

Liebe Gäste, hier unser Buffet Angebot!

Name:

Datum:



Kleines Heurigen Buffet

- 1 kalte Vorspeisenvariation
- 3 Salate
- 3 Hauptspeisen
- 3 Beilagen

€18,90 pro Person

Heurigen Buffet

- 1 Suppe
- 1 kalter Vorspeisenvariation
- 4 Salate
- 4 Hauptspeisen
- 4 Beilagen

€24,90 pro Person

Großes Buffet

- 2 Suppen
- 2 kalte Vorspeisenvariationen
- 5 Salate
- 5 Hauptspeisen
- 5 Beilagen

€29,90 pro Person

Spezial Buffet

- 2 Suppen
- 2 kalte Vorspeisenvariationen
- 5 Salate
- 4 Hauptspeisen und 1 Spezial Hauptspeise
- 4 Beilagen + 1 Dessert

€35,90 pro Person

Unsere Speisenvorschläge

Vorspeisen

- Heurigenplatte zb. mit Kümmelbraten, Schweinsbraten, Schinken, Speck, Aufstriche schön ganiert mit Schwarz Brot
- Mediterrane Platte zb. mit Tomaten, Mozzarella u. Basilikum, Zuckermelone mit Vulkanoschinken mit Baguette
- Gefüllte Schinkenröllchen und Griechischer Bauernsalat mit Gebäck
- Gefüllte Eier und Saure Extrawurst mit Kernoel und Gebäck
- ...

Suppen

- Frittatensuppe
- Griesnockerlsuppe
- Nudelsuppe
- Zwiebelsuppe
- Leberknödelsuppe
- Knoblauchcremesuppe
- ...

Salate

- Erdäpfelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Blattsalat mit Balsamico Dressing
- Krautsalat

Hauptspeisen

- Gebackenes Allerlei (kleine Schwein-,Sur- und Putenschnitzerln)
- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatare
- Gebackenen Kabeljau
- Schweinsbraten/Kümmelbraten
- Grammelknödel
- Heurigen Gröstl mit Kren
- Schinkenfleckerl
- Krautfleisch
- Krautfleckerl mit oder ohne Speck
- Kleine Faschierte Laibchen
- Käsespätzle mit Speck ohne Speck
- Gemüse-Strudel
- Burgunder Rindsbraten
- Spinat-Schafkäsestrudel
- Putengeschnetzeltes in Champignon Obers Sauce

Beilagen

- Semmelknödel Kartoffelknödel
- Basmatireis Petersilkkartoffeln
- Bratkartoffeln Kressekartoffeln
- Butternockerln Röstkartoffeln
- Pommes Gegrilltes Gemüse
- Speckfisolen Letscho
- Sauerkraut Bandnudeln
- ...

Dessert pro Person € 4,80

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetsckenröster
- Nusschmarrn mit Apfelmus oder Zwetsckenröster
- Tiramisu
- Himbeer - Tiramisu
- Frischer Obstsalat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Kokoschmarrn mit Mangocreame
- Überbackene Topfenpalatschinken
- Käseplatte mit Nüssen, Weintrauben, Feigensenf und Baguette

Spezial Speisen Aufpreis pro Person € 4,80

- Beef Tatar mit Butter und Baguette
- Frische Miesmuschel in Weisweinsud mit Baguette
- gegrillte Garnelenspieße mit Safranreis
- Schweinslungenbraten in Vulkanoschinken Mantel mit Pesto Nudeln
- Beef Stroganoff mit Butternockerln
- Tafelspitz mit Suppengemüse, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce
- Spareribs mit Dukatenkartoffeln, Knoblauch.-und Cocktailsauce
- Gebratene Stelze mit Senf, Kren, Pfefferoni und schwarz Brot

Für mitgebrachte Mehlspeise, verrechnen wir € 0,50 pro Person

Bei der Mitnahme von Buffet Reste, übernehmen wir keine Haftung!

Gewölbe

beim Dekorieren darf kein Klebeband verwendet werden!!!

€ 300.- Anzahlung – für Fixe Reservierung im Gewölbe

unter 30 Personen € 10.- in der Stunde bis 24 Uhr, pro Mitarbeiter

ab 24 Uhr € 18.- in der Stunde ,pro Mitarbeiter für Betriebskosten usw.

Bei Fragen, Wünsche oder Beschwerden, stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung



HARRYS AUGUSTIN

1110 Wien, Kaiser Ebersdorferstraße 58

Telefon: +43 1 767 15 88

www.harrys-augustin.at