

# BUFFET BEISPIEL

## *Kalte Vorspeisen*

Gereifter Seranoschinken mit Auswahl an Honig und Zuckermelonen  
Gegrilltes italienisches Gemüse mit Grana und gefüllten Riesenoliven  
Herbstliches Schwammerlsülzchen mit Charlottenvinaigrette im Rucolanest

Feines Kürbissüppchen mit Obershaube und gerösteten Kürbiskerne

## *Warme Hauptspeisen*

Filet von der Landpute gebacken in Steirischer Kürbiskern-Panade mit hausgemachtem Kartoffel-Vogerlsalat  
Gegrilltes Schweinemedailon in Pfifferlin rahmsauce mit Gnocchi und Gemüse im Butterglanz  
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Kürbisrisotto mit Gemüsestäbchen

## *Vegetarisch*

Hausgemachte Gnocchi in Tomaten-Mozzarellasauce mit Basilikum

## *Süße Verführung*

Hausgemachte Schupfnudeln mit Mohn, Staubzucker und Apfelmus  
Terrine von der geistigen Vanilleschote mit Amarettocraker  
Löffeltiramisu  
Duo vom hellen und dunklen Schokomousse mit Beerenragout



# SOMMER BUFFET

## *Vorspeisen*

Prosciutto San Daniele mit frisch gegrillter Gemüse Anti Pasti und Riesenoliven  
Frischkäseterrine im Zucchini-mantel mit pikanten frittierten Krautravioli  
Kalte Lasagnette von der Aubergine mit Mozzarella und Tomaten auf Salaten  
Hausgebeizter Gravedlachs mit Honig-Dillsenfauce

## *Hauptspeisen frisch am Holzkohlegrill zubereitet:*

Gefüllte Hühnerbrust mit Schinken, Rucola und Käse  
Im ganzen gebratener Kalbsrücken Rose  
Forellenfilet im Rohschinkenmantel auf mediterranem Gemüse

## *Dazu empfehlen wir:*

Amerikanische Sauce, Barbecue Sauce, Chili-Mango Sauce,  
Bohngemüse, Ofen Erdäpfel, Reis

## *Vegetarisch*

Bandnudeln mit frischen Pilzen und Rahmschaum  
Shrimps Risotto mit Rucola

## *Süße Verführung*

Marinierte Perlen von Wassermelone und Honigmelone mit Vanilleeis  
Erdbeercreme im Glas  
Fruchtschnitte  
Variation an Wiener Kaffeehauswürfeln



# WEIHNACHTS BUFFET

## *Vorspeisen*

*Frisch von der Maschine geschnitten:*

Gespickter Weihnachtsschinken in der Honig-Lorbeer-Kruste  
d reichen wir Maronipilze, Weihnachtliche Wachteleier, Kapernbeeren und Lebkuchenblinis

Hausgebeizter Cravedlachs mit Miniruccola und Senf-Dill-Mousse-Nockerl  
Duo von Schaf- und Ziegenkäse im Auberginen-Zucchiniblatt  
*auf fein geschnittenen Radieschencarpaccio mit Balsamicopesto mariniert*

Variationen von Weckgläsern:

Klassischer Crevettencocktail

Kleine eingelegte Anti-Pasti mit Peperonata und knusprigen Prosciuttochips

Dazu reichen wie österreichisches Kaiserjurgebäck und ofenfrisches Steinofenbrot

## *Hauptspeisen*

Kleine gebackene Knusper-Hühner-Cordonbleu mit Schinken, Ruccola u. Schmelzkäse gefüllt.

*Frisch am Buffet tranchiert:*

Knusprige Weihnachtsente mit hausgemachten Semmel- und Kartoffelknödel  
*dazu reichen wir Orangen-Apfelrotkraut*

*Aus der Gusseisenpfanne:*

Breitbandnudel mit scharf angebratenen Pak Choi Gemüse, Tofu und Garnelen verfeinert

## *Desserts*

Kleine Topfenknödel im Bröselmantel dazu reichen wir weihnachtlichen Pflaumenröster

Maroni-Nougatmousse im Baumkuchenmantel mit Brombeerkompott

Lebkuchen-Zimt-Parfait mit Glühweinschaum

Apfelstrudel mit Zimt-Zucker



# MENÜVORSCHLÄGE

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

Lachsterrine  
*auf Vogelsalat*

\*\*\*

Kalbsfilet im Blätterteigmantel  
*mit Kräuterfarce an mediterranem Tournedo vom Kartoffelgratin*

\*\*\*

Schokoladenkuchen  
*mit flüssigem Kern und Vanilleeis im Baumkuchenmantel*



Gänseleberpraline im Trüffelmantel  
*mit Mangokern auf gebratenen Apfelscheiben mit Radieschen-Wasabicreme*

\*\*\*

Kürbis-Ingwersuppe

\*\*\*

Zartgebratenes Entenfilet in Lavendelhonig mariniert  
*auf Orangencarpaccio mit rosa Champagnerkraut und gebräunten Serviettenknödel*

oder

Gefüllte Erdäpfelteig-Tascherl  
*auf Paprika Kraut*

\*\*\*

Trilogie vom Schokoladenmousse  
*mit Beeren verfeinert*



*Gruß aus er Küche*

\*\*\*

**Gefächerte Anti Pasti**  
*mit feinem Seranoschinken*

\*\*\*

**Auf den Punkt gebratenes Filet v. Angus Beef**  
*dazu reichen wir Kartoffel-Kürbistörtchen und. frühlinghaftes Gemüse vom Naschmarkt*

oder

**Kross gebratenes Wolfsbarschfilet**  
*auf Lauchbeet mit Safran- Risotto*

\*\*\*

**Cremige Panna Cotta**  
*auf Mangospiegel*



*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

**Lachsrollchen**  
*mit feinem Kräutertartar und lecker mariniertem Salat*

\*\*\*

**Zart gebratene Hühnerbrust**  
*auf Kartoffelpüree und sommerlichen Gemüse im Butterglanz*

\*\*\*

**Saisonale Beerenschnitte**  
*auf Vanillespiegel mit Erdbeere*



Terrine vom Schafkäse  
*im Zucchini-mantel mit gelben und roten Kirschtomaten*

\*\*\*

Zucchini-Melonenschaumsuppe  
*mit Obershaube*

\*\*\*

Milchkalbsfilet auf Pilzmelange  
*mit Gemüseratatouille und Erdäpfelauflauf*

\*\*\*

Cocos-Casali Schnitte  
*auf süßem Erdbeerspiegel und Bananenscheiben*



*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

Feines Tafelspitzsülzchen im Vogerlsalatnest  
*mit Apfelessig-Kernöl-Vinaigrette und rotem Zwiebel verfeinert*

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
*mit aromatischer Kräutersauce auf Bohnenbeet und gratinierter Kartoffel*

\*\*\*

Eierlikörmousse  
*im Baumkuchenmantel mit Beerendelegation*

