

TIROLER SCHMANKERLBUFFET

ab 20 Personen

VORSPEISEN

*Terrine von Bachsaibling und Zanderfilet mit Kapernbeeren
Zillertaler Ziegenkäsemousse mit eingelegten Tomaten auf Vogerlsalat
Carpaccio vom Serviettenknödel mit marinierten Champignons und Kresse
Salat von Artischocken und grünem Spargel mit Apfel-Distel-Vinaigrette
Tiroler Speckspezialitäten mit frischem Kren*

SALATE

*Verschiedene Blatt- sowie marinierte Gemüsesalate der Saison
mit zweierlei Salatsaucen*

SUPPE (NUR 1 SUPPE MÖGLICH)

*Innsbrucker Knoblauchcremesuppe mit Krustl`n
oder
Kresseschaumsuppe mit Kirschtomaten*

HAUPTSPEISEN

*Spanferkelrücken auf Specksauce
Gebratener Waller auf Rahmsauerkraut
Buchweizenpalatschinken mit Schafskäse und Blattspinat gefüllt
Kartoffelstrudel und Reis*

DESSERTS

*Topfencreme mit Kirschen
Schwarzplentenschnitte
Zitronenkrapferl*

Preis pro Person €32,-

Grundgedeck € 2,10 / Festgedeck € 3,70

INTERNATIONALES BUFFET

ab 20 Personen

VORSPEISEN

*Geräucherte Entenbrust mit Wildpreiselbeerensauce
Rosen von hausgebeiztem Fjordlachs mit Dijon-Senfauce
rosa gebratener Hirschrücken mit glasierten Birnenspalten
marinierte Shrimps mit Kräuterpesto und Avocado
Gegrilltes Gemüse mit Pinienkernen und Gorgonzola*

SALATE

*Verschiedene Blattsalate der Saison
mit zweierlei Saucen
Geflügelsalat mit Curry und Melonen
Kartoffel-Gurkensalat,*

SUPPE (NUR 1 SUPPE MÖGLICH)

*Krebsrahmsuppe mit Cognac
oder
Geflügelcremesuppe mit Pistaziennockerl*

HAUPTSPEISEN

*Glasierter Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce
Gebratene Lachstranche mit Miesmuscheln und Weißweinsauce
Gemüselasagne mit Blattspinat
Kartoffelgratin, Basmatireis und Gemüse*

DESSERTS

*Cappuccinomousse mit Kirschen
Früchtetartelettes
Karamelcreme mit Schlag
Käseauswahl € 3,70 pro Person*

*Preis pro Person € 32,-
Grundgedeck € 2,10 / Festgedeck € 3,70*

ITALIENISCHES BUFFET

ab 20 Personen

VORSPEISEN

Tomatensalat mit marinierten Mozzarellaperlen und Basilikum
Gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Melonenfächer mit Parmaschinken und Grissini
Bresaola mit Rucola und Parmesan
Meeresfrüchtecocktail mit Avocado

SALATE

Ausgesuchte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Salat von Artischockenherzen mit Jungzwiebeln

SUPPEN (NUR 1 SUPPE MÖGLICH)

Minestrone
oder
Cremesuppe von Mittelmeergemüse

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca von der Maishendlbrust
Zander in der Olivenkruste auf Zucchini Gemüse
Tomaten-Auberginenlasagne mit gerösteten Pinienkernen
Tagliatelle und Reis

DESSERTS

Tiramisunockerl mit marinierten Erdbeeren
Panna Cotta mit Früchtesauce
Frischer Fruchtsalat mit Beeren und Vanilleeis

Preis pro Person € 32,-
Grundgedeck € 2,10 / Festgedeck € 3,70

ÖSTERREICHISCHES BUFFET

ab 20 Personen

VORSPEISEN

Speckplatte mit Kaminwurzeln und Kren
Geflügelgalantine im Sesammantel an Apfel-Trauben-Sauce
Pfefferkarree mit Schnittlauchsauce
Geräuchertes Saiblingsfilet an Sahnekren
Terrine von Tiroler Gebirgsforelle mit Senf-Dillsauce
Pongauer Ziegenkäse mit Krautsalat

SALATE

Ausgesuchte Blattsalate der Saison
mit zweierlei Dressings

SUPPEN (NUR 1 SUPPE MÖGLICH)

Kräftige Rindsuppe
mit Tafelspitz und Gemüsewürfel
oder
Erdäpfelsuppe
mit Majoran und Speck

HAUPTSPEISEN

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse
Wiener Backhendl mit Zitrone
Gebratenes Zanderfilet mit Artischocken und Kapernbeeren
Röstkartoffel, Reis und Kartoffelsalat, Blattspinat

DESSERTS

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Sachernschnitte
Schokoladenmousse
Käseauswahl € 3,70 pro Person

Preis pro Person € 32,-
Grundgedeck € 2,10 / Festgedeck € 3,70