

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 Schnittlauchsauc*
- 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.