

BUFFET „FESTTAG“

Flugentenpastete und Geflügelgalantine
mit Zwetschken und Preiselbeersöße



Räucherlachs & edle Räucherfische aus heimischen Gewässern
mit Oberskren und Dill-Senfsoße



Kalter Kalbsrücken auf „Kaiserliche Art“
mit Spargel, Waldorf-Äpfeln und Sauce Tyrolienne



Streifen von der Poulardenbrust
mit mariniertem Gemüse



Salate der Saison
mit hausgemachten Dressings



Gebäck- und Brotauswahl frisch vom Bäcker
Butter und Becel

Klare Ochsenfleischsuppe mit Madeira

Kleine Rindersteaks
auf Pfeffersoße, mit Kartoffelkroketten



Schweinsfilet in der Teigkruste
mit feiner Kalbsfarce, Gemüsestäbchen und Kräuterreis



Putenmedaillons in der Sesamhülle
mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauchsoße



Roulade vom Saibling
mit Blattspinat, auf Veltlinersoße und Butterteigfischchen



Gefüllte Zucchini mit Bergkäse überbacken

Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster & Apfelmus



Helles und dunkles Schokoladenmousse
mit eingelegten Weichseln



Melonen-Ananassalat
mit Kokoslikör



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

€ 39,50 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!