

## **BUFFET: ÖSTERREICH**

### **Brot & Salate**

Baguette – Kastenbrot - Laugengebäck - Brezeln  
Schmalz - Butter - Liptauer  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Croûtons, Putenschinken, Gouda  
Cocktail Dressing – Balsamico Dressing – Joghurtdressing  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln - Gurkensalat mit Sauerrahm - Erdäpfelsalat

### **Vorspeisen**

Alm Jause: Speck, Emmenthaler, Bier Cabanossi, Essiggemüse, Kartoffelkas, Kürbiskernaufstrich  
Tartar von der geräucherten Forelle mit Kren-Panna-Cotta  
Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse und Steirischem Kürbiskernöl  
Tomaten mit Chili-Marmelade, Frühlingszwiebeln, Mozzarella und nativen Oliven-Öl

### **Suppe**

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse, Grießnockerl und Schnittlauch

### **Hauptspeisen**

Kümmelbraten mit Dunkelbiersauce  
Ganze Forelle gefüllt mit Kräutern und Zitrone  
Kasspatzen mit Röstzwiebeln

### **Beilagen**

Semmelknödel, Speck-Kraut, Zitronenreis, geröstetes Gemüse

### **Dessert**

Linzerschnitte mit Schlagobers  
Sacherschnitte  
Kaiserschmarrn mit Röster, Zimtucker und Vanillesauce  
Zwetschken-Tiramisu mit Rum und Vanille  
Marillen-Panna-Cotta  
Österreichische Käseauswahl mit Trauben und Grissini

**Pro Person € 28,00**

**Gedeck € 2,30 pro Person**

## **BUFFET: VEGETARISCH**

### **Brot & Salate**

Baguette - Landbrot - Kastenbrot - Laugengebäck - Brezeln  
Oliven-Tapenade - Butter - Liptauer - Kräuterfrischkäse  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, gebratener Tofu  
Cocktail Dressing – Balsamico.Dressing – Joghurtdressing  
Anti Pasti Bar mit Parmesan und Käsestangen  
Marinierte Oliven und Fetakäse  
Maissalat mit Paprika und Chili - Karottensalat mit Rosinen und Orange - Erdäpfelsalat - Couscous-Salat

### **Vorspeisen**

Rote Beete-Tarte mit Ziegenkäse und Limonen-Öl  
Hummus mit geräuchertem Paprikapulver, Kirschtomaten, jungem Lauch, Pinienkernen und Fladenbrot (Vegan)  
Falaffel mit Tabouleh und Harissa-Sojajoghurt (Vegan)  
Flammkuchen mit Crème Fraîche, Blauschimmelkäse, Walnüssen und Weintrauben

### **Suppe**

Misosuppe mit saisonalem Gemüse (Vegan)

### **Hauptspeisen**

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Thymian-Chili-Öl (Vegan)  
Thai Gemüse Curry mit Pak Choy und Bambussprossen  
Steinpilzravioli mit Nussbutter, Kapern und Rosinen  
Shakshouka mit Kreuzkümmel und Koriander

### **Beilagen**

Gewürzcouscous mit Dörrobst und Nüssen  
Basmati und schwarzer Reis  
Geröstetes saisonales Gemüse

### **Dessert**

Frischer Obstsalat mit Grand Manier und Mandeln (Vegan)  
Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren  
Gratinierte Feigen mit Honig und Nüssen  
Vanille-Panna-Cotta aus Mandelmilch mit marinierten Beeren (Vegan)  
Zwetchken crumble mit Walnüssen und Vanillesauce  
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Chutney und Grissini

**Pro Person € 30,00**

**Gedeck € 2,30 pro Person**

## **BUFFET: MEDITERRAN**

### **Brot & Salate**

Baguette - Ciabatta - Kastenbrot - Focaccia  
Kräuterbutter - Oliven-Tapenade - Frischkäse mit getrockneten Tomaten  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, Putenschinken, Gouda  
Zitronendressing – Balsamico Dressing – Joghurd dressing  
Anti Pasti Bar mit Parmesan und Käsestangen  
Marinierte Oliven und Fetakäse  
Panzanella-Salat aus dem Parmesan-Laib – Caprese-Salat mit Mozzarella – Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Aubergine

### **Vorspeisen**

Gegrillte Salsiccia, Linsensalat, eingelegte Zwiebeln  
Ziegenkäse, Limoncello, Oliven-Öl, Frühlingslauch, Focaccia  
Gebratene Sardinen, Tomatenchutney, rote Zwiebeln, junger Lauch  
Parmaschinken und Bresola mit Zwiebelmarmelade und Parmesanbruch

### **Suppe**

Andalusische Fischsuppe

### **Hauptspeisen**

Osso Bucco mit geschmorten Gemüse und Gremolata  
Buttermakrele in Umido  
Klassisches Ratatouille

### **Beilagen**

Parmesanpolenta  
Schwarze Linguini  
Geröstetes saisonales Gemüse

### **Dessert**

Kuchenauswahl  
Espressomousse mit weißer Schokolade und Cantuccini  
Zitronen-Tarte mit abgeflämmten Baiser  
Pofiteroles mit Mandelkaramell  
Warmer Schokoladenkuchen mit Mascarpone-Sahne  
Italienische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Chutney und Grissini

**Pro Person € 33,00**

**Gedeck € 2,30 pro Person**

## **BUFFET: AMERIKANISCH**

### **Brot & Salate**

Baguette - Toastbrot - Kastenbrot - Bagels  
Sour Cream - Pfefferbutter - Guacamole - Salsa  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, Putenschinken, Gouda  
American Dressing - Balsamico Dressing - Joghurtdressing  
Caesar Salat aus dem Parmesan-Laib, Thymian-Croûtons  
Waldorfsalat - Cole Slaw - Texanischer Kartoffelsalat

### **Vorspeisen**

Eisberg Wedges mit Pfefferspeck, Blue Cheese, Kirschtomaten und Limonen-Öl  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rauchsalsa und Guacamole  
Räucherlachs-Wraps mit Avocado und Sauerrahm  
Romanasalat mit Tomatenconfit und Croûtons  
Nachos, Käsebrunnen, Salsa, Guacamole, Sour Cream

### **Suppe**

Süßkartoffelsuppe mit Sauerrahm

### **Hauptspeisen**

Burger Live Station:  
Classic Burger mit Eisbergsalat, Tomaten, Speck und Essiggurke  
Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce, Cole Slaw und Frühlingzwiebeln  
Black & White Burger mit Rucola, Ziegenkäse und Balsamico  
Spare Ribs mit Maiskolben  
Black Cod glasiert mit Zuckerschoten  
Mac & Cheese

### **Beilagen**

Süßkartoffelpommes mit Salsa, Guacamole und Sauerrahm, Kartoffelwedges, Duftreis,  
geröstetes saisonales Gemüse

### **Dessert**

Kuchenauswahl  
Amerikanischer Käsekuchen mit marinierten Beeren  
Pancakes und Waffeln, Ahornsirup, Schokoladensauce  
Schokoladenbrownie mit gratinierten Marshmallows  
Apple Crumble mit Vanillesauce  
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Chutney und Grissini

**Pro Person € 33,00**

**Gedeck € 2,30 pro Person**

## **BUFFET: DELUXE**

### **Brot & Salate**

Baguette - Landbrot - Ciabatta - Kastenbrot - Focaccia  
Liptauer - Oliven-Tapenade - Frischkäse mit getrockneten Tomaten - Kräuterfrischkäse  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, Putenschinken, Gouda,  
Zitronendressing – Balsamico Dressing - Joghurtdressing  
Baby Spinatsalat aus dem Parmesan-Laib  
Ziegenkäse, Dörrobst und Nüssen  
Anti Pasti Bar mit Parmesan und Käsestangen  
Marinierte Oliven und Fetakäse  
Paprikasalat mit roten Zwiebeln - Gurkensalat mit Joghurt und Dill  
Nudelsalat mit Schinken, Käse und Erbsen - Eiersalat mit Essiggurken

### **Vorspeisen**

Gebratene Garnelen auf Gewürzcouscous mit Aivar und Limetten-Aioli  
Geräucherte Entenbrust mit Pfeffer-Kirschragout, Blauschimmelkäse und gegrilltem Brot  
Bresola-Schinken mit Vanille-Äpfeln, jungem Salat und Heidelbeer-Balsamico-Glace  
Tomaten-Lauch-Quiche mit roten Zwiebeln und Ziegenkäse

### **Suppe**

Waldpilzconsommé mit Brandy

### **Hauptspeisen**

Live Carving Station:  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und Pfefferjus  
Stubenkücken mit Zitronen-Thymian-Marinade  
Lachsfilet im ganzen gegart mit Kräutern und Chili-Öl  
Gratinierte Portobello-Pilze mit Tomatenragout, Oregano und Parmesan

### **Beilagen**

Getrüffeltes Kartoffelgratin, Süßkartoffelwedges mit Rosmarin und Knoblauch  
Basmati und Wildreis, glasierte Karotten, Romanesko, Rote Bete, Steckrübe

### **Dessert**

Kuchenauswahl  
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Chantilly-Sahne und Blutorangenchutney  
Schokoladenbrunnen mit Churros, Marshmallows und saisonalen Früchten  
Nougatknödel mit Zimtbrösel und Marillenröster  
Key Lime Pie mit Zitronensahne  
Österreichische Käseauswahl vom Affineur mit Trauben, Nüssen, Chutney, Feigensenf und Grissini

**Pro Person € 45,00**

**Gedeck € 2,30 pro Person**

## **BUFFET: INTERNATIONAL**

### **Brot & Salate**

Baguette - Landbrot - Kastenbrot - Laugengebäck - Brezeln  
Verhackertes - Butter - Liptauer - Kräuterfrischkäse  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, Putenschinken, Gouda  
Cocktail Dressing - Balsamico Dressing - Joghurdressing  
Anti Pasti Bar mit Parmesan und Käsestangen  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln - Gurkensalat mit Sauerrahm - Erdäpfelsalat - Waldorfsalat

### **Vorspeisen**

Rosa gebratenes Roastbeef, Essiggemüse, Remouladensauce, dunkelbrot Crostini  
Auswahl an Räucherfischen mit Honig-Senf-Sauce  
Kalter Braten, Senfgurken, Schnittlauchrahm  
Glasierte Rote Bete, Ziegenkäse, Feldsalat, geröstete Nüsse

### **Suppe**

Vanille-Selleriesuppe mit Portwein und Bitter Schokolade

### **Hauptspeisen**

Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce  
Zanderfilet mit Fenchel, Baby Spinat und Zitronen-Buttersauce  
Bandnudeln mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten, Trüffel-Öl und Parmesan

### **Beilagen**

Kräuter-Kartoffelstampf  
Basmati und schwarzer Reis  
Geröstetes saisonales Gemüse

### **Dessert**

Kuchenauswahl  
Tonkabohnen Crème Brûlée  
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Röster  
Dunkle Schokoladenmousse mit Mascarpone-Sahne und eingelegten Weichseln  
Gratinierte Zwetschken mit Vanille und Baiser  
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Chutney und Grissini

**Pro Person € 33,00**

**Gedeck € 2,30 pro Person**

## **BUFFET: FINGERFOOD**

### **Vorspeisen**

Gegrillte Avocado - Hüttenkäse - Rote Bete - Sauerteigbrot

Roastbeef - Essiggemüse - Remouladensauce

Geräucherte Forelle - Kren - Gurke

Bruschetta

Tomaten - Büffelmozzarella - Basilikum

Rauchschinken - Frischkäse - Schnittlauch - Radieschen

### **Warm**

Mini Pulled Pork Burger mit Cole Slaw und BBQ Sauce

Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten-Koriander-Salsa

Filetspitzen mit Erdnuss und Honig

Waldpilzquiche mit Szechuan Pfeffer und Crème Fraîche

### **Dessert**

Kaiserschmarrn in der Waffel mit Zwetschkenröster

Kokosnuss Crème Brûlée mit Zitronengrass

Schokoladenbrownie mit Mascarpone

Geschnittene saisonale Früchte mit Malibu Likör, Limette und Minze

Marillen-Crumble mit Haferflocken und Mandeln

**Pro Person € 25,00**

**Gedeck € 2,30 pro Person**

**Buchbar ab 20 Personen**