



VORSCHLÄGE FÜR IHRE BUFFET,- MENÜZUSAMMENSTELLUNG

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um einen Auszug unserer Möglichkeiten handelt.
Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet/ Menü nach Ihren ganz speziellen Wünschen zusammen

o SUPPEN

Knoblauchsuppe

Selleriecremesuppe

Minestrone

Karottencremesuppe mit Ingwer und Kokos

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Festtagssuppe, Kirchtagssuppe

Klare hausgekochte Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl

Rosmarinsüppchen mit Shrimpspieß od. Hühnchenfiletspieß

o SALATE

Griechischer Salat- Schafkäse, schw. Oliven, Zucchini, Herztomaten, Stangensellerie

Nizza Salat – Thunfischsalat, grüner Salat, Zwiebelringe, Tomaten,

Heringsalat

Wurst,- Käsesalat

Rindfleischsalat mit steirischen Bohnen und dreierlei Paprika

Karottensalat mit Curry

Pute-Currysalat

Waldorfsalat – Sellerie, Apfel, Nüsse

Glasnudelsalat mit Shrimps

Gurkenrahmsalat

Maissalat

Fisolensalat

Bunter Sommermixsalat

o KALTE VORSPEISEN

Gebeizter Lachs dazu Honig-Senfrahm

Hausgebeizte Lachsforelle

Geräuchertes Forellen,- Saiblingfilet

Shrimps im Kartoffelmantel mit Mango Dip

Lachstartare erfrischend mit Limette und Kräutern

Beef Tartare raffiniert gewürzt

Roastbeef zart und rosa
Rindfleischsülzerl mit dreierlei Paprika
Vitello tonnato von der Kalbsnuss mit Kirschkapern
Bratcarpaccio mit Kürbiskerncreme
Bauerntopfen mit 8 Kräuter
Leberstreich mit schwarzem Pfeffer
3erlei Bratfett , Kürbis, Chili, Traditionell
Kärntner Jausnteller
Italienischer Antipastiteller
Mariniertes, gegrilltes mediterranes Gemüse an Zitronenöl und Thymian

o HAUPTGERICHTE

Geschmorter Osobucco in Tomaten-Weinsoße gebratene Polentascheiben
Schwartzbraten vom Kärntner Jungschwein mit Kraut und Knödel
Hühnerfilet in Prosciutto gewickelt auf saisonalem Bratgemüse
Maishendlbrust auf Rahm,- Spinatkartoffel
Schweinefilet in Pfeffer,- Kräuter oder leichter Käserahmsauce
Gespickter Rinderbraten, Mostbraten
Rindsroulade
Faschierte Butterschnitzel
Tranchen vom Lachs an Kräuter-Limettensafterl
Gesottener Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen
Rahmgröstl vom ersten Frühlingsgemüse mit Anabelleerdäpfel
Spaghetti mit gegrilltem Marktgemüse mit Shrimps oder feinen Putenstreifen
Lasagne mit Gemüse, mit Fisch oder traditionell

o BEILAGEN

Erdäpfelpürre
Gebratenes Gemüse saisonal
Süßes Kraut
Gedämpfte Rüben
Polentascheiben vom Rost
buntes Frühlingsgemüse
Serviettenknödel
Butterbratkartoffel
Gebratene Gnocci
Hausgemachte Wedges
Sauerkraut
Blattspinat in Butter und Parmesan

o DESSERT

Schokolademousse weiß/ dunkel im Glasl

Tiramisu mit Früchter der Saison im Glasl
Creme brule auf Fruchtspiegel
Gemischter Dessertteller
Früchte und Beeren
Fruchtsalat mit Limettensaft und gezuckertem Koriander
Käseplatte mit Trauben
Saftig, flaumiger Schokoladentarte
Strudelvariation
Kuchenbuffet
Schokoladedessertbuffet (Brunnen, cookies, mousse, tarte)
Flaumige Marillenbuchtl aus dem Ofen mit warmer Vanillecreme
Flaumige Topfenknöderl mit Marillenröster

o MITTERNACHTSSNACK

Feurige Gulaschsupp`n aus dem Kessl mit Kaisersemmerl
Dreierlei Mini Würstl mit Senf und Kren, Semmerl
Chili con carne mit Gebäck
Frankfurterwürstl
Erdäpfelgulasch mit Champignons oder Kärntner Hauswürstl

o BUFFETPREISE 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, Dessertvariation

je nach Auswahl

ab 30 Personen, ab	€ 35,00
ab 50 Personen, ab	€ 32,00
ab 100 Personen, ab	€ 30,00

o MENÜPREISE 3 Gang Menü mit Dessert

je nach Auswahl

ab 30 Personen, ab	€ 26,00
ab 50 Personen, ab	€ 25,00
ab 100 Personen, ab	€ 24,00

Preise verstehen sich inkl. 10% Mwst