

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 € 19,00
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 € 22,50
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 € 28,00
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 € 31,00
für jedes zusätzliche Gericht €1,80 pro Person

Vorspeisen

Rindfleischsülz
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

Backhendl

Rindfleisch

Gekochtes Schulterscherzel

Gekochter Tafelspitz

Gekochtes mageres Meisel

Burgunder Rindsbraten

Zwiebelrindsschnitzel

Jäger-Rindsschnitzel (Champignon, Speck)

Esterhazy-Rindsschnitzel (Gemüsestreifen)

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

Vegetarische Speisen

Gemüsestrudel
Krautstrudel
Erdäpfel-Lauchstrudel
Gemüselaibchen
Käse-Sellerielaibchen
Krautfleckerl
Käsespätzle
Gemüselasagne
Gebackenes Gemüse
Gemüse-Nudelpfanne

Nachspeisen

Schokomousse
mit marinierten Himbeeren

Sauerrahmmousse
mit Merlotweichseln

Topfenknödel
mit Beerenröster

Apfelstrudel
Topfenstrudel
Joghurt-Fruitschnitte
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