

BUFFETS

Preisübersicht

HEURIGEN BUFFET	€ 16,00
RUSTIKALES BUFFET	€ 24,00
ZIEHBERGER BAUERNREINDL	€ 16,00
ITALIENISCHES BUFFET	€ 33,50
KLASSISCHES BUFFET	€ 33,50
GALA BUFFET	€ 44,00
GRILL BUFFET	€ 24,00

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 Hotellerie und Gastgewerbe.**

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

Selchschopf

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

Gegrillte Lachsforelle

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