



## **B U F F E T S**

Bestellung  
**Innerhalb 14 Tagen ab Angebotserhalt**

**Die Angabe der Personenanzahl soll mindestens  
10 Tage vor dem gewünschten Termin erfolgen.**

Gesamtpreis  
**Der Gesamtpreis für das gewünschte Buffet ergibt sich aus der  
Personenanzahl laut Vorbestellung (mind. 30 Erwachsene)  
multipliziert mit dem Buffetpreis.**  
**Kinder bis 5,99 Jahren 25 %**  
**6 – 7,99 Jahre 50%**  
**8 – 9,99 Jahre 75%**  
**Ab 10 Jahren voller Preis**

Verrechnung  
**Bei allen Buffets verrechnen wir jeweils den Gesamtpreis,  
unabhängig von der eventuellen Verringerung der Personenanzahl  
bei der Veranstaltung!**  
**Anzahlung 50% vom Buffetpreis mal der geschätzten  
Personenanzahl innerhalb 7 Tagen ab Auftragserteilung im Bar**  
**Sie erhalten natürlich eine Quittung dafür**  
**Alle Preise incl. der derzeit gültigen MwSt.**  
**Preisänderungen vorbehalten**

Wünsche  
**Wir verwirklichen individuelle Wünsche  
und beraten Sie gerne!**

**Telefon: 07272 4142**



# ITALIENISCHES BUFFET

## **Kalt**

**Mozzarella mit Tomaten und Basilikum**

Prosciutto mit Melone und Parmesan

## **Anti Pasti**

Fischplattenvariation

**Gegrilltes und mariniertes Gemüse**

„Vitello tonnato“

## **Gebäck**

Ciabatta, Baguette hell und dunkel

## **Salate**

### **Nudelsalat**

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

### **Shrimps Cocktail**

## **Warmes**

Piccata Milanese vom Hühnerfilet mit Tomatenspaghetti

### **Schweinsfilet „Saltimbocca“**

Zucchini mit Gemüsefülle und Käse gratiniert

### **Hühnchen mit Gemüse in Rotwein**

Lachsfilet „mediterrane Art“

### **Pasta, Risotto**

## **Käse**

**Ausgewähltes Sortiment an italienischem Käse**

## **Dessert im Glas**

### **Frischer Fruchtsalat**

Tiramisu

### **Panna Cotta**

Joghurtcreme mit frischen Beeren



# KLASSISCHES BUFFET

## **Kalt**

### **Variation vom Schweinsfilet**

Englisches Roastbeef

### **Saftiges Rauchkarree und Pfefferschinken**

Trilogie vom Lachs

## **Gebäck**

Weißbrot und Vollkorng Gebäck

## **Salate**

### **Geflügelsalat „Hawaii“**

Salate der Saison

### **Shrimps Cocktail**

## **Warmes**

Kleine Wienerschnitzel von der Pute

### **Gegrilltes Hühnerfilet in Pfeffersauce**

Schweinsfilet in Pilzrahmsauce

### **Lachsfilet an saisonalem Gemüsebeet**

Erdäpfel-Kürbisauflauf

### **Serviettenknödel, Petersilienerdäpfel**

Reis, Gemüse

## **Käse**

### **Ausgewähltes Sortiment aus österreichischem Käse**

## **Dessert im Glas**

### **Schokomousse**

Frischer Fruchtsalat

### **Schwarzwälder Kirsch**

Joghurtcreme mit frischen Beeren



# HEURIGENBUFFET

## **Kalt**

### **Schweinsbraten**

Selchfleisch

### **Kümmelbraten**

Gebackene Hendl (lauwarm)

### **Gefüllte Eier**

Topfenkäse

### **Erdäpfelkäse**

Gebackene Schweinsschnitzel (lauwarm)

### **Bauernschinken**

Wurstplatte

### **Schinkenröllchen**

## **Salate**

### **Speckkrautsalat**

Erdäpfelsalat

### **Schweizer Wurstsalat**

Rindfleischsalat

### **Blattsalat**

## **Gebäck**

### **Brot**

Rustikal Gebäck

### **Kaisersemmerl**



# R U S T I K A L E S B U F F E T

## **Kalt**

**Gebratenes vom Schweinskarree**

Backhenderl

**Schinkenröllchen gefüllt**

Sulz

**Speck-, Wurst-, Schinkenplatte**

Zweierlei Aufstriche

## **Salate:**

**Bauernsalat**

Kartoffelsalat

**Schweizer Wurstsalat**

vegetarischen Nudelsalat

**Gurken- und Krautsalat**

## **Käse:**

**Erdäpfelkäse**

Käsevariation aus Österreich

## **Gebäck:**

**Brot**

Baguette

## **Warme Speisen:**

Schweinsbraten, Ripperl

**Wiener Schnitzel vom Schwein**

Knödelvariation auf warmem Krautsalat

**Saisonales Nudel-Gemüsegratin mit Kräuterdip**

Knödel, Erdäpfel

**Dessert im Glas**

**Schokomousse**

Frischer Fruchtsalat

**Joghurtcreme mit Beerenragout**