

Internationales Gala Büffet 1

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat vom Büffet

Vorspeisen:

*Luftgetrocknete & geräucherte Spezialitäten mit zweierlei Melone
Lachsmedaillons im Teigmantel mit Kressesauce
Gefülltes Schweinskarree mit Speck- Kräuterfülle & Bohnenkraut
Rosa gebratenes Roastbeef mit Schwammerlterrine
Mozzarella und Tomaten mit Basilikum & Balsamico
Hausgemachte Rindfleisch Sulze mit Kürbiskernöl
Vietnamesischer Mangosalat mit Cashewnüssen
Gebäck und Butter*

Suppe:

Kokossuppe mit Meeresfrüchten & Zitronengras

Warme Gerichte:

*Medaillons vom Rind und Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce
Kartoffel-Ricotta-Strudel
Garnelenspießchen mit Cajun Gewürzen gegrillt auf Ratatouille Gemüse
Schalenkartoffel mit Sauerrahm
Hühnerbrust mit grünem Spargel und Shiitake Pilzen aus dem Wok
Gedämpfter Jasminreis*

Desserts:

*Passionsfrucht Törtchen mit Erdbeeren
Cappuccino Mousse mit Kahlua
Maroni-Glühwein Tiramisu
Limetten- Joghurt Mousse
Auswahl von Kuchen & Torten
Schokowürfel mit Orangenlikör
Käsespezialitäten vom Holzbrett*

Preis: 49,00 Euro netto excl. MwSt.

Ohne Suppe: 46,00 Euro netto excl. MwSt.

Internationales Gala Büffet 2

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat vom Büffet

Vorspeisen:

*Zweierlei Tatare von geräucherten Edelfischen mit Oberskren auf Weißbrot
Melone mit luftgetrockneten und geräucherten Spezialitäten
Rosa gebratenes Roastbeef an Kressesauce
Gorgonzola- Frischkäse Terrine mit eingelegtem Gemüse
Indische Fleischbällchen mit hausgemachtem Ananas Chutney
Asiatischer Glasnudelsalat mit Kalamari
Gebäck und Butter*

Suppe:

Thailändische Garnelensuppe

Warme Gerichte:

*Schweinelendchen mit gemischten Waldpilzen
Kalbstafelspitz in Wasabi – Limettenschaumsauce
Gegrillte Lachsmedaillons mit Kräuterbutter auf Safran- Gemüsereis
Überbackene Kartoffel
Buntes Gemüse*

Desserts:

*Schoko- Kirschkuchen mit Waldbeerenkompott
Tiramisu
Passionsfrucht Törtchen mit Erdbeeren
Mousse von dunkler u. weißer Schokolade
Fruchtsalat mit Orangen Likör
Käsespezialitäten vom Holzbrett*

***Preis: 43,00 Euro netto excl. MwSt.
Ohne Suppe: 40,00 Euro netto excl. MwSt.***

Internationales Büffet 3

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat vom Büffet

Vorspeisen:

*Rohschinken mit zweierlei Melone
Gefülltes Schweinskarree mit Kräuterfülle & Bohnenkraut
Rosa gebratenes Roastbeef an Salat von grünem & weißem Spargel
Mozzarella und Tomaten mit Basilikum & Balsamico
Hausgemachte Rindfleischsulze mit Kernöl
Kalte Saucen: Kressesauce, Eier- Kräutersauce
Gebäck und Butter*

Warme Gerichte:

*Schweinsmedallions an Schwammerlsauce
Lachsmedallions in Cajun Gewürzen gegrillt auf Ratatouille Gemüse
Überbackene Kartoffel mit Rosmarin
Geschnetzelte Hühnerbrust mit Cashewnüssen aus dem Wok
Thai Ananasreis mit Gemüse*

Desserts:

*Früchte Törtchen
Himbeer Mousse
Limetten- Joghurt Mousse
Auswahl von Kuchen & Torten
Schokowürfel mit Orangenlikör*

Preis: 36,00 Euro netto excl. Mwst

Internationales Büffet 4

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat vom Büffet

Vorspeisen:

*Rohschinken mit zweierlei Melone
Gefülltes Schweinskarree mit Kräuterfülle & Bohnenkraut
Rosa gebratenes Roastbeef an Salat von grünem & weißem Spargel
Mozarella und Tomaten mit Basilikum & Balsamico
Hausgemachte Rindfleischsülze mit Kernöl
Geflügelsalat mit Curry und Ananas
Würziger vietnamesischer Mangosalat mit Garnelen
Kalte Saucen: Kressesauce, Eier- Kräutersauce
Gebäck und Butter*

Warme Gerichte:

*Schweinsmedallions an Pfeffersauce
Zanderfilet in Cajun Gewürzen gegrillt auf Ratatouille Gemüse
Überbackene Kartoffel mit Rosmarin
Pasta mit Pilzragout
Geschnetzelte Hühnerbrust mit Cashewnüssen aus dem Wok
Thai Ananasreis mit Gemüse*

Desserts:

*Früchte Törtchen
Himbeer Mousse
Limetten- Joghurt Mousse
Auswahl von Kuchen & Torten
Schokowürfel mit Orangenlikör*

Preis: 35,00 Euro netto excl. MwSt

Internationales Büffet 5

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat vom Büffet

Vorspeisen:

*Lachs Medaillons im Blätterteig
Kalte Platte mit Schweinsbraten, Selchfleisch und geräucherten Hauswürstl
Mozzarella und Tomaten mit Basilikum
Topfen- Schafskäse Terrine mit eingekochten Mangos
Geflügelsalat mit Curry und Ananas
Thailändischer Glasnudelsalat
Verschiedene frische und marinierte Salate mit Balsamico & French Dressing
Kalte Saucen: Kressesauce, Eier- Kräutersauce
Gebäck und Butter*

Warme Gerichte:

*Wildragout mit Preiselbeeren
Gekochtes Mastochsenfleisch mit Wurzelgemüse & Kren
Spätzle & Kartoffel Röstinchen
Geschnetzelte Hühnerbrust mit Gemüse & Nüssen aus dem Wok
Basmati Reis*

Desserts:

*Schokoladen Mousse
Maracua Mousse mit Joghurt
Brandteig Krapferl
Auswahl von Früchtekuchen & Torten*

Preis: 34,00 Euro netto excl. Mwst.

Internationales Büffet 6

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat vom Büffet

Vorspeisen:

*Terrine von Waldpilzen
Schinken Variation mit Melone
Gebratenes Schweinsfilet im Kräuter Mantel
Mozarella und Tomaten mit Basilikum
Rosa gebratenes Roastbeef
Kalte Saucen: Kressesauce, Eier- Kräutersauce
Gebäck und Butter*

Warme Gerichte:

*Gebratener Kalbstafelspitz auf Röstgemüse
Lachs Filet mit Wasabi Butter Sauce
Schalenkartoffel mit Schnittlauch- Sauerrahm
Mildes Thai Curry aus dem Wok
Gedämpfter Jasmin Reis
Pasta mit Ruccola, Basilikum, Tomaten & Parmesan*

Desserts:

*Waldbeerencreme im Glas
Cappuccino Mousse
Auswahl von verschiedenen Kuchen & Torten
Frischer Fruchtsalat*

Preis: Euro 33,-- netto excl. Mwst

Internationales Büffet 7

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat vom Büffet

Vorspeisen:

*Kalte Platte mit Schweinsbraten, Selchfleisch und geräucherten Hauswürstl
Singapore Fleischbällchen mit Tamarinden Sambal
Mozarella und Tomaten mit Basilikum
Hausgemachte Sulze mit Kernöl
Geflügelsalat mit Curry und Ananas
Kalte Saucen: Kressesauce, Eier- Kräutersauce
Gebäck und Butter*

Warme Gerichte:

*Gefüllte Hühnerbrust auf Rotwein- Kräutersauce &
gebratenem Wurzelgemüse
Kalbsrahmgoulasch mit Spätzle
Medaillons vom Zander auf Lauchstreifen und Soja- Sesame Jus
Gebratene Nudeln mit Gemüse aus dem Wok*

Desserts:

*Vanille Cremeschnitten mit Himbeeren
Joghurt Limetten Mousse mit Aprikosen
Cappuccino Mousse mit Kahlua & Wodka
Apfel & Topfenstrudel
Auswahl von Kuchen & Torten*

Preis: 32,00 Euro netto excl. MwSt.

Internationales Büffet 8

Vorspeisen:

*Kalte Platte mit Schweinsbraten, Speck, Selchfleisch und geräucherten
Hauswürstl
Gefüllter faschierter Braten mit Speck
Mozarella und Tomaten mit Basilikum
Hausgemachte Sulze mit Kernöl
Geflügelsalat mit Curry und Ananas
Verschiedene frische und marinierte Salate mit Balsamico & French Dressing
Kalte Saucen: Kressesauce, Eier- Kräutersauce
Gebäck und Butter*

Warme Gerichte:

*Geschnetzelte Hühnerbrust mit Champignons- Kräuterrahmsauce
Gebratenes Schweinskarree mit Biersauce
Spätzle
Buntes Gemüse
Gebratene Nudeln mit Gemüse aus dem Wok*

Desserts:

*Auswahl an Kuchen und Torten
Joghurt Limetten Mousse
Apfel & Topfen Strudel
Erdbeer Mousse*

Preis: 30,00 Euro netto excl. MwSt.

Regionales Büffet

Vorspeisen:

*Kalter Kümmelbraten mit Kren
Geräucherter Speck und Hauswürstl
Gefüllter faschierter Braten mit Kräutern & Speck
Hausgemachte Sulze mit Kernöl
Grammelschmalz mit Bauernbrot
Blutwurst Tascherl in Blätterteig
Liptauer & Erdäpfelkäs
Verschiedene frische und marinierte Salate mit 2-erlei Dressings*

Gebäck und Butter

Warme Gerichte:

*Gebratener Schweinsschopf in Biersauce
Kaspressknödel & Rauchkuchlknödel
Selchfleisch auf Sauerkraut
Gebratenes Zanderfilet in Knoblauchbutter
Kartoffelgröstl mit Kräutern
Gasteiner Kasnock'n*

Desserts:

*Verschiedene Strudeln
Buchteln mit Vanillesauce
Blechkuchen mit Streusel
Überbackene Topfenpaltschinken
Waldbeeren Creme*

Preis: 32,00 Euro netto excl. Mwst.