Fruchtsalat mit Zucker koriander  
Erdbeerragout mit grünem Pfeffer  
Tiramisu klassisch  
Tiramisu mit Apfel oder Mango  
Schokoladenmus mit Gewürzweichseln  
Kuchenvariation (saisonal)  
uvm.

## MITTERNACHTSSNACK

Feurige Gulaschsuppe mit Kaisersemmel  
Erdäpfelgulasch mit oder ohne Fleisch  
Ungarischer Krauteintopf scharf  
Rustikale Kartoffelsuppe mit Würstl  
uvm.

Preisbeispiel:

4x Vorspeise  
2x Hauptspeise  
2x Dessert

**Bitte beachten Sie, dass der Buffetpreis IMMER von der Zusammenstellung und Menge der verwendeten Produkte abhängt. Wir beraten Sie gerne.**

je nach Speisen- Auswahl

ab 30 Personen	ab	€ 25,00
ab 50 Personen	ab	€ 22,00
ab 100 Personen	ab	€ 20,00

Mit freundlichen Grüßen  
Sabine Belmon

