

BUFFETS

Preisübersicht

HEURIGEN BUFFET	€ 15,80
RUSTIKALES BUFFET	€ 22,50
ZIEHBERGER BAUERNREINDL	€ 15,80
ITALIENISCHES BUFFET	€ 32,00
KLASSISCHES BUFFET	€ 32,00
GALA BUFFET	€ 42,00

Bestellung

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

Gesamtpreis

**Der Gesamtpreis für das gewünschte Buffet ergibt
sich aus der 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
Es gelten die AGB's Stockinger.**

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

Frittatensuppe

Schweinsbraten

Wiener Schnitzel vom Schwein

Traunviertler Knödel auf warmem Krautsalat

Überbackene Käsespätzle

dazu Reis, Knödel, Kartoffeln und Gemüse

ZIEHBERGER BAUERNREINDL

Sur- und Schweinsbraten

Blunzngröstl

Selchschoopf

Backhendl

Schnitzerl

Erdäpfel und Krautsalat

Stöckelkraut

mitgebratene Erdäpfel

Semmelknödel

Brotkörberl

ITALIENISCHES **BUFFET**

Kalt

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Prosciutto mit Melone und Parmesan

Anti Pasti

Fischplattenvariation

Gegrilltes und mariniertes Gemüse

„Vitello tonnato“ von der Pute

Salate

Nudelsalat

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Shrimpscocktail mit Zitrusfrüchten

Käse

Ausgewähltes Sortiment an Italienischem Käse

Dessert

Fruchtcocktail

Tiramisu

Panna Cotta

Gebäck

Weißbrot

Vollkorngebäck

Warmes

Minestrone

Piccata Milanese vom Truthahn mit Tomatenspaghetti

Schweinskarreerose „Saltimbocca“

Lasagne & Pasta

Zucchini mit Gemüsefülle und Käse gratiniert

Hühnchen mit Gemüse in Rotwein

KLASSISCHES BUFFET

Kalt

Variation vom Schweinsfilet

Englisches Roastbeef

Saftiges Rauchkarree und Pfefferschinken

Parma Schinken mit Melone

Trilogie 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

Schweinsfilet in Pilzrahmsauce

Buntes Gemüse der Saison

Norwegischer Lachs

dazu Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln

Reis und Gemüse

G A L A B U F F E T

Kalt

Hirschrücken auf der Hochrippe

Englisches Roastbeef

Variation vom Schweinslungenbraten

Parmaschinken auf Honigmelonen

Geflügelgalantine

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

Moussevariation

Eisbombe

Gebäck

Baguette

Vollkorngebäck

Verschiedenes Jourgebäck

Warmes

Klare Hühnersuppe mit Sherry und Nudeln

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Butterreis

Schweinefilet Wellington und frisches Marktgemüse

Putenroulade

Beiried mit Kräuterkruste

Lachs in der Salzkruste