



## KALTE SNACKS

### Cocktailbrötchen Standard

Preis pro Stück: EUR 2,10

Mindestmenge pro Sorte 10 Stück

Räucherforelle, Kräutergervais  
Räuchermarkrele, Gervaiskren  
Gourmetschinken, Essiggjurke  
Mailänder Salami, Perlzwiebel  
Tiroler Schinken, Melone  
Geräucherte Putenbrust, Selleriesalat  
Käsevariation, Trauben  
Brie, Nüsse  
Mozzarella mit Tomate  
gegrilltes Gemüse & Ziegenkäse  
Melanzani gebraten, Parmesan,  
Tomatensalsa  
Schafkäse auf gegrillter  
Zucchinischeibe

### Cocktailbrötchen Deluxe

Preis pro Stück: EUR 2,30

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Gravad Lachs, Senfdillsauce  
Shannon Lachs, Sauerrahm  
Räucherlachs, Gervaiskren  
Roastbeef, Senfgurke, Sauce Tatar  
Rindsfilet Peperonata  
Prosciutto pomodori secci  
Lamm Ratatouille  
Geräucherte Entenbrust,  
Selleriemayonaise

## TORTILLA WRAPS

Preis pro Stück: EUR 2,10

Mindestmenge pro Sorte: 20 Stück

Chief's Salad  
Club Salad  
Hühnersalat  
Roastbeef  
Salade Nicoise  
Räucherlachs  
Shrimpsalat  
Mozzarella Tomate  
Melanzani & Pomodori Secci  
Peperonata & Ziegenkäse  
Schafkäse Grillgemüse  
Salami, Rucola, Parmesan

### Tramezzini Standard

Preis pro Stück: EUR 2,10

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Thunfischaufstrich  
Basilikumtopfen  
Grillgemüse Ziegenkäse  
Gurke Kräutergervais  
Mozzarella

### Tramezzini Deluxe

Preis pro Stück: EUR 2,30

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Geräucherte Putenbrust mit Eiaufstrich  
Mailänder Salami, Rucola, Parmesan  
Räucherlachs, Philadelphia mit Kren  
Roastbeef  
Rohschinken  
Gourmetschinken mit Kräutergervais



### **Schwarzbrotstreifen**

Preis pro Stück: EUR 1,40

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Bratschinken, Pfefferoni  
Schweinsbraten, Kren & Essiggurke  
Selchschof, Senf, Kren und Senfgurke  
Tiroler Schinken, Kräutergervais,  
Perlwiebel  
Verhackertes, Paprikawürfel  
Lachsaufstrich  
Matjestatar  
Räucherfischaufstrich  
Bergkäse mit Liptauer  
Kräutertopfen mit Kresse  
Liptauer mit Paprikawürfel  
Schafkäse Peperonata-Aufstrich

### **Cocktailspießchen Standard**

Preis pro Stück: EUR 1,40

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Gourmetschinken Artischocken  
Rohschinken Melone  
Leberpastete mit Bratapfel  
Babymozzarella  
Käse und Trauben  
Schafkäse Zucchini

### **Cocktailspießchen Deluxe**

Preis pro Stück: EUR 1,80

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Garnele  
Roastbeef, Senfgurke  
Prosciutto, Melone  
Geräucherte Entenbrust

### **Jourgebäck gefüllt Standard**

Preis pro Stück: EUR 2,40

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Gourmetschinken, Essiggurke  
Rohschinken Melone  
Salami, Maiskolben  
Schweinsbraten, Kren und Senf  
Selchschof, Senfgurke  
Räucherfischsalat  
Brie mit Paprika  
Emmentaler und Liptauer  
Mozzarella und Tomaten  
Liptauer und Paprika  
Frühlingskäse & Kresse  
Thunfischaufstrich

### **Jourgebäck gefüllt Deluxe**

Preis pro Stück: EUR 2,90

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Gravad Lachs, Senf-Dillsauce  
Räucherlachs, Gervaiskren  
Roastbeef, Senfgurke und Sauce Tatar  
Prosciutto, Pomodori Secci  
Schweinschnitzl gebacken, Salatblatt,  
Ketchup  
Putenschnitzel gebacken, Salatblatt,  
Ketchup  
Faschiertes Laibchen, Zwiebelsenf

### **Gebäcksorten:**

Semmel, Laugenstangerl, Käseweckerl,  
Kornspitz, Vintschkerl, Reschling

## WARME SNACKS

### QUICHES

Preis pro Stück: EUR 1,90

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

- Quiche Lorraine
- Quiche mit Rohschinken
- Quiche mit Huhn & Paprika
- Quiche Pute mit Kräutern
- Quiche mit Lachs
- Quiche mit Meeresfrüchten
- Quiche mit Shrimps
- Quiche Räucherlachs
- Quiche mit Champignons
- Quiche mit Gemüse
- Quiche mit Lauch
- Quiche Zwiebel Quattro Formaggi
- Quiche mit Pomodori secci & Basilikum

### KLASSISCHE SNACKS

Preis pro Stück: EUR 2,10

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

- Wiener Schnitzel Cocktail
- Schweinsfilet im Speckmantel
- Schweinsfilet Schaschlik
- Schweinsfiletspieß Provencial
- Hühnerfilet Schaschlik
- Hühnerspieß Provencial
- Putenfilet Schaschlik
- Putenspieß Provencial
- Rinderfilet Schaschlik
- Albondigas in pikanter Tomatensauce
- Kleine Faschierte Laibchen
- Lamm Schaschlik
- Lachswürfel Basilikumobers
- Saltimbocca vom Zander

- Garnelen-Gemüsespießchen
- Shrimpsbällchen
- Zander auf Paprikagemüse
- Kleine Spinat Schafkäse-laibchen
- Zucchinispieß mit Cocktailtomaten
- Kartoffel-Käsebällchen
- Gemüsespieß „Ratatouille“

### Tascherl & Strudel

Preis pro Stück: EUR 2,10

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

- Blunzenstrudel
- Fleischstrudel
- Schinkenkipferl
- Rohschinken-Gorgonzolatascherl
- Räucherlachs-kipferl
- Shrimps-Blätterteigspitz
- Spinat-Schafkäsestrudel
- Gemüsestrudel
- Kartoffel-Pilzstrudel
- Schafkäseröllchen
- Spinattascherl
- Gemüsesamosas

### ASIA SNACKS

Preis pro Stück: EUR 1,90

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

- Schweinsfiletsatay
- Hühnersatay
- Garnelen Satay (alle Satayspieße mit Erdnussbuttersauce)
- Gmüsesatay (alle Satayspieße mit Erdnussbuttersauce)
- Hühnerspieß Yakitori
- Thai Meatballs
- Frühlingsrolle mit Huhn
- Garnele im Reisteig



Zander auf Gemüsecurry  
Crab Rangoon  
Frühlingsrolle vegetarisch

## PETIT DESSERTS

### SCHNITTEN

Preis pro Stück: EUR 1,70

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Pfirsich-Maracujaschnitte  
Sanddornschnitte  
Erdbeer-Joghurtschnitte  
Himbeer Oberschnitte  
Mandarinen Oberschnitte  
Schwarzwälder Kirschschnitte  
Sacherschnitte  
Apfel Streusel Kuchen  
gebackene Topfenschnitte  
Esterhazyschnitte  
Walnußkrokantschnitte  
Schokolade-Oberschnitte

### Tartletts & Blätterteigröllchen

Preis pro Stück: EUR 1,90

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Früchtetartlett  
Maroni-Oberstartlett  
Waldbeertertlett  
Tartlette Cafe Latte  
Vanilletörtchen, karamalisierte  
Kürbiskerne  
Topfen-Obersröllchen  
Schokomousseröllchen  
Zimt-Apfelröllchen

### Strudeln

Preis pro Stück: EUR 1,60

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Topfenstrudel  
Apfelstrudel  
Weintraubenstrudel  
Walnuß-Birnenstrudel  
Mohn-Apfelstrudel  
Weichselstrudel  
Zwetschken-Vanillestrudel

### Petit fours

Preis pro Stück: EUR 1,90

Mindestmenge pro Sorte: 10 Stück

Nougatwürfel  
Maroni in Bitterschokolade  
Cappuccinoclair  
Profiterol Vanilleglasur  
getunkte Erdbeere  
Weiße Kokostrüffel  
Marzipan Petit Four  
Weiße Mohn-Trüffelkugel  
Punschwürfel  
Grand Manierwürfel



### **Rustikales Cocktail-Stehbuffet**

Preis pro Person: EUR 17,70

Ab 30 Personen, 4x kalt, 3x warm, 2x süß

Schwarzbrotstreifen mit:

- Bratschinken, Pfefferoni
- Bergkäse mit Liptauer
- Räucherfischaufstrich

Cocktailbrötchen mit:

- Tiroler Schinken, Melone
- Räuchermarkrele mit Gervaiskren
- Käsevariation

Warme Snacks:

- Kleine Hühnerschnitzel
- Schweinsfiletspießchen Provencial
- Lachsquiche
- Kartoffel-Pilzstrudel mit Kräuter dip

Petit Desserts:

- Mohn-Apfelstrudel
- Walnuss-Krokantschnitte
- Sacherschnitte
- Schwarzwälder Kirschnitte

### **Klassisches Cocktailbuffet**

Preis pro Person: EUR 19,50

Ab 30 Pax, 4x kalt, 3x warm, 2x süß

Cocktailbrötchen mit

- Garnele mit Kräuterrahm
- Räuchermarkrele mit Gervaiskren
- Tiroler Schinken mit Pomodori Secci
- Geräucherte Entenbrust mit Waldorffsalat
- Käsevariation
- Mozzarella mit Tomaten

Tortilla Wraps gefüllt mit

- Thunfisch
- Chief's Salad

Tramezzini mit

- Grillgemüse & Ziegenkäse
- Roastbeef

Warme Snacks

- Garnelensatay mit Erdnussbuttersauce
- Thai Meatballs
- Schweinsfiletspieß Provencial
- Spinattascherl
- Lauchquiche

Petit Desserts

- Tartlett Café latte
- Schokomousseröllchen
- Weichselstrudel
- Apfel-Streuselkuchen
- Capuccinoclair
- Mandarinen-Obersschnitte

### **Healthy Food Cocktailbuffet**

#### **vegetarisch**

Preis pro Person: EUR 18,50

Ab 30 Pax, 4x kalt, 3x warm, 2x süß

Cocktailbrötchen mit

- Mozzarella mit Tomaten & Pesto
- Melanzani gebraten, Parmesan, Tomatensalsa
- Schafkäse auf gegrillter Zucchini

Tortilla Wraps gefüllt mit

- Melanzani & Pomodori Secci
- Peperonata & Ziegenkäse

Tramezzini mit

- Gurke & Kräutergervais

Warme Snacks

- Gemüsesatay mit Erdnussbuttersauce
- Lauchquiche
- Gemüsespieß „Ratatouille“
- Gemüsesamosas



### Petit Desserts

- Spießchen mit Früchten der Saison
- Topfen-Obersröllchen
- Waldbeerentartlett

## FLYING COCKTAIL

Ab 15 Personen

- Saisonal bedingte Speisen stellen wir individuell für Sie zusammen
- Spargelgerichte von Anfang Mai bis Mitte Juni
- Pilzgerichte von Ende Juli bis Mitte September
- Wildgerichte von Ende September bis Ende Jänner

### Vorspeisen kalt Kategorie 1

- Preis pro Stück: EUR 4,20
- Hühnersalat mit Früchten & Curryrahm
  - Rindfleischsülzchen mit Steirischem Kernöl
  - Shrimpsalat Mediterrane
  - Räuchermarkrelenfilet auf Blattsalat, Krenvinaigrette, Pomodori secci
  - marinierte Ziegenkäsebällchen auf gegrilltem Gemüse
  - Mozzarella mit Tomaten & Basilikumpesto
  - Waldviertler Schaffrischkäse auf Fisolensalat mit getrockneten Tomaten

### Vorspeisen kalt Kategorie 2

- Preis pro Stück: EUR 4,50
- Gravad- und Shannon Lachs mit den Saucen
  - Filet und Mousse von der Räucherforelle auf Blattsalaten

- Cocktailgarnelen con Salsa mit frischem Basilikum
- Prosciutto mit mediterranen Gemüseantipasti
- Tranchen vom Schweinsfilet auf asiatischem Gemüsesalat
- Roastbeefsalat mit dreierlei Paprika
- Babymozzarella & Cocktailtomaten mit Basilikumpesto, Rucolasalat

### Zwischengerichte und vegetarische Gerichte

- Preis pro Stück: EUR 4,90
- Ricottaravioli in Weißweibutter, Pomodori secci, Basilikumpesto, frischer Parmesan
  - Penne con Rucola
  - Gnocchi ai Gorgozola
  - Gnocchi in Tomatensauce, frischer Parmesan
  - Indisches Gemüsecurry, Cous Cous
  - Perlweizen mit Gemüse auf indonesische Art
  - Safranrisotto mit Gemüse, frittierter Rucola
  - Pilzrisotto mit knusprigen Rohschinkenstreifen
  - Überbackene Rahmschinkenfleckerl
  - Farfalle con frutti di mare
  - Tagliatelle mit Lachswürfel in Basilikumobers

Aus dem Wok

- Chinesische Egnoodles & Gemüse in einer pikanten Sauce
- Gebratenes Gemüse in Oyster-Chillisaucе, gebratener Eierreis



## Hauptgerichte Kategorie 1

Preis pro Stück: EUR 5,10

kleines Kalbsbutterschnitzel,  
Kartoffelpüree  
Hühnerfilet mit frischen Kräutern auf  
Gemüse Provencal  
Szegediner Krautfleisch mit  
Kümmelkartoffel  
Schweinspörkölt mit Nockerl  
Rotbarschfilet in Knoblauchbutter,  
Petersilkkartoffel, Lauchgemüse  
Zanderfilet auf Paprika-Rahmgemüse,  
Butterreis

Aus dem Wok

Thailändische Putencurry, Jasminreis  
Hühnerfilet Sweet & Sour, gebratener  
Reis

## Hauptgerichte Kategorie 2

Preis pro Stück: EUR 5,30

Rindsfiletspitzen Stroganoff,  
Schupfnudeln  
Rindsfiletspitzen in Rotweinschalotten,  
Pommes Duchesse, Buttergemüse  
Kalbsgeschnetzeltes auf Züricher Art,  
Rösti  
Kalbsgulasch mit Nockerl  
Schweinsfiletspitzen in  
Schwammerlsauce, Serviettenknödel,  
Gemüse  
Lachsmedaillons gegrillt auf  
Ofengemüsen mit frischen Kräutern  
Buttermarkrelenmedaillons in Limoen-  
Chillibutter mit Koriander, Grillgemüse  
Flußbarschfilets auf Currygemüse,  
Perlweizen

Aus dem Wok

Schweinsfiletspitzen & Gemüse in

pikanter Woksauce, Jasminreis  
Gebratene Garnelen & Gemüse in Chilli-  
Oystersauce, Eggnoodles

Aus der Riesenpfanne

Paella Valencia  
Jambalaya mit Meeresfrüchten

## Desserts

Preis pro Stück: EUR 2,30

Nougatmousse mit Rumfrüchten  
Weißes Schokolade-Mohnmousse mit  
Himbeermark  
Mousse au chocolat mit Erdbeersauce  
Topfenmousse mit Pfirsichsauce  
Marzipanmousse mit Orangen-  
Honigsauce  
Beerenragout mit Vanillecreme Fraiche  
Obstsalat aus Früchten der Saison

Auswahl an hausgemachten Kuchen und  
Schnitten

Warmer Apfel-und Topfenstrudel mit  
Vanillesauce  
Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster  
Mohnnudeln mit Bratapfelmus  
Nußnudeln mit Beerenröster  
Vanillerahmnudeln mit Preiselbeeren



## Cocktailbuffet & Flying Cocktail

Preis pro Person: EUR 29,-  
Ab 30 Personen

4 kalte Snacks, 3 warme Speisen Flying  
Cocktail, 3 Petit Desserts

### Cocktailbrötchen

Räuchermarkrele  
Gourmetschinken  
Mailänder Salami  
Cocktailbrötchen Tiroler Schinken,  
Melone  
Käsevariation, Trauben  
Weizentortillas  
Tortilla Shrimpsalat  
Tortilla Mozzarella Tomate

### Warme Speisen – Flying Cocktail

Zanderfilet auf Paprika-Rahmgemüse,  
Butterreis  
Ricottaravioli in Weißweibutter,  
Pomodori secci, Basilikumpesto,  
frischer Parmesan

Aus dem Wok

Schweinsfiletspitzen & Gemüse in  
pikanter Woksauce, Jasminreis

### Petit Desserts

Erdbeer-Joghurtschnitte  
Pariser Spitz  
Maroni-Obersschüssler  
Apfel-Streuselkuchen  
Schwarzwälder Kirschnitte

## Flying Cocktailbuffet

Preis pro Person: EUR 32,50  
Ab 50 Personen

Als volle Mahlzeit

1,5 Vorspeisen, 1 Zwischengericht, 3  
Hauptgerichte, 1,5 Desserts  
ergibt 7 Einheiten pro Gast

### Vorspeisen

Prosciutto mit mediterranen  
Gemüseantipasti  
Roastbeefsalat mit dreierlei Paprika  
Shrimpsalat Mediterrane  
Waldviertler Schaffrischkäse auf  
Fisolensalat mit getrockneten Tomaten

### Zwischengericht aus dem Wok

Chinesische Egnoodles & Gemüse in  
einer pikanten Sauce

### Hauptgerichte

Rindsfiletspitzen in Rotweinschalotten,  
Pommes Duchesse, Buttergemüse  
Buttermarkrelenmedaillons in Limoen-  
Chillibutter mit Koriander, Grillgemüse  
Aus der Riesenpfanne  
Paella Valencia

### Desserts

Nougatmousse mit Rumfrüchten  
Beereragout mit Vanillecreme Fraiche  
Obstsalat aus Früchten der Saison  
Vanillerahmudeln mit Preiselbeeren





## Healthy Food Flying Cock- tailbuffet - vegetarisch

Preis pro Person: EUR 29,50

Ab 50 Personen

Als volle Mahlzeit

1,5 Vorspeisen, 1 Zwischengericht,  
3 Hauptgerichte, 1,5 Desserts  
ergibt 7 Einheiten pro Gast

### Vorspeisen

- marinierte Ziegenkäsebällchen auf  
gegrilltem Gemüse
- Mozzarella mit Tomaten &  
Basilikumpesto
- Waldviertler Schaffrischkäse auf  
Fisolensalat mit getrockneten Tomaten

### Zwischengericht aus dem Wok

Gebratenes Gemüse in Oyster-  
Chillisaucе, gebratener Eierreis

### Hauptgerichte

- Perlweizen mit Gemüsen auf  
indonesische Art
- Safranrisotto mit Gemüse, frittierter  
Rucola
- Aus der Riesenpfanne  
Ricottaravioli in Weißweinbutter,  
Pomodori secci, Basilikumpesto,  
frischer Parmesan

### Desserts

- Obstsalat aus Früchten der Saison
- Beerenragout mit Vanillecreme Fraiche
- Topfenmousse mit Pfirsichmark
- Vanillerahmudeln mit Preiselbeeren



## Festliches Menü 1

Preis pro Person: EUR 38,00

### Gemischter Vorspeiseteller

Prosciutto mit mediterranen  
Gemüseantipasti  
Roastbeef mit hausgemachten  
Senfgurken & Sauce Tartare  
Gravad Lachs mit Senfdillsauce  
Cocktailgarnele in Chilli-  
Limonendressing  
Mozzarella mit Tomate

### Suppe

Sellerie-Apfelschaumsuppe mit  
frittiertem Selleriejulienne

### 2 Hauptgerichte zur Auswahl

Beiriedschnitte zart rosa gebraten, Café  
de Paris Butter  
gegrilltes Gemüse mit Kräuterpesto

oder

Lachsmedaillon & Garnele pochiert in  
warmer Schnittlauchsauce  
Butterreis, Gemüsebouquet

### Dessertvariation

Weißes Schokolade-Mohnmousse mit  
Himbeermark  
Maroniterrine mit Rumpflaumen  
Lauwarmer Birnenstrudel mit  
Vanillecreme

## Festliches Menü 2

Preis pro Person: EUR 39,00

Bis 100 Personen

### 2 Vorspeisen zur Auswahl

Prociutto Grande mit gegrillten  
Zucchini- und Melanzanischeiben  
Mozzarella mit getrockneten Tomaten  
und Basilikumpesto, Rucolasalat

oder

Auswahl an Räucherfischen mit Cream  
Cheese, kleines Salatbouquet

### 2 Suppen zur Auswahl

Steinpilzconsomme mit  
Gemüsejulienne, Butternockerl

oder

Champagnerschaumsuppe mit  
Shrimpscroutons

### 2 Hauptgerichte zur Auswahl

Medaillons vom Rindsfilet und  
Lammrücken  
auf Rosmarinjus, Polenta, Ratatouille

oder

Steak von der Buttermarkrele in  
Limonen-Chilibutter  
mit frischem Koriander, Soja-  
Zuchingemüse  
Jasminreis

### Dessertvariation

Strudelvariation  
Mohn-Apfelstrudel mit Powidl  
Topfen-Marillenstrudel mit  
Marillenröster  
Sauerkirschenstrudel mit Vanillesauce



## Rustikales Buffet

Preis pro Person: EUR 31,00  
Ab 30 Personen

### Vorspeisenteller serviert

Schinkenvariation mit Essiggemüse und frischem Kren  
Geräuchertes Forellenfilet mit Gervaiskren  
Liptauer & Kräutergervais  
Waldviertler Schaffrischkäse mit getrockneter Tomate  
Suppe serviert  
Sauerrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons  
knusprige Speckwürfel

### Hauptspeisenbuffet

Schweinsbraten vom Spanferkelrücken, warmer Krautsalat, Serviettenknödel  
Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree, Buttergemüse  
Zanderfilet auf Paprika-Rahmgemüse, Kartoffel  
Eiernockerl mit frischem Schnittlauch  
Reichhaltiges Salatbuffet

### Dessertsbuffet

Topfenmousse mit Pfirischmark  
Apfelmus mit Vanillecreme  
Obstsalat aus Früchten der Saison  
Auswahl an Kuchen & Schnitten  
Aus der Riesenpfanne  
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

## Festliches Buffet

Preis pro Person: EUR 39,00  
Ab 30 Personen

### Vorspeisenteller serviert

Roastbeef mit Pepperonata  
Prosciutto mit Melone  
Räucherlachs mit Gervaiskren  
Cocktailgarnele in Tomatensalsa  
Babymozzarella mariniert

### Suppe serviert

Karotten-Ingwerschaumsuppe  
Ziegenkäsecroutons

### Hauptspeisenbuffet

Schweinsfilet in RoquefortPfeffersauce, Schupfnudeln, Buttergemüse  
Frisch tranchiert  
Gebratene Lammkeule, Dijonsenkruste überbacken, Ratatouille, Polentaschnitte  
Aus dem Wok  
Garnelen & Gemüse in Red Currysauce, Jasminreis  
Aus der Riesenpfanne  
Ricottaravioli mit getrockneten Tomaten in Weißweibutter, Basilikumpesto, Parmesan  
Reichhaltiges Salatbuffet

### Dessertbuffet

Marzipanmousse mit Orangen-Honigsauce  
Nougatmousse mit Rumfrüchten  
Panna Cotta  
Beerenragot mit Vanillecreme Fraiche  
Obstsalat aus Früchten der Saison  
Topfenschmarrn mit Marillenröster



## **Festliches Saisonales Buffet**

Preis pro Person: EUR 39,00

Ab 30 Personen

z.B. Spargel – Anfang Mai bis Mitte Juni

### **Vorspeise serviert**

Cocktailgarnelen auf Spargel-Blattsalat  
Kräutervinaigette

### **Suppe serviert**

Bärlauchschaumsuppe mit  
Schafkäsecroutons

### **Hauptspeisenbuffet**

Kalbsvögerl glasiert, Risi Pisi, Spargel,  
Sauce Hollandaise  
Frisch tranchiert

Maibockschlängel, zart rosa gebraten,  
Wacholdersauce, Krokette, Rotkraut  
Lachsmedaillons in Basilikumobers  
pochiert mit zweierlei Spargel und  
Petersilakrtoffel

Aus der Riesenpfanne

Gnocchi in Olivenöl mit Bärlauch und  
gegrillten grünen Spargelspitzen,  
Parmesan

### **Dessertbuffet**

Erdbeeren mit Vanillecreme Fraiche  
Ananas-Melonensalat mit Orangen-  
Minzmarinade  
Topfenmousse mit Pfirsichmark  
Auswahl an Schnitten und Kuchen  
Lauwarmer Topfen-Marillenstrudel mit  
Marillenröster