

BUFFETS



Preisübersicht

HEURIGEN BUFFET	€ 17,50
RUSTIKALES BUFFET	€ 28,00
ZIEHBERGER BAUERNREINDL	€ 17,00
ITALIENISCHES BUFFET	€ 39,00
KLASSISCHES BUFFET	€ 39,00
GALA BUFFET	€ 48,00

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

Backhendel

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

mit gebratenen Erdäpfeln

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

Hähnchen 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

Gegrilltes 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

FÜR DIE PARTY ZU HAUSE

DIE NÄCHSTE PARTY KOMMT BESTIMMT!

KALTES HEURIGENBUFFET

Schweinsbraten, Selchfleisch, Kümmelbraten, Gebackene Henderl, Gebackene Schweinsschnitzerl, Speckkrautsalat, Erdäpfelsalat, Rindfleischsalat uvm.

ZIEHBERGER BAUERNREINDL

Sur- und Schweinsbraten, Blunzngröstl, Selchschoopf, Erdäpfel und Krautsalat, Stöckelkraut, Semmelknödel uvm.

BACKHENDL - PARTY

mit Beilagen nach Wahl

KNÖDELROULETTE

(Haschee-, Speck- und Grammelknödel)
mit Krautsalat & Kartoffel

Ihre eigenen Wünsche, Anregungen und Ideen berücksichtigen wir gerne!

Lieferung auch mit Geschirr und Besteck möglich

VERANSTALTUNG

Gerne unterstützen wir Sie, über den gastronomischen Sektor hinaus - bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Familienfeier, Geburtstagsfeier, Tagung, Klausur, Party, Weihnachtsfeier, Ihrem Workshop, Firmenjubiläum, Kongress, Seminar, Ball, Meeting, Zeltfest, Tanzabend und Ihren Incentives sowie allen Events uvm.

Feiern Sie die Feste mit uns wie sie fallen!

Eindrücke / Fotos / Videos



You-Tube-Channel
Gasthof Hotel Stockinger



Homepage
www.stocki.at

GESCHENK-TIPP

MIT BESTER EMPFEHLUNG

Lassen Sie sich doch Gutscheine von unserem Gasthof schenken!

Diese können Sie für Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Familienfeier gleich direkt einlösen!

Unsere Geschenkgutscheine sind anwendbar im Hotel und Restaurant.



Fingerfood-Buffet

Mindestens 20 Personen

Variante 1

- *Schnitzelsemmel*
- *Gemüsesticks mit Joghurtdip*
- *Kleine Putensticks*
- *Faschierte Bällchen*
- *Canapés*
- *verschiedene Aufstriche*

€ 16,00 pro Person

Variante 2

- *Suppe*
- *Schnitzelsemmel*
- *Gemüsesticks mit Joghurtdip*
- *Verschieden Aufstriche*
- *Canapès*
- *Mozzarellasticks*
- *Shrimps im Kartoffelteig*
- *Chicken Wings*
- *Faschierte Bällchen*

€ 22,00 pro Person

Würstel-Buffet

Variante 1

- *Frankfurter*
- *Debreziner*
- *Semmel, Hausbrot*
- *Senf (scharf, süß), Kren*
- *Sauer Gemüse*

€ 7,50 pro Person

Variante 2

- *Würstel-Potpourri*
- *Semmel, Hausbrot*
- *Senf (scharf, süß), Kren*
- *Käsespätzle mit Röstzwiebel*
- *Salatbuffet*
- *Sauer Gemüse*

€ 10,50 pro Person