

## **Unser Buffet Angebot**

*Name:.....*

*Datum:.....*

*Personenanzahl:.....*

*Tel:.....*

*Anlass:.....*

*Uhrzeit:.....*

*o kleines Buffet:*

*1 kalte Vorspeise  
3 Salate  
3 Hauptspeisen  
3 Beilagen*

*€ 21,90 pro Person*

*o standard Buffet:*

*1 Suppe  
1 kalte Vorspeise  
4 Salate  
4 Hauptspeisen  
4 Beilagen*

*€ 27,90 pro Person*

*o großes Buffet:*

*2 Suppen  
2 kalte Vorspeisen  
5 Salate  
4 Hauptspeisen und 1 Spezial  
4 Beilagen  
1 Dessert*

*€ 31,90 pro Person*

*o spezial Buffet:*

*2 Suppen  
2 kalte Vorspeisen  
5 Salate  
4 Hauptspeisen und 1 Spezial  
4 Beilagen  
1 Dessert*

*€ 38,90 pro Person*

## **Unsere Speisenvorschläge**

### **Vorspeisen:**

***o Heurigenplatte***

*Kümmelbraten, Schweinsbraten, Schinken, Speck, Aufstriche*

***o Mediterrane Platte***

*mit Tomaten, Mozzarella u. Basilikum,  
Zuckermelone mit Vulcanoschinken*

***o gefüllte Schinkenröllchen und Eier***

***o Nudelsalat und Hühnercurrysalat***

***o .....***

***o .....***

*zu unseren Vorspeisen wird automatisch Brot und Gebäck gereicht*

### **Suppen:**

***o Frittatensuppe***

***o Leberknödelsuppe***

***o Nudelsuppe***

***o Knoblauchcremesuppe***

***o Zwiebelsuppe***

***o Grießnockerlsuppe***

***o .....***

***o .....***

### **Salate:**

***o Kartoffelsalat***

***o Tomatensalat***

***o Gurkensalat***

***o Krautsalat***

***o Blattsalat***

***o .....***

***o .....***

### Hauptspeisen:

- o gebackene Schweins-, und Putenschnitzel*
- o Schweinsbraten und Kümmelbraten*
- o Käsespätzle mit Speck*
- o kleine Faschierte Laibchen*
- o Burgunder Rindsbraten*
- o überbackene Schinkenfleckerln*
- o Blunzen Gröstl mit Kren*
- o gekochtes Rindfleisch mit Schnittlauchsaucce*
- o Grammelknödel*
- o Fleischknödel*
- o Curry-Huhn*
- o Zanderfilet Serbisch*
- o Champignon Braten*
- o Zwiebelsaftfleisch (Rind)*
- o Putenschnitzel natur*

### Vegetarische Speisen:

- o Gemüsestrudel mit Dip*
- o Spinatschafkäsestrudel mit Dip*
- o gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar*
- o Käsespätzle*
- o Krautfleckerl*

### Beilagen:

- o Semmelknödel*
- o Reis oder Safranreis*
- o Bratkartoffeln*
- o Butternockerln*
- o Pommes*
- o Speckfisolen*
- o Sauerkraut*
- o Kartoffelknödel*
- o Petersilienkartoffeln*
- o Semmelkren*
- o Röstkartoffeln*
- o Grillgemüse*
- o Rotkraut*
- o warmer Speck-Krautsalat*

**Dessert pro Person: € 5,20**

- o Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster*
- o überbackene Topfenpalatschinke*
- o Apfelstrudel mit Vanillesauce*
- o frischer Obstsalat*
- o für mitgebrachte Torten werden € 0,50 pro Person verrechnet*
- o Tiramisu*
- o Powidltascherln*
- o Mohnnudeln*

**Spezial Speisen: Aufpreis pro Person € 5,80**

- o Beef Tatare mit Butter und Baguette*
- o Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit Baguette*
- o gegrillte Garnelenspieße*
- o Schweinslungenbraten in Vulcano-Schinkenmantel mit Basilikum-Oberssauce*
- o Beef Stroganoff*
- o Gegrillter Schweinslungenbraten mit Gorgonzola-Obers Sauce*
- o Rindsfilet Wellington mit Sauce Bernaise*
- o Spare Rips mit Knoblauchsauce und Cocktailsauce*

**Zu später Stunde**

- o Gulaschsuppe mit Gebäck* *pro Person € 5,80*
- o Käseplatte* *pro Person € 7,50*

***Sehr geehrte Gäste,***

***sollten Sie andere Speisen für Ihre Veranstaltung wollen, sind wir selbstverständlich bemüht Ihnen ein persönliches Angebot zusammenzustellen.***