

## **BUFFET ANGEBOT 1**

### **Kalte Vorspeisen**

Rindfleischsalat mit Gartenradieschen und Kürbiskernöl  
Lachsrollchen mit Krengervais und Gurke  
Couscous Salat mit Schafkäse und grünem Spargel

### **Warme Vorspeisen**

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rahm  
Dörrzwetschke im Speckmantel  
Ziegenkäse mit Honig und Nüssen

### **Hauptspeisen**

Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella  
Beef Brisket mit Ofenkartoffel und Bratensaft  
Schweinsmedaillons mit Pilzrahmsauce und Reis  
Lachs in Pesto-Beize auf Spinatgemüse  
Ratatouille mit Fetakäse & Rosmarinkartoffel (vegetarisch)  
Gemüsepilaf (vegan)

### **Dessert**

Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Topfenschnitte  
Tiramisú

Preis: ab € 43,90 netto pro Person



## **BUFFET ANGEBOT 2 - Heimatküche**

### **Kalte Vorspeisen**

Beinschinken mit Oberskren und Gebäck  
Räucherlachs mit Dill-Senfsauce  
Griechischer Bauernsalat

### **Warme Vorspeisen**

Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch  
Garnelen im Kartoffelnest  
Gebratener Schafskäse im Rohschinkenmantel

### **Hauptspeisen**

Backhendlstreifen mit Erdäpfelsalat  
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel & Kraut  
Fleischlaibchen mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel und Bratenjus  
Wiener Tafelspitz mit Kartoffelschmarren, Schnittlauchsauce und Apfelkren  
Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Knoblauch-Kräuterdip (vegetarisch und vegan)

### **Dessert**

Apfelstrudel mit Schlagobers  
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce  
Erdbeerschnitte

Preis: ab € 42,90 netto pro Person



## **BUFFET ANGEBOT 3 - Mediterran**

### **Kalte Vorspeisen**

Klassisches Vitello Tonnato  
Antipasti mit frischem Grana Padano  
Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella und Pesto

### **Warme Vorspeisen**

Bunte Minestrone  
Ricotta Tarte  
Melanzane alla Parmigiana\*  
\*(gratinierte Melanzani mit Tomatensauce | Parmesan | Mozzarella)

### **Hauptspeisen**

Saltimbocca alla Romana mit Brokkoli  
Gebratene Hühnerbrust mit Gorgonzolasauce und Reis  
Tagliatelle mit Scampi in Knoblauch-Kräuter-Sauce  
Ofenfrische Spinat-Ricotta-Lasagne mit Grana Padano (vegetarisch)  
Veganes Gemüsecurry (vegan)

### **Dessert**

Apfelstrudel mit Schlagobers  
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce  
Erdbeerschnitte

Preis: ab € 44,90 netto pro Person



## **BUFFET ANGEBOT 4 - TexMex**

### **Kalte Vorspeisen**

Avocado-Shrimp-Salat  
Ziegenkäse mit Feigen und Honig  
Chorizo Wrap

### **Warme Vorspeisen**

Jalapeño Poppers mit Dip  
Pulled Pork Crostinis  
Pikante Maiscremesuppe mit Tortillachips und Chiliöl

### **Hauptspeisen**

Barbecue Ribs mit Maiskolben und Ofenkartoffel  
Quesadilla-Variationen mit Dip  
Knusprige Wings mit Wedges  
Hühnerfajita mit Reis  
Jail House Texas Chili mit Gebäck

### **Dessert**

Apfel Crumble  
Cheesecake im Glas mit Früchten  
Wallnuss-Schokobrownie

Preis: ab € 43,90 netto pro Person



## **BUFFET ANGEBOT 5**

### **Kalte Vorspeisen**

Thunfisch-Wrap mit Rucola und Oliven  
Bauernplatte  
Quinoa Salat mit Ziegenkäse

### **Warme Vorspeisen**

Würzige Tomaten-Kokos Suppe  
Griechische Spinatschnitte  
Gratinierter Camembert mit Apfel-Mango-Chutney

### **Hauptspeisen**

Geschmorter Rinderbraten in Wurzelsauce mit Kroketten  
Gebackene Dukatenschnitzel mit Kartoffelsalat  
Mit Tomaten und Mozzarella überbackene Hühnersteak & Gemüsegratin  
Cremige Pasta mit Garnelen, Zucchini und Parmesan  
Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Jasminreis

### **Dessert**

Chocolate Cheesecake  
Himbeer-Joghurt Becher mit Crumble  
Tarte au Citron

Preis: ab € 44,90 netto pro Person



## **BUFFET ANGEBOT 6**

### **Kalte Vorspeisen**

Pikanter Thunfischsalat  
Gefüllte Schinkenröllchen mit Kren-Topfenfüllung  
Französischer Salat mit gefüllten Eiern

### **Warme Vorspeisen**

Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Mandeln  
Muscheln in Weißweinsud mit Hausbrot  
Spinat-Ricotta-Crespelle

### **Hauptspeisen**

Gebratene Rosmarin-Maishendlbrust mit Butterreis  
Gemüsestrudel mit Dip  
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln  
Gebratene Lammkronen auf mediterranem Ofengemüse und Duchessekartoffeln  
Mit Marillen und Frischkäse gefüllte Putenbrust

### **Dessert**

Fruchtknödel mit süßen Butterbröseln  
Crème brûlée  
Tropischer Obstsalat

Preis: ab € 45,90 netto pro Person

