

Liebe Gäste, hier unser Buffet Angebot!



Name:

Datum Veranstaltung:

Kleines Heurigen Buffet

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

€19,90 pro Person

Heurigen Buffet

- 1 Suppe
- 1 kalte 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, Grammeln, Schmalz, Blunze, Kren, Senf, Gurkerln mit Schwarz Brot
- Mediterrane Platte zb. mit Tomaten, Mozzarella u. Basilikum, Zuckermelone mit Vulkanoschinken, Antipasti mit Baguette
- Vegetarische Platte zb. Gemüsesticks mit Dip und diverse Aufstrich mit Gebäck

Spezial Vorspeisen (€ 4,90 Aufschlag pro Person)

- Beef Tatar mit Butter und Baguette
- kaltes Roastbeef mit Sauce Tatare

Suppen

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

Salate

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

Hauptspeisen

- Gebackenes Allerlei (kleine Schwein-, Sur- und Putenschnitzerln)
- Gebackenen Kabeljau
- Knuspriger Kümmelbraten
- Krautfleckerl mit Speck
- Heurigen Gröstl mit Kren
- Grammelknödel
- Puten-Champignon Geschnetzeltes
- Schweinsbraten
- Schinkenfleckerl
- Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel
- serbisches Krautfleisch
- Burgunder Rindsbraten
- Kleine Faschierte Laibchen

Vegetarische Hauptspeisen

- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatare
- Krautfleckerl
- Spinat-Schafkäsestrudel
- Gemüse-Strudel
- Geb. Zwiebelringe mit Knoblauchsauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebel

Vegane Speisen

- Herzhafte Champignon Sauce
- Gegrilltes Gemüse mit Tofu

Spezial Hauptspeisen (4,90 Aufschlag pro Person)

- gegrillte Garnelenspieße mit Safranreis
- Schweinslungenbraten in Vulkanoschinken Mantel mit Pesto Nudeln
- Tafelspitz mit Suppengemüse, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce
- Spareribs mit Dukatenkartoffeln, Knoblauch- und Cocktailsauce

Beilagen

- Semmelknödel
- Petersilkartoffeln
- Butternockerln
- Gegrilltes Gemüse
- Bandnudeln
- Kartoffelknödel
- Bratkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Letscho
- Basmatireis
- Kressekartoffeln
- Pommes
- Sauerkraut

Dessert pro Person € 4,80

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

Torten pro Torte € 39,-- (14 Stück pro Torte Durchmesser 30 cm)

- Schokotorte
- Nusstorte
- Joghurt-Ananastorte
- Topfentorte
- Malakofftorte
- Schoko-Kirschtorte

Datum:

Unterschrift:

Allgemeines

- 2.- pro Person (2,50 mit Servietten) für Tischwäsche, eindecken usw.
- für mitgebrachte Mehlspeise, verrechnen wir 0,50 pro Person
- bei der Mitnahme von Buffet Reste, übernehmen wir keine Haftung!

Zelt (Ausnahmslos - Nichtraucher Bereich)

- 300.- Anzahlung – für Fixe Reservierung im Zelt

Gewölbe (eigene Speise und Getränkekarte)

- 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.

Doppel - Reservierung, Zelt und Gewölbe 300.- Mietpreis!

Bei Fragen, Wünsche, Anregungen 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