



Warm-Kaltes Wiener Heurigen-und Grill-Bufferet ab 20 Personen

Als Vorspeise servieren wir Ihnen:

*Salatteller
mit hausgemachten Salaten*

Hauptspeisen:

*Leberkäs, Grillbraten, Schweinsbrust
warmes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
gegrillte Schweinshaxen*

Scharfe Tiroler Bergwurstspieße mit Estragon Senf

Beilagen:

*Bratkartoffeln Schupfnudeln,
saftiges Sauerkraut, hausgemachte Semmelknödel,
frisches Marktgemüse*

*Hausgemachte Wurst- und Schinkenauswahl
aus der eigenen Hausmetzgerei*

Dazu verschiedene Backwaren und hausgebackene frische Brezeln

Als Dessert servieren wir Ihnen:

*warmer frisch gebackener Apfelstrudel,
Vanilleeis und Schlagobers*

pro Person 32,00 €



Zünftiges Beinschinken Kerzerl-Buffer

Aus dem Suppenkessel servieren wir:

*Rieberger Kartoffelsupp
mit Knoblauchkracherle und Sauerrahm*

Salate vom Buffet:

*Kartoffel,-Bohnen,-Kraut,-Gurken,-Nudelsalat
verschiedene Blattsalate
dazu hausgemachte Essig,-Öl Dressing*

*Ganzer Knusprig gegrillter Beinschinken
vom Grill mit Kruste
Flambiert und Zerlegt vor ihren Augen
dazu feine braune Sauce*

*Veltliner Weinsauerkraut, Apfelrotkohl, Sahnekartoffelpüree
hausgemachte Semmelknödel*

*Zur Verdauung
Einen im Eisblock servierten Marillen Brand*

Preis pro Person

28,00 €



Steiermark Kerzerl-Bufferet

*Kräftige Klare Brühe mit
Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse*

Vorspeisen

*Mozzarella mit Paradaiser, Basilikumblätter
Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl*

*Lauwarmes Carpaccio aus dem Tafelspitz angemacht
mit Steirischem Kürbiskernöl und Balsamico*

Hausgemachte Salate:

*Nudel,-Karotten,-Kraut,-Rote Beete,-Bohnen,-Kartoffelsalat
bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Essig-Öldressing*

Hauptspeisen:

*Ofenfrischer Bauernbraten
mit frischem Meerrettich*

Hochzeitschnitzel vom Kalb

Preiselbeeren Zitrone u. gebackenen Petersilie

Feuriger Fiaker Gulasch vom Rind

Spiegelei und Saure Gurkerl

Beilagen:

Schupfnudeln aus der Riesenpfanne

Knödelvariation, hausgem. Eierspätzle

Süßes zum Abschluss:

Süße Palatschinken mit Marillenmarmelade

Ab 20 Personen Preis pro Person 36,00 €



Südtiroler Kerzerl-Buffer

*Kräftige Klare Brühe mit
Kräuterfrittaten und Wurzelgemüse*

Vorspeisen

*Variation aus der Fischräucherei mit Lachs ,Forellenfilet
Sahnemeerrettich ,Zitrone frischem Dill*

*Tiroler geräucherter Bauernschinken
Auf süßer Melone*

*Karotten,-Kraut,-Rote Beete,-Bohnen,-Kartoffelsalat
bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Essig-Öldressing*

Hauptspeisen:

*Ofenfrischer Bauernbraten
mit frischem Meerrettich*

*Zarte Hendlbrustfilet gefüllt mit Paradaiser und Mozzarella
Mit fruchtig pikanter Paradaisersauce*

Knusprig gegrillte Ente

Beilagen:

Hausgem. Knödelvariation aus Spinat,-Speck,-und Semmel

Hausgem Eierspätzle

Apfelrotkohl und Schupfnudeln

Süßes zum Abschluss:

*Mousse au Chocolate
mit frischem Obstsalat*

Ab 20 Personen Preis pro Person 40,00 €