



BUFFET VARIATION 1

VORSPEISEN

Pasteten Variation mit Sauce Cumberland und Preiselbeer Obers auf Ruccolablattsalaten (G)

Spanferkelsalat mit cremigem Senfdressing (M)

Prosciutto mit frischen Feigen und eingelegtem Gemüse

Zucchinisalat „Toskana“ mit getoastetem Knoblauchbaquette (A)

HAUPTSPEISEN

Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum,
auf Sauce Bernaise mit Butterreis (A C G)

Gegrillte Schweinsmedaillons mit getrockneten Pflaumen gefüllt,
im Speckmantel auf Madeirasauce und Tagliatelle (A C G)

Kalbsbutterschnitzel in feiner Rahmsauce mit glacierten Karotten
und Petersilerdäpfel (A C G)

Ofen-Cordon-Bleu „Fiorentiner“, gefüllt mit Blattspinat,
Fetakäse und Ei, im Natursaftl mit Erdäpfelstrudel (A C G)

DESSERT

Schokolademousse im Glas mit Erdbeersauce (C G)

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce (A C G)

Preis pro Person € 47,-
2-gängig ohne Dessert: € 44,-/Person
1-gängig (nur Hauptspeisen): € 39,-/Person



BUFFET VARIATION 2

VORSPEISEN

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit roten
Zwiebel-Vogelersalat und Kernöldressing (M L)

Mozzarella mit frischen Paradeisern und Basilikumpesto (G)

Cous-Coussalat mit Kichererbsen und frischen Kräutern (A M)

Garnelensalat mit weißem Balsamico und frischer Mango (B)

HAUPTSPEISEN

Spanferkelbraten im Bier-Kümmelsaftl mit warmen Speckkrautsalat und Serviettenknödel (A C G)

Putenröllchen mit Frischkäse und Schinken gefüllt, im Rahmsaftl
mit Blattspinat und Basmatireis (A G)

Gebratenes Hechtfilet auf Limettenhollandaise mit Zucchininudeln (A C G)

Esterhazy-Rostbraten vom Alpenvorlandrind mit Braterdäpfel (A M L)

DESSERT

Maronimousse im Glas mit Karamel-Oberssauce (C G)

Topfen-Nougatknödel in Nussbrösel mit Fruchtsauce (A C G H)

Preis pro Person € 48,-
2-gängig ohne Dessert: € 45,-/Person
1-gängig (nur Hauptspeisen): € 41,-/Person



BUFFETVARIATION 3

VORSPEISEN

Feine Bauernplatte mit Schweinsbraten, Geselchten und Schinkenspeck,
dazu Pfefferoni, Kren und Gurkerl

Tafelspitzsalat mit Käferbohnen und Kernöldressing (M L)

Schaffrischkäse auf Vogersalat mit Himbeerdressing (G)

Gefüllter Räucherlachs-Wrap mit Dillsenfauce (A G)

HAUPTSPEISEN

Faschierte Schweizer Laibchen mit Petersilerdäpfel (A C G)

„Schnitzeltrilogie“ – Schweinskarree und Hühnerfilet in Kürbis-, Sesam- und Cornflakespanade mit
Erdäpfelsalat (A C G M N)

Gespickte Rindsrouladen in feiner Wurzelrahmsauce
mit Bandnudeln und Preiselbeeren (A C G L)

Gegrilltes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse und Rosmarinerdäpfel (D)

DESSERT

Hausgemachte Palatschinken Variation (A C G)

Topfen-Joghurtcreme im Glas mit frischen Früchten (G)

Preis pro Person € 44,-
2-gängig ohne Dessert: € 41,-
1-gängig (nur Hauptspeisen): € 37,-



BUFFET VARIATION 4

DER KLASSIKER!!!

> WÄHLE 4 SPEISEN AUS <

Gemischtes Gebackenes (A C G M)
(Schweinskarree, Hühnerfilet, Gemüse) mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat

Cordon Bleu Trilogie vom Schweinskarree oder Hühnerfilet (A C G)

- > gefüllt mit Speck, Zwiebel, Pfefferoni, klassische Panade
- > gefüllt mit ungarischer Salami und Mozzarella, Kürbiskernpanade
- > gefüllt mit Schinken und Käse, Cornflakespanade

Jungschweinsbraten im Natursaftl mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat (A C G)

Gebackene Hühnerkeulen mit Erdäpfel-&/oder Gurkensalat (A C G M)

Hausgemachte Faschierte Laibchen mit Petersilerdäpfel, oder Salat nach Wahl (A C G)

Rindsgulasch vom Wadschunken mit Kräuternockerl (A C G)

Tafelspitz mit Boullion Gemüse, Erdäpfelschmarrn,
Schnittlauchsauce und Apfelkren (C G L)

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel (A M L)

Gebratenes Hechtfilet auf mediterranem Gemüse und Butterreis (D G)

Gebratenes Zanderfilet „serbisch“ mit Petersilerdäpfel (D G)

Preis pro Person € 35,-

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

- Bärlauchrisotto (März/April), Spargelrisotto (April/Mai), Kürbisrisotto, oder Waldpilzrisotto mit Parmesan (G O)
- Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Petersilerdäpfel, Kräuterrahmdip und Blattsalat (A C G M)
 - Pinzgauer Kas´nocken mit Röstzwiebel und grünem Salat (A C G M)
 - Kichererbsen Pasta, mit Spiralnudeln, Mozzarella, Cocktailtomaten und Rucola (A C G)
 - Karotten Haferbällchen mit Erdäpfelsalat (A C M)
- Saisonaler Gemüsestrudel mit Schnittlauchdip und Petersilerdäpfel (A C G)
- Pasta Penne, mit Tomaten, Melanzani, Basilikum, Chili und Parmesan (A C G)

VEGANE ALTERNATIVEN

- Buchweizenrisotto mit Asia Wok Gemüse (E F)
- Zucchiniulasch mit Couscous und frischer Dille (A G)
- Würzige Linsengemüsepfanne mit Bulgur (A G)
- Krautroulade gefüllt mit Erdäpfeln und Karotten auf Tomatensauce (A)

STELZENBUFFET

Knusprige Surstelzen
mit Beilagen nach Wahl:

Braterdäpfel, lauwarmer Speckkrautsalat, Krautsalat, Erdäpfelsalat, Gurkensalat, milde Pfefferoni, scharfe Pfefferoni, Senf, Ketchup, Kren, Gebäcks Korb
(A M)

Preis pro Person € 36,-

SPARE RIBS BUFFET

Hausmarinierte Spare Ribs mit Braterdäpfel, milde und scharfe Pfefferoni, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Cocktailsauce, Knoblauchsauce und Hot-Chilisauce
(C G M)

Preis pro Person € 38,-

PARTY-FERKERL BUFFET

knusprig gebratene Spanferkel im Ganzen für ca. 30 Personen
mit Breznknödel, Jungkrautsalat, Erdäpfelsalat, Senf, Kren und Gebäcks Korb
(A C G M)

Preis inkl. Beilagen € 1.390,-

BUFFET ZUM GABERLN ODER LÖFFELN

- *Hiasnockerln mit Hühnerfiletstückchen, Speck, Jungzwiebel, Mais und Käse (A C G)
Oder*
- *Hausgemachtes Chili con Carne (A)*

Preis pro Person € 28,-



INDIVIDUELLE CATERINGS SIND NACH ABSPRACHE MÖGLICH

(z.Bsp.: Fingerfood, Brötchen, Mehlspeisen, etc...)

BEISPIEL FINGERFOOD

Wraps gefüllt mit

-) Chili Beef (A G)
 -) Ceasar Füllung (A G)
 -) Ei-Rucola (A C G)
 -) Räucherlachs (A D G)
(Auswahl von 2 Sorten)
-) Melonenbällchen im Rohschinkenmantel
-)Gebackene Hühnerfiletstreifen auf Erdäpfelsalat (A C G M)
-)Dukaten-Fleischlaberl mit Erdäpfelpürree (A C G M)
-)Schweinsmedaillons mit Speckpflaume
-)Kürbisstrudel auf Kräuterdip (A C G)
-)Strudelhäppchen (A G)
-)Käsewürfelspieß mit Trauben (G)

**Preis pro Person € 54,-
inklusive Vorortabwicklung und Service**

ALLGEMEINE RAHMENBEDINGUNGEN

*Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
sowie dem benötigten Equipment: Teller/Besteck/Servietten/Warmhaltebehälter*

Catering sind ab 30 Personen möglich

Speisenfolgeänderung sind möglich, Verrechnung nach Absprache

*Persönliche Betreuung beim Catering
(auf Anfrage)
Kostensatz: EUR 40,- pro Person/Stunde*



ALLERGENE IM ÜBERBLICK

Allergene können bei Betroffenen von Allergien oder Unverträglichkeiten zu Beschwerden führen. Nach der EU-Lebensmittelverordnung gibt es 14 Allergene, deren Vorkommen etwa in Speisekarten von Restaurants aufgeführt werden muss. Jedem der Allergene ist ein eigener Buchstabe zugeordnet. Allergene, die bei vielen Menschen für Beschwerden sorgen, sind unter anderem Gluten (A), Milch von Säugetieren (G) und Erdnüsse (E).

Allergen A: Gluten

Allergen B: Krebstiere

Allergen C: Eier von Geflügel

Allergen D: Fisch

Allergen E: Erdnüsse

Allergen F: Sojabohnen

Allergen G: Milch von Säugetieren

Allergen H: Schalenfrüchte

Allergen L: Sellerie

Allergen M: Senf

Allergen N: Sesamsamen

Allergen O: Schwefeldioxid und Sulfite

Allergen P: Lupinen

Allergen R: Weichtiere