

## **TAGESPAUSCHALEN**

**Im Öko-zertifizierten 4\* superior Hotel**

### **Green Pauschale**

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage  
Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD\* , Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte,  
WiFi/LAN (bis zu 200 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Römerquelle Mineralwasser, Seven-up, Pepsi,  
Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- Haribo-Fruchtgummi-Ecke
- 2 Pausen: am Vormittag mit Obst und am Nachmittag mit Joghurt oder 1 Snack
- Lunchbuffet oder Menü „Family Style“

**Pro Person € 52,00**

### **Business Pauschale**

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage  
Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD\* , Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte,  
WiFi/LAN (bis zu 200 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Römerquelle Mineralwasser, Seven-up, Pepsi,  
Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- Haribo-Fruchtgummi-Ecke
- 2 Pausen: am Vor- und Nachmittag mit je 2 Snacks und Obst
- Lunchbuffet oder Menü „Family Style“
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen

**Pro Person € 62,00**

### **Optional buchbar:**

Dinnerbuffet oder Menü „Family Style“ inklusive alkoholfreier Getränke & Kaffee

**Aufpreis pro Person € 33,00**

**Vergünstigtes Garagenticket für die Dauer der Veranstaltung: € 11,00 pro Auto und Tag**

\* ausgenommen in den Räumen Ebensee, Gmunden und Traunstein

## HALBTAGESPAUSCHALEN

### Green Pauschale mit Mittagessen

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage
- HDMI/VGA-Beamer Full HD\*, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (bis zu 200 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Römerquelle Mineralwasser, Seven-up, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- Haribo-Fruktgummi-Ecke
- 1 Pause am Vormittag mit Obst
- Lunchbuffet oder Menü „Family Style“

**Pro Person € 42,00**

### Business Pauschale mit Mittagessen

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage
- HDMI/VGA-Beamer Full HD\*, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (bis zu 200 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Römerquelle Mineralwasser, Seven-up, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- Haribo-Fruktgummi-Ecke
- 1 Pause am Vormittag mit 2 Snacks und Obst
- Lunchbuffet oder Menü „Family Style“
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen

**Pro Person € 51,00**

### Business Pauschale mit Abendessen

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage
- HDMI/VGA-Beamer Full HD\*, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (bis zu 200 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Römerquelle Mineralwasser, Seven-up, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- Haribo-Fruktgummi-Ecke
- 1 Pause am Nachmittag mit 2 Snacks und Obst
- Dinnerbuffet oder Menü „Family Style“
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen

**Pro Person € 57,00**

\* ausgenommen in den Räumen Ebensee, Gmunden und Traunstein.

**KAPAZITÄTEN & RAUMMIETEN**



Raum	Fläche m <sup>2</sup>	Länge m	Breite m	Höhe in m	Raummiete	Runde Tische	Cocktail	Parlament	Block	U-Tafel	Stuhlreihen
Dachstein 1+2	266	25,3	10,6	3,1	<b>1.240,-</b>	180	200	204	50	70	320
Dachstein 1	133	12,5	10,6	3,1	<b>620,-</b>	81	100	84	30	27	120
Dachstein 2	133	12,5	10,6	3,1	<b>620,-</b>	81	100	84	30	27	120
Hallstatt + Ebensee	94	18,2	5,2	2,75	<b>420,-</b>	45	60	45	30	30	55
Mondsee	76	14,5	5,2	2,75	<b>350,-</b>	32	50	45	30	25	60
Feuerkogel	71	14,7	4,6	2,75	<b>350,-</b>	32	50	45	30	25	60
Hallstatt	56	11	5,2	2,75	<b>250,-</b>	24	35	30	20	21	50
Pöstlingberg	44	9,2	4,7	2,75	<b>200,-</b>	16	25	25	20	15	45
Ebensee	38	7,2	5,2	2,75	<b>180,-</b>	16	20	20	14	11	30
Gmunden	38	7,2	5,2	2,75	<b>180,-</b>	-	-	-	10	-	-
Traunstein	25	5,1	4,7	2,75	<b>120,-</b>	-	-	10	8	-	10

## TECHNISCHE GERÄTE & AUSSTATTUNG

### Projektion

Beamer im Raum Dachstein 1 und 2 inklusive Leinwand (Panasonic PT-MZ670, Full HD Laser Beamer, WUXGA, 1920x1200, 1080P, 16:9, 6500 AL Lichtleistung)	€ 170,00
Beamer in anderen Seminarräumen (Panasonic PT VZ570, WUXGA, 1920x1200 16:10, 4800 AL Lichtleistung, VGA, HDMI)	€ 90,00
(NEC M300W WXGA 1280x800, 16:10, 3000 AL Lichtleistung, VGA HDMI)	€ 90,00
TV Flachbildschirm LCD 48" + Standfuß und Vorschaumonitor	€ 50,00
Videokamera	€ 30,00

### Audio

Tonanlage 4 Lautsprecher mit Subwoofer (Räume Dachstein 1 oder 2)	€ 240,00
Tonanlage 6 Lautsprecher mit Subwoofer (Foyer Dachstein 1)	€ 120,00
Tonanlage 8 Lautsprecher mit Subwoofer (Räume Dachstein 1 und 2)	€ 290,00
Tonanlage 16 Lautsprecher mit Subwoofer (Räume Dachstein 1 und 2, beide Foyers)	€ 300,00
Ton Regie Rack (16 Kanal Mischpult, EQ, CD Player)	€ 95,00
Funkmikrofon tragbar oder Headset	€ 70,00
Kabelmikrofon mit Tisch-Stativ	€ 27,00

### Bühnenausstattung

Podiumteil 2 x 1 m	€ 20,00
Tanzfläche 1 x 1,2 m	€ 5,00
Rednerpult ohne Mikrofon	€ 27,00
Beleuchtung Tanzfläche (8 Stk. LED RGB Scheinwerfer)	€ 120,00
Beleuchtung Bühne (2 Stk. 1000 Watt Spots mit Dimmer)	€ 60,00
LED Lichtleiste (Cameo PixBar 400Pro)	€ 20,00

### Moderationstechnik

Flipchart oder Pinwand zusätzlich	€ 15,00
Moderationskoffer	€ 18,00

### Notebook

HP ProBook, Office 2013, Windows 10	€ 80,00
-------------------------------------	---------

### Videomischer

für mehrere HDMI Quellen (zB Notebooks)	€ 90,00
---	---------

### Technische Betreuung für Veranstaltungen

1 Techniker Hotel (07:00 bis 18:00) pro Stunde	€ 59,00
Sa, So und Feiertage oder nach 18 Uhr	€ 94,00

## **TECHNIK PAUSCHALEN**

### **Medientechnik Pauschale Salon Feuerkogel, Mondsee, Hallstatt**

4 Stk. Lautsprecher  
16 Kanal Mischpult, EQ, CD Player  
1 Stk. Head Set Funkmikrofon  
1 Stk. Audioanschluß für Laptop  
1 Stk. Panasonic PT-VZ570, WUXGA, 1920x1200, 16:10, 4800 AL Lichtleistung, VGA, HDMI  
**€ 200,00 statt € 250,00**

### **Medientechnik Pauschale Dachstein 1 ODER Dachstein 2**

4 Stk. Lautsprecher mit Subwoofer - Tonanlage  
1 Stk. Handfunkmikrofon  
1 Stk. Head Set Funkmikrofon  
1 Stk. Audioanschluß für Laptop  
1 Stk. Music Engine Musik Server, Hintergrundmusik  
1 Stk. Full HD Laser Beamer, WUXGA, 1920x1200, 1080P, 16:9, 6500 AL Lichtleistung  
1 Stk. Leinwand 386 x 226 cm  
**€ 390,00 statt € 550,00**

### **Medientechnik Pauschale Dachstein 1 UND Dachstein 2**

8 Stk. Lautsprecher mit Subwoofer - Tonanlage  
2 Stk. Handfunkmikrofon  
2 Stk. Head Set Funkmikrofon  
1 Stk. Audioanschluß für Laptop  
1 Stk. Music Engine Musik Server, Hintergrundmusik  
1 Stk. Full HD Laser Beamer, WUXGA, 1920x1200, 1080P, 16:9, 6500 AL Lichtleistung  
1 Stk. Leinwand 386 x 226 cm  
**€ 540,00 statt € 740,00**

### **Medientechnik Pauschale Dachstein 1 UND Dachstein 2 Quer-Doppelprojektionen**

8 Stk. Lautsprecher mit Subwoofer - Tonanlage  
2 Stk. Handfunkmikrofon  
2 Stk. Head Set Funkmikrofon  
1 Stk. Audioanschluß für Laptop  
1 Stk. Music Engine Musik Server, Hintergrundmusik  
2 Stk. Full HD Laser Beamer, WUXGA, 1920x1200, 1080P, 16:9, 6500 AL Lichtleistung  
2 Stk. Leinwand 386 x 226 cm  
**€ 690,00 statt € 910,00**

## FINGERFOOD

Gorgonzolabällchen	€ 2,60
Gemüsesticks mit Hüttenkäse	€ 2,90
Gebackene Eier mit Schnittlauchfülle	€ 2,60
Anti-Pasti mit Parmesan	€ 2,60
Tomaten-Mozzarella-Spieß	€ 1,90
Spargel mit Sauce Hollandaise <b>warm!</b>	€ 3,90
Rotkrautstrudel mit Kümmeldip <b>warm!</b>	€ 3,70
Tramezzini mit getrockneten Tomaten	€ 2,30
Vitello Tonnato	€ 3,90
Tramezzini mit wahlweise Salami oder Bresaola	€ 2,30
Backhendl auf Vogerl- Kartoffelsalat	€ 3,90
Fingerschnitzel auf lauwarmen Kartoffelsalat	€ 3,70
Gebackene Schinkenravioli mit Vogerlsalat <b>warm!</b>	€ 3,40
Mini Frankfurter und Debreziner mit Senf und Semmel <b>warm!</b>	€ 4,20
Prosciutto mit Honigmelone	€ 2,40
Blunzenstrudel mit Birnenchutney	€ 4,40
Schinkenschnecke mit Petersilie	€ 1,10
Dörrzwetschke im Speckmantel	€ 1,10
Serviettenknödel-Carpaccio mit Schweinsbrat'l	€ 3,20
Roastbeefcrêpe	€ 1,30
Entenbrust auf Bambussalat	€ 3,70
Beef Tatare mit Toastbrot	€ 4,20
Entenbrust auf Sesam-Topinambur-Püree <b>warm!</b>	€ 3,70
Pelmeni (Teigtaschen) mit Knoblauchrahmdip <b>warm!</b>	€ 3,20
Mini Pizza	€ 1,80
Mini Clubsandwich	€ 2,60
Gefülltes Jourgebäck	€ 2,80
Belegtes Brötchen	€ 2,30
Rindfleischsülzchen mit Kernöl und Vogerlsalat	€ 2,30
Wildpastete mit Sauce Cumberland	€ 2,90
Kohlrabi-Carpaccio mit gebackene Hühnerstreifen	€ 3,40
Saltimbocca mit Pasta und Pesto <b>warm!</b>	€ 3,40
Innviertler Knödelvariation (Faschiert, Grammel, Speck) mit Speck-Krautsalat <b>warm!</b>	€ 2,90
Hausgemachte Mini Leberkäse-Semmerl mitverschiedenen Leberkäse-Sorten: Steinpilz, getrüffelt mit Schwarznuss, Ingwer-Chili, Kürbiskernen, Pistazien, Tiroler Speck je	€ 2,50

## FINGERFOOD

Crevettencocktail mit Rucola	€ 3,40
Crevettencocktail mit Grissini	€ 3,40
Knusprige Garnele im Kartoffelnest	€ 2,90
Garnelenspieß mit Kräutermarinade <b>warm!</b>	€ 4,40
Lachscrêpe	€ 1,80
Sushi mit Wasabi	€ 1,90
Grünmuscheln auf Glasnudelsalat	€ 3,80
Räucherforellentartare auf Tramezzini Brot	€ 1,20
Steinbutt mit Macadamiasauce und Ingwer-Couscous <b>warm!</b>	€ 4,40
Frühlingsrollen (3 Stück) mit Süß-Sauer-Sauce <b>warm!</b>	€ 2,40
Garnelen und Gemüsereis gebraten mit Süß-Saurer-Sauce <b>warm!</b>	€ 4,20
Forellenfilet mit Crème de Paris Butter und Kartoffel-Wurzelgemüsegröst'l <b>warm!</b>	€ 3,90
Wolfsbarschfilet mit Trocken-Tomaten-Risotto <b>warm!</b>	€ 4,20
Miesmuschel Paella <b>warm!</b>	€ 3,90
Tramezzini mit Lachs	€ 2,30
Apfel-Sellerie-Crèmesuppe mit Blätterteiggebäck <b>warm!</b>	€ 2,40
Currycrèmesuppe mit gebackenem Hähnchen <b>warm!</b>	€ 2,70
Minestrone mit Parmesan cracker <b>warm!</b>	€ 2,40
Apfel- oder Topfenstrudel	€ 2,40
Mini Topfengolatschen	€ 2,20
Sacher- oder Linzerschnitte	€ 2,20
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster <b>warm!</b>	€ 2,80
Marillenknödel <b>warm!</b>	€ 2,60
Fruchtschnitten	€ 2,20
Verschiedenste Macarons	€ 1,30
Tapiocacreme mit Kaki	€ 2,40
Veltliner Chaudeau mit Weintrauben	€ 2,70
Tiramisu	€ 2,60

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 15 Stück pro Auswahl.**

## **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, Zimtzucker 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**