

HERBSTLICHES BUFFET „ERNTEDANK“

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust und Rehschinken mit Pilzen
Wildpasteten und Terrinen mit Hagebutten
Schinkenspeck mit Ziegenkäse und Feigen
Gebeizter Lachs mit Dillsensauce
Rindfleischsülze mit Schalotten-Kernölmarinade

Warme Speisen

Backhendl mit steirischem Kernöl-Kartoffelsalat
Hirschragoût mit Rotkraut und Semmelknödel
Kürbiskernrisotto im Muskatkürbis serviert
Filetmedaillons mit Kürbiskruste und Wirsing
Gebratene Fischfilets mit Blattspinat und Tomaten

Dessert

Maronimousse mit Eisweingelée
Wein-Strurmsorbet
Terlaner Traubenschmarrn
Tiroler Mürbteiapfelstrudel mit Zimtschaum
Buchteln mit Zwetschkenpowidl
Herbstlicher Obstkorb

€ 43,00 pro Person
Gedeck mittags € 2,60 pro Person
Gedeck abends € 3,40 pro Person

ab 40 Personen

INTERNATIONALES BUFFET

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce
Räucherfischplatte mit Oberskren
Rindfleischsülze mit Gemüse
Glacierte Poularde mit Curry-Früchtecrème
Rohschinken mit Spargel und Feigen
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Salatbuffet mit diversen Dressings

Warme Gerichte

Bitte wählen Sie aus folgenden Gerichten drei bis vier aus:
Roastbeef mit Pfeffersauce, Brokkoli und Kartoffelgratin
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Radicchiosalat
Filetwürfel in Kräutersauce mit Basmati Reis
Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Rahmspinat und Röstkartoffeln
Kalbsrücken mit Rotweinsauce und Gemüse
Zanderfilet mit Kapern auf Tomatenrisotto

Dessert

Gebrannte Crème, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Sacherschnitte,
Topfenknödel mit Zwetschkenröster, fruchtige Sorbets

Käsebrett mit Brotauswahl und Butter

€ 45,00 pro Person

Gedeck mittags € 2,60 pro Person

Gedeck abends € 3,40 pro Person

ab 40 Personen

HEURIGENBUFFET

Kalte Vorspeisen

Liptaueraufstrich, Kartoffelkäse,
Grammelschmalz, Verhackertes,
Rindfleischsalat, Brotsortiment & Butter

Wurstsalat mit Kernöl, Kartoffelsalat,
Tomaten- und Speckkrautsalat

Kalbskopfsülze, Heurigenspeck,
Bratenplatte, Blutwurst, grobe Leberwurst
und Käseplatte

Warme Speisen

Geselchtes vom Schwein
Gebratene Enten mit Sauerkraut
Knusprige Schweinestelzen mit Semmelknödel
Backhendl mit Röstkartoffel
Schweinebraten mit Apfelrotkraut
Gefüllte Kalbsbrust mit Kohlsprossen

Dessert

Bauernkrapfen
Wachauer Roulade
Buchteln mit Marille und Vanillesauce
Pofesen mit Powidl
Wein-Zimtmousse mit Zwetschken

€ 45,00 pro Person

Gedeck mittags € 2,60 pro Person

Gedeck abends € 3,40 pro Person

ab 40 Personen

ITALIENISCHES BUFFET

Kalte Vorspeisen

Salate

(Blatt, Tomaten, Fenchel, gebratene Melanzani und Zucchini Salat mit Pesto, eingelegte Pilze in Olivenöl und Pulposalat, Olivendressing, Balsamicodressing)

Vitello tonnato, Tomaten mit Mozzarella

Prosciutto mit Melone, Rohschinken mit Feigen, Salami, Cacciatore, eingelegte Oliven und Artischocken, gegrillte Fischfilets auf Gemüse mit Pesto, Crevetten in italienischer Kräutermarinade, eingelegte Knoblauchgarnelen

Warme Gerichte

Wählen Sie bitte aus folgenden Gerichten drei bis vier aus:

Lasagne al forno mit Tomatensauce

Ossobuco „alla milanese“ mit Gnocchi

Piccata vom Kalbsrücken auf Butterspaghetti

Gebratenes Geflügel mit Melanzanischeiben und Polenta

Rindermedaillons mit Oliven-Tomatenkruste und Kräuterrisotto

Saltim Bocca mit Blattspinat

Maccaroni mit Fisch und Tomaten

Desserts

Tiramisu, Fruchtsalat mit Maraschino

Schokoladen-Amarettomousse, Orangensulz

Zuppa Inglese

Italienische Käseplatte

€ 47,00 pro Person

Gedeck mittags € 2,60 pro Person

Gedeck abends € 3,40 pro Person

ab 40 Personen

NORD- UND SÜDTIROLER BUFFET

Kalte Vorspeisen

Speckplatte (Schinkenspeck, Kaminwürzen, Berglammshinken, Bauchspeck)
Selchkarree mit Dörrzwetschken, geräucherte Entenbrust, Surbrat, geräucherte Forellen, Saiblinge und Lachsforellen aus der Leutasch, grobe Landpastete mit Preiselbeersauce, Tafelspitzsülze mit Kernöl, Gammelschmalzbrot mit Radieschen

Salate

Bohnensalat, Speckkrautsalat, Gurkensalat,
Karfiol-Lauchsalat, Erdäpfelsalat, Häuptlsalat
Speckdressing

Warme Gerichte

Bitte wählen Sie bitte aus folgenden Gerichten drei bis vier aus:
Schlutzkrapfen und Spinatknödel mit Parmesan und brauner Butter
Plattln mit Sauerkraut, Tiroler Herrengröstl
Preißknödl mit brauner Zwiebelbutter und Schnittlauch, Kasnocken
Bauernbrat'l vom Jungrind mit gebratenem Gemüse und Erdäpfel)
Überbackenes Kalbsschnitzel „Alt Innschprugg“ mit Griaßplattln
Jungschweinbraten mit Semmelknödl und Sauerkraut
Rindsgulasch mit Polenta

Desserts

Tiroler Traubenschmarrn, Tiroler Apfelstrudel,
Heidelbeermus, Nußkoch mit Weichseln
Kiachl mit Preiselbeeren

€ 47,00 pro Person

Gedeck mittags € 2,60 pro Person

Gedeck abends € 3,40 pro Person

ab 40 Personen

ORIENTALISCHES BUFFET

Kalte Vorspeisen

Crevetten mit Bambus und Ingwer
Ziegenkäse mit Oliven und Kräutern
Bulgurgemüse mit Shrimps
Lammschinken mit Melanzani und Zucchini
Gefüllte Weinblätter
Geflügelsalat mit Curry
Avocadosalat mit Tomaten
Gurken mit Joghurt
Süßkartoffelsalat

Suppe

Couscoussuppe mit Lauch

Hauptspeisen

Marinierte Hühnerflügel mit Zwiebeln
Lammspieße mit Knoblauch
Brassenfilet mit Kreuzkümmel und Fenchel
Thunfisch mit Koriander und Tomaten
Lammragout «Madras»
Pinienreis mit Korinthen
Gefüllte Melanzani

Desserts

Türkischer Honig
Gazellenhörner und Baklawa
Dattelgebäck und Honigfeigen
Granatapfelmousse

€ 45,00 pro Person

Gedeck mittags € 2,60 pro Person

Gedeck abends € 3,40 pro Person

ab 40 Personen

ASIATISCHES BUFFET

Kalte Vorspeisen

Eingelegtes Lamm
Gebackene Crevetten „süß-sauer“
Geflügelsalat mit Curry
Thunfischmedaillons mit Sojasauce
Shrimps-Ananassalat
Schweinerücken «Sambal»
Gurken-Tomatensalat
Salatherzen

Suppe

Hühnersuppe mit Curry

Hauptspeisen

Marinierte Fischfilets mit Sprossen
Riesencrevetten in Sesam
Marinierter Tintenfisch
Hühnerflügel in Sojasauce
Rindermedaillons in Kokos-Ingwersauce
Bami Goreng mit Fisch und gebratenen Nudeln
Nasi Goreng mit Geflügel und gebratenem Reis
Kokos-Nußreis

Desserts

Mangomousse
Exotischer Fruchtsalat
Passionsfruchtsorbet
Kokos-Schokoladenmousse

€ 45,00 pro Person

Gedeck mittags € 2,60 pro Person

Gedeck abends € 3,40 pro Person

ab 40 Personen