

Hauptspeisenbuffet

(vier verschiedene Speisen mit Beilagen und Salaten)

gebackene Fleischspeise

Rindfleischspeise
oder eine Speise mit Sauce

Fischgericht

vegetarisches Gericht

mit Beilagen
mit Salaten

Pro Person € 17,00
für jedes zusätzliche Gericht €1,80 pro Person

Suppen und Hauptspeisenbuffet

(zwei Suppen und vier verschiedene Hauptspeisen
mit Beilagen und Salaten)

Klare Suppe mit Einlage
Cremesuppe

* * * * *

gebackene Fleischspeise

Rindfleischspeise
oder eine Speise mit Sauce

Fischgericht

vegetarisches Gericht

mit Beilagen
mit Salaten

Pro Person € 20,50
für jedes zusätzliche Gericht €1,80 pro Person

Vorspeisen und Hauptspeisenbuffet

(drei Vorspeisen inklusive Gebäck und vier verschiedenen Hauptspeisen mit Beilagen und Salaten)

drei verschiedene Vorspeisen
inklusive Gebäck

* * * * *

gebackene Fleischspeise

Rindfleischspeise
oder eine Speise mit Sauce

Fischgericht

vegetarisches Gericht

mit Beilagen
mit Salaten

Pro Person € 25,00
für jedes zusätzliche Gericht €1,80 pro Person

Dreigängiges Buffet

(drei Vorspeisen inklusive Gebäck
zwei Suppen oder zwei Nachspeisen
und vier verschiedenen Hauptspeisen mit Beilagen und Salaten)

drei verschiedene Vorspeisen
inklusive Gebäck

* * * * *

klare Suppe
Cremesuppe

* * * * *

gebackene Fleischspeise

Rindfleischspeise
oder eine Speise mit Sauce

Fischgericht

vegetarisches Gericht

mit Beilagen
mit Salaten

Pro Person € 29,00
für jedes zusätzliche Gericht €1,80 pro Person

Vorspeisen

Rindfleischsuzl
mit Kernöldressing

Räucherlachs
mit Krenmousse

Veltliner Schinken
mit Ziegenkäsemousse

Marinierter Mozzarella
mit Tomaten

Rostbeefröllchen mit Gervaisfülle
und Blattsalaten

Suppen

Rindsuppe
mit Leberknödel
mit Frittaten
mit Grießnockerl
mit Kaiserschöberl

Knoblauchcremesuppe

Selleriecremesuppe

Spargelcremesuppe (Saison)

Kürbiscremesuppe (Saison)

Gebackene Fleischspeisen

Schweinsschnitzel gebacken
Putenschnitzel gebacken
Hühnerfilet gebacken
Cordon Bleu
Backhendel

Rindfleisch

Gekochtes Schulterscherzel
Gekochter Tafelspitz
Gekochtes mageres Meisel
Burgunder Rindsbraten
Zwiebelrindsschnitzel
Jäger-Rindsschnitzel (Champignon, Speck)
Esterhazy-Rindsschnitzel (Gemüwestreifen)
Rindsrouladen
Gulasch

Gebratenes mit Sauce

Schweinsbraten
Schweinsmedaillons im Speck mit Pfeffersaucen
Schweinsmedaillons mit Eierschwammerlsauce (Saison)
Rehragout mit Pilzen
Wildschweinbraten in Wurzelsauce
Hirschbraten in Wacholdersauce
Putenrollbraten in Rosmarinsafterl

Fischgerichte

Seehechtfilet auf Gemüwestreifen
St. Petersfisch in Mandelpanier
Schollenfilet gebacken
Lachsfilet auf Kräuter-Obersnudeln

Vegetarische Speisen

Gemüwestrudel
Krautstrudel
Erdäpfel-Lauchstrudel
Gemüelaibchen
Käse-Sellerielaibchen
Krautfleckerl
Käsespätzle
Gemüelasagne
Gebackenes Gemüse
Gemüse-Nudelpfanne

Nachspeisen

Schokomousse

mit marinierten Himbeeren

Sauerrahmmousse

mit Merlotweichseln

Topfenknödel

mit Beerenröster

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Joghurt-Fruchtschnitte

Bananenschnitte

Sacherschnitte

Malakoffschnitte

Gedecke (leihweise)

liefern wir bei Bedarf

Für ein Grundgedeck

(Fleischteller, Salatteller, Besteck und Papierserviette)

verrechnen wir pro Pers. € 2,00

zusätzlich benötigte Gedeckstücke

Teller 19 cm, flach € 0,50

Teller 30 cm, flach € 0,80

Teller 26 cm, tief € 0,50

Besteckstück € 0,30

Tischtücher (leihweise)

weiß 160 cm, pro Stück € 6,00

weiß 220 cm, pro Stück € 7,00

Zustellung (bis 20 Personen) € 30,00

ab 20 Personen

bis 6 km gratis

bis 15 km € 30,00

Personal

für eventuell benötigte Mitarbeiter verrechnen

wir pro Stunde und Person € 52,00

Getränke

liefern wir bei Bedarf

und verrechnen nach Aufwand