

TIROLER SCHMANKERLBUFFET

ab 25 Personen

VORSPEISEN

Terrine von Bachsaibling und Zanderfilet mit Kapernbeeren
Zillertaler Ziegenkäsemousse mit eingelegten Tomaten auf Vogersalat
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

INTERNATIONALES BUFFET

ab 25 Personen

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Wildpreiselbeerensauce
Rosen von hausgebeiztem Fjordlachs mit Dijon - Senfsauce
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

ITALIENISCHES BUFFET

ab 25 Personen

Vorspeisen

Tomatensalat mit marinierten Mozzarellaperlen und Basilikum

Gebrautes 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

ÖSTERREICHISCHES BUFFET

ab 25 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

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

Desserts

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Sachernutten
Schokoladenmousse

Käseauswahl € 3,70 pro Person

Preis pro Person € 32,-
Grundgedeck € 2,10