

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

WIR HABEN IHNEN ZWEI BUFFETVORSCHLÄGE ZUSAMMENGESTELLT, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN.

BUFFET „ADVENT“:

DIE VORSPEISEN

Geräuchertes Forellen- und Saiblingsfilet mit Krenobers

Gebackene Hühnerbrustfiletspitzen

Apfel-Lauch-Quiche mit rosa Pfeffer-Sauerrahm-Creme

Rosa gebratene Hüfte vom Jungrind mit Remouladensauce

Brandteig-Käsekräpfen mit verschiedenen Chutneys

Ausgewählte Salate vom Buffet, Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

DIE HAUPTSPESIEN

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Gewürzgurkerl und Röstzwiebel

Gebratene Grünkernmedaillons mit Kürbis

Gegrilltes Saiblingsfilet

Gebratene Bauernente mit Natursaft'l

Pilzrisotto mit Grana Padano

Gebratene Kalbsstelze mit Rosmarinsaft'l

DIE BEILAGEN

Apfelrotkraut, Erdäpfelvierteln, Serviettenknödel, buntes Gemüse

DIE DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschenragout

Apfelkuchen mit Nussbutterstreusel

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Topfenschnitte mit Himbeeren und Himbeereis

Heimische Käseauswahl vom Brett

€ 41,- pro Person

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

WIR HABEN IHNEN ZWEI BUFFETVORSCHLÄGE ZUSAMMENGESTELLT, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN.

BUFFET „WEIHNACHT“:

DIE VORSPEISEN

Frischkäseterrine im Brotmantel und Rotweifeigen

Geräucherte Enten- und Gänsebrust mit Cumberland sauce und Apfelbrot

Vegetarische Pizzaschnecken

Beef Tartar mit Toast und Butter

Gebratener eingelegter Hokkaidokürbis

Räucherlachs mit Blinis, Honigsenf sauce und Rahmgurken

Luftgetrockneter Schinkenspeck mit Kren und Essiggemüse

Fein gemischte Antipasti Spezialitäten
und ausgewählte Salate vom Buffet mit Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Geflügelconsommé mit Frittaten

DIE HAUPTSPEISEN

Rosa gebratener Rinderrücken mit Natursaft'l

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Portweintruben

Wildrahmgeschnetztes mit Pilzen

Glacierte Kalbsvögel mit Wurzelgemüse

Ricotta-Spinat-Tortelloni

Kichererbsenragout mit Kardamom

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter

DIE BEILAGEN

Basmatireis, Ofenerdäpfel mit Sauerrahm, Erdäpfelgratin, g'schupfte Nudeln, buntes Gemüse, Rahmwirsing

DIE DESSERTS

Bratapfelmousse mit Vanille-Mousseline

Zimt-Zwetschken-Parfait mit Williamsbirnenragout

Mousse von der weißen Schokolade mit Orangenragout

Topfschnitte mit Himbeerspiegel

Gefülltes Brandteiggebäck mit Moccafüllung

Sacherwürfel

Frischer Fruchtsalat

Kletzennudeln mit Honigbutter-Apfel-Sorbet

Heimische Käseauswahl vom Brett

€ 51,- pro Person