



Buffet I

Vorspeisen

Auswahl an Schinken und Räucherwurst mit mariniertem Gemüse
Karpfensülzchen mit Wurzelgemüse in Cherry Marinade
Pilzsalat auf Chiccoreespitzen
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate mit Auswahl an Essig & Öl
Jourgebäck und Brot

Suppe

Klare Rinderbouillon mit Grießnockerl

Hauptspeisen

Hühnerfiletstreifen mit edlem Gemüse in rotem Curry dazu Jasminreis
Gebratener Jungschweinerücken mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat

Vegetarische Alternative

Gemüse- und Spinat-Schafskäsestrudel mit Kräutersauce

Dessert

Mini Buchteln mit Vanillesauce
Helles und dunkles Schokoladenmousse von der Callibeaute Schokolade
Gedeckter Apfelkuchen
Orangen- Grand Manier Terrine

€ 28,90 pro Person

*Die Verrechnung erfolgt nach Garantiezahl!
Die Personalkosten für das Service sind für 1,5 h bereits inkludiert!*



Frühlings-Bufferet

Vorspeisen

Auswahl an Schinken und Räucherwurst mit mariniertem Gemüse
Vitello Tonnato
Rindfleischsülzchen mit steirischem Kernöl
Asiatischer Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate mit Auswahl an Essig & Öl
Jourgebäck und Brot

Hauptgerichte

Rostbraten vom Bio-Rind mit Wurzelrahmsauce und Bratkartoffeln
Pochiertes Lachsfilet mit Broccoli und Wildreis
Frisch vom WOK
Gebratene Nudeln, Hühnerbruststreifen, Wurzelgemüse, Bambus und Sojasprossen
Für Vegetarier
Vegetarisches Wokgericht

Dessert

Warmer Topfenauflauf mit Erdbeermark
Mohnmousse mit Sauerkirschen
Sacherwürfel
Profiteroles mit Vanillecreme

€ 30,80 pro Person

*Die Verrechnung erfolgt nach Garantiezahl!
Die Personalkosten für das Service sind für 1,5 h bereits inkludiert!*



Buffet Österreich I

Vorspeisen

Steirischer Rindfleischsalat mit roten Bohnen, rotem Zwiebel und Kernölvinaigrette
Crispy Pork salad
Ziegenfrischkäse auf Ruccola und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto
Griechischer Salat mit Brotlaib
Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten mit verschiedenen Marinaden
Jourgebäck und Brot

Hauptgerichte

Gesottener Tafelspitz mit Rahmwirsing, Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce
Kalbfleischlaibchen mit Kartoffelschnee
Wiener Schnitzerl vom Schwein und Huhn mit Kartoffel-Vogerlsalat
Für die vegetarischen Gäste
Krautfleckerl mit frischem Lauch

Dessert

Kaiserschmarrn mit Beerenröster
Waldbeerentiramisu
Auswahl an Wiener Patisserie
Punsch-, Malakoff- & Esterhazyschnitten
Obstsalat mit Nüssen

€ 32,90 pro Person

*Die Verrechnung erfolgt nach Garantiezahl!
Die Personalkosten für das Service sind für 1,5 h bereits inkludiert!*



Herbstliches Buffet I

Vorspeisen

Aus Österreichs Seen

Geräucherte Fischfilets mit Oberskren

Roastbeefröllchen mit Kräutergervaisfülle

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

Blatt- und Gemüsesalaten mit Auswahl Dressings

Brot und Gebäckstation

Suppe

Topinambur Schaumsuppe

Hauptspeisen

Hirschrahmgulasch mit Kräuternockerln und Preiselbeerconfit

Frisch vom Grill

Gegrillter Branzino in Zweigelt-Butter mit glacierten

Pastinaken und gedämpftem Jasminreis

Für unsere vegetarischen Gäste

Gnocchi mit Ruccola & Kirschtomaten auf Basilikumpesto

Süße Verführungen

Warmer Mohnauflauf mit eingelegten Sauerkirschen

Wiener Mehlspeiskuch'l

Esterhazy- & Kardinalschnitten

Weißes Moccamousse im Baumkuchenmantel

Früchte auf Blätterteig

€ 32,40 pro Person

Die Verrechnung erfolgt nach Garantiezahl!

Die Personalkosten für das Service sind für 1,5 h bereits inkludiert!



Herbstliches Buffet II

Vorspeisen

Steirischer Vulkano- & Beinschinken mit Kren und feinem Essiggemüse
Frischkäseterrine im Kräutermantel
Meeresfrüchtesalat mit Avocado
Variation von Blatt- und Gemüsesalaten mit Auswahl an Dressings
Brot und Gebäckstation

Suppe

Polenta-Lauchcremesuppe

Hauptspeisen

Von der Schneidestation
Klassisch gefüllte Kalbsbrust mit herbstlichem Gemüse und Erbsenreis
Frisch vom Grill
Gebratenes Forellenfilet mit Petersilkartoffeln und Paprikasauce
Für die vegetarischen Gäste
Tortellini mit Riccottafülle in Kürbisschaum

Süße Verführungen

Aus der Riesenpfanne
Deliziöser warmer Topfenschmarr'n mit Pflaumenröster
Maroni-Terrine im Baumbiskuit
Ofenfrischer Apfel- und Zwetschkenstrudel mit Staubzucker
Fruchtsalat mit Nüssen

€ 31,20 pro Person

*Die Verrechnung erfolgt nach Garantiezahl!
Die Personalkosten für das Service sind für 1,5 h bereits inkludiert!*

Sollte das Mittagessen länger als 1,5 Stunden andauern oder Wartezeiten unseres Personales durch Verzögerungen entstehen, erlauben wir uns die Personalkosten wie folgt in Rechnung zu stellen:

*€ 22,00 pro Kellner pro Stunde
€ 20,00 pro Stewardingmitarbeiter
€ 26,00 pro Koch*