

BUFFETS

Preisübersicht

HEURIGEN BUFFET	€ 14,80
RUSTIKALES BUFFET	€ 19,30
ZIEHBERGER BAUERNREINDL	€ 15,80
ITALIENISCHES BUFFET	€ 27,80
KLASSISCHES BUFFET	€ 27,80
GALA BUFFET	€ 38,00

Bestellung

Die Bestellung eines Buffets soll mindestens 10 Tage vor dem gewünschten Termin erfolgen.

Gesamtpreis

Der Gesamtpreis für das gewünschte Buffet ergibt sich aus Personenanzahl laut Vorbestellung (mind. 30 Pers.) multipliziert mit dem Buffetpreis.

Verrechnung

Bei allen Buffets verrechnen wir jeweils den Gesamtpreis unabhängig von der eventuellen Verringerung der Personenanzahl bei der Veranstaltung!

Wünsche

Wir verwirklichen individuelle Wünsche und beraten Sie gerne!

Preise gültig bis auf Widerruf

HEURIGENBUFFET

Kalt

Schweinsbraten

Selchfleisch

Kümmelbraten

gebackene Henderl

Gefüllte Eier

Topfenkäse

Erdäpfelkäse

gebackene Schweinsschnitzerl

Bauernschinken

Wurstplatte

Schinkenröllchen

Salate

Speckkrautsalat

Erdäpfelsalat

Schweizer Wurstsalat

Rindfleischsalat

Blattsalat

Gebäck

Holzofenbrot

Rustikalgebäck

Kaisersemmerl

R U S T I K A L E S B U F F E T

Kalt

Gebratenes Schweinskarree
Backhenderl
Schinkenröllchen gefüllt
Selchroller & Sulzvariation
Speck-, Wurst-, Schinkenplatte
Verschiedene Aufstriche

Salate

Bauernsalat
Kartoffelsalat
Schweizer Wurstsalat
Pikanter Rindfleischsalat
Verschiedene Salate der Saison

Käse

Mühlviertler Erdäpfelkäse
Käsevariation aus Österreich

Dessert

Hausgemachte Mehlspeisen
Frisches Obst

Gebäck

Holzofenbrot
Rustikalgebäck

Warme Speisen

Schweinsschopfbraten
Wiener Schnitzel vom Schwein
Traunviertler Knödel auf warmen Krautsalat
Überbackene Käsespätzle
dazu Gemüse, Reis, Knödel und Kartoffel

ZIEHBERGER BAUERNREINDL

Sur- und Schweinsbraten

Verschiedene Knödel

Bratwürste

Selchschoopf

Backhendl

Schnitzerl

Erdäpfel und Krautsalat

Stöckelkraut

mitgebratene Erdäpfel

Brotkörberl

ITALIENISCHES BUFFET

Kalt

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Prosciutto mit Melone und Parmesan

Anti Pasti

Fischplattenvariation

gegrilltes und mariniertes Gemüse

Salate

Nudelsalat

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Shrimpscocktail mit Zitrusfrüchten

Käse

Ausgewähltes Sortiment an Italienischem Käse

Dessert

Fruchtcocktail

Tiramisu

Panna Cotta

Gebäck

Weißbrot

Vollkornggebäck

Warmes

Minestrone

Piccata Milanese vom Truthahn mit Tomatenspaghetti

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“

Lasagne & Pasta

Zucchini mit Gemüsefülle und Käse gratiniert

Hühnerbrust Cacciatore

KLASSISCHES BUFFET

Kalt

*Variation vom Schweinsfilet
Englisches Roastbeef
Saftiges Rauchkarree und Pfefferschinken
Parma Schinken mit Melone
Triologie vom Lachs*

Salate

*Geflügelsalat „Hawaii“
Salate der Saison
Shrimpscocktail*

Käse

Ausgewähltes Sortiment an in- und ausländischem Käse

Dessert

*Schokomousse
Fruchtcocktail
Wiener Mehlspeisspezialitäten
Nougatknödel*

Ausgesuchtes vom Bäckermeister

Warmes

*Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
Kleine Wienerschnitzel von der Pute
Gegrilltes Hühnerfilet in Pfeffersauce
dazu Butterreis
Schweinsfilet in Pilzrahmsauce
Buntes Gemüse der Saison
Gratiniertes Lachsfilet*

G A L A B U F F E T

Kalt

Hirschrücken auf der Hochrippe
Englisches Roastbeef
Variation vom Schweinslungenbraten
Parmaschinken auf Honigmelonen
Geflügelgalatine
Scampis mit Kopf und Schere
Hausgebeizter Lachs auf Blätterteigpastetchen
Fischpastete an Senfsauce

Salate

Waldorfsalat mit Walnüssen
Blattsalat mit verschiedenen Dressings
Crevettencocktail mit Zitrusfrüchten
Truthahnsalat mit Ananas
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Käse

Ausgewähltes Sortiment an in- und ausländischem Käse
mit Trauben, Äpfeln und Nüssen garniert

Dessert

Petit Fours
Exotischer Fruchtsalat
Mousse-Variation
Eisbombe

Gebäck

Baguette
Vollkorng Gebäck
Verschiedenes Jourgebäck

Warmes

Klare Fischsuppe
Züricher Kalbsrahmgescnnetzertes mit Butterreis
Schweinsfilet Wellington und frisches Marktgemüse
Putenroulade
Wildschweinrücken
Lachs in der Salzkruste