



INTERNATIONALES BUFFET

Vorspeise serviert

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

Suppe

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Ziegenkäsecroutons

Hauptspeisenbuffet

Schweinsfiletmedaillons in Roquefort-Pfeffersauce
mit Schupfnudeln und Buttergemüse

Frisch tranchiert

Gebratene Lammkeule mit Dijonsenfkruste überbacken
dazu Ratatouille und Polentaschnitten

Aus dem Wok

Garnelen & Gemüse in Red Currysauce mit Jasminreis

Aus der Riesenpfanne

Ricottaravioli mit getrockneten Tomaten
in Weißweibutter mit Basilikumpesto und Parmesan

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Marzipanmousse mit Orangen-Honigsauce
Nougatmousse mit Rumfrüchten
Panna Cotta
Beerenragout mit Vanille-Creme Fraiche
Obstsalat aus Früchten der Saison
Topfenschmarrn mit Marillenröster

Preis pro Person € 34,--



FRÜHLINGSBUFFET

Spargel – Anfang Mai bis Mitte Juni

Vorspeise serviert

Cocktailgarnelen auf Spargelsalat
Schaffrischkäse mit getrockneten Tomaten & Bärlauchpesto
Rohschinken mit Essiggemüsen
Tacchina Tonata
Ruccola mit Parmesan

Suppe

Bärlauchschaumsuppe mit Schafkäsecroutons

Hauptspeisenbuffet

Kalbsvögerl glasiert dazu Risi Pisi,
Spargel und Sauce Hollandaise
Lachsmedaillons in Basilikumobers pochiert
mit zweierlei Spargel und Petersilkkartoffeln

Frisch tranchiert

Maibockschlängel, zart rosa gebraten
mit Wacholdersauce, Kroketten und Rotkraut

Aus der Riesenpfanne

Gnocchi in Olivenöl mit Bärlauch
und gegrillten grünen Spargelspitzen dazu Parmesan

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

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

Preis pro Person € 35,--



SOMMERBUFFET

Pilze – Anfang August bis Mitte September

Vorspeise serviert

Marinierte Eierschwammerl mit Gourmetschinken
Shannon Lachs mit Sauerrahm
Ziegenkäsebällchen mit gebratenem Fenchel
und Pomodori secci
Shrimpssalat Extra Vierge

Suppe

Eisgekühlte Gurken-Joghurtkaltschale
mit frischer Minze

Hauptspeisenbuffet:

Beiriedschnitte mit Eierschwammerl à la creme
dazu Schupfnudeln und Buttergemüse
Jungschwein knusprig gebraten mit warmen Krautsalat
und Lyoner Kartoffeln
Zander gegrillt auf Steinpilz-Buttersauce
mit Petersilkartoffeln

Aus der Riesenpfanne:

Eierschwammerlgulasch
mit Serviettenknödel

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Erdbeeren mit Vanillerahm
Joghurt-Beerenterrine mit Beerensauce
Profiteroles mit Karamellsauce
Auswahl an hausgemachte Schnitten und Kuchen
Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 35,--



HERBSTBUFFET

Wildgerichte - Anfang Oktober bis Mitte Dezember

Vorspeisenteller serviert

Wildschweinschinken mit Kürbisgelee
Geräucherte Entenbrust auf Stangenselleriesalat
Gravad Lachs mit Senfdillsauce
Cocktailgarnele Guacamole

Suppe

Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kernöl

Hauptspeisenbuffet

Hirschbraten in Preiselbeerrahm
mit Pommes Duchesse und Speckkohlsprossen
Ente knusprig gebraten in Orangensauce
mit Rotkraut und Schupfnudeln
Barramundifilets gegrillt in Shiitakepilzsauce
mit gedämpften Jasminreis

Aus der Riesenpfanne

Kürbisravioli in Apfelessig-Weißweibuttersauce

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Maronimousse mit Rumpflaumen
Zimt-Orangenflammerie mit Honigsauce
Ananas-Kokoscreme mit Schokospänen
Pistazien-Grillagecreme mit Amarettobiscuit
Gekochter Grießstrudel mit Mandarinsauce

Preis pro Person € 35,--



WINTERBUFFET

Fische und Meerestiere - Jänner bis Mitte März

Vorspeise serviert

Lachsfilet und Zander mousse
im Mangoldmantel, Sauce Mousline
Räuchermakrele mit Gervaiskren
Garnele in Basilikum-Tomatensalsa
Roastbeef mit Sauce Tartare und Senfgurken
Mozzarella mit Tomaten

Suppe

Schaumsuppe von der Räucherforelle
mit Kräutercroutons

Hauptspeisenbuffet

Mittelmeerfische gebraten
mit frischen Kräutern und Grillgemüse
Gefüllte Kalbsbrust
mit Risi Pisi und Buttergemüse
Gnocchi Quattro formaggi
mit frischem Parmesan

Aus der Riesenfanne

Jambalaya mit Meeresfrüchten

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Apfel-Birnenmus mit Vanillecreme
Ananas-Melonensalat mit Orangen-Minzmarinade
Weißes Schokolade-Monmousse mit Rumfrüchten
Auswahl an Schnitten und Kuchen
Weintraubenstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 35,--



MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisenbuffet

Prosciutto mit Gemüseantipasti und Parmesan
Tachina tonata
Roastbeef mit Balsamicozwiebeln
und Sauce Tartare
Meeresfrüchtesalat Mediterrane
Marinierter Lachs mit Limettensaft
und Jungzwiebeln
Babymozzarella mariniert
mit frischen Kräutern

Suppe

Minestrone di Verdura

Hauptgerichte

Bistecca al limone mit Grillgemüse
Schweinsrückensteak in Marsala
mit cremiger Polenta und Buttergemüse
Doraden im Ganzen gebraten
mit frischen Kräutern und Ofengemüse

Aus der Riesenpfanne

Gnocchi aglio olio con pepperonccini
mit frisch geriebenem Parmesan

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Profiteroles mit Schokoladesauce
Tiramisu
Obstsalat aus Früchten der Saison
Mousse au chocolat mit Pflirsichmark
Panna Cotta mit Himbeermark
Rahmschmarrn mit Beerenragout

Preis pro Person € 35,--



ÖSTERREICHISCHES BUFFET

Vorspeisenteller serviert

Tiroler Schinken mit Melone
Rindfleischsülzchen mit Steirischem Kernöl
Gebeizte Fuschlsee Lachsforelle mit Senfdillsauce
Räucherforellenmousse mit Kräuterrahm
Waldviertler Schaffrischkäse
mit getrockneten Tomaten und Pesto

Suppe

Rindsuppe mit Grießnockerl

Hauptspeisenbuffet

Glasierter Kalbstafelspitz in Rieslingsauce
mit Schupfnudeln und Buttergemüse
Zwiebelrostbraten Alt Wiener Art
mit Rosmarinkartoffeln und Speckfisolen
Zanderfilet gegrillt mit Kapern-Basilikumbutter
Lauchgemüse und Butterreis

Aus der Riesenpfanne

Pinzgauer „Käsenockerl“ Kasnocken

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Joghurtmousse mit Pfirsichmark
Nougatmousse mit Himbeersauce
Apfel- und Topfenstrudel mit Zimtobers
Somlauer Nockerl
Esterhazy- und Sachertorte
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Preis pro Person € 33,--



ASIATISCHES BUFFET

Vorspeisenbuffet

Variation von Sushi
Thai chicken salad
Crispy pork salad
Minzed beef salad
Asiatischer Meeresfrüchtesalat
Glasnudelsalat mit Gemüse

Suppe

Spicy Hongkong Soup
Hauptspeisenbuffet
Red Beef Curry
Fried mixed vegetables Huhn
Sweet and Sour chilli fish

Dazu reichen wir:

Gedämpften Jasminreis
mit gebratenem Eierreis
und gebratenen Nudeln

Frisch aus dem Wok

Chinesische Egnoodles und Gemüse
in einer pikanten Woksauce

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Kokosmousse mit Ananasmarm
Passionsfrüchte-Joghurtcreme
Obstsalat aus exotischen Früchten
Bananabread
Pinneapplefritters mit Kokos-Vanillesauce

Preis pro Person € 35,--



HEALTHY BUFFET

Vorspeisenteller serviert

Mediterrane Gemüseantipasti mit Ziegenkäse
Geräuchertes Forellenfilet
Kleines Salatbouquet

Suppe

Apfel-Sellerieschaumsuppe mit frittiertem Ingwer

Hauptspeisenbuffet

Wolfsbarsch und Dorade im Ganzen gegrillt
mit frischen Kräutern und Ofengemüse
Lachs im Wurzelsud gekocht
mit Sauce Hollandaise und Perlweizen
Spinat-Schafkäseauflauf mit Kräutersauce

Frisch aus dem Wok

Chinesische Egnoodles mit Gemüse & Putenstreifen
in einer pikanten Sauce

Reichhaltiges Salatbuffet

Dessertbuffet

Erdbeeren mit Vanillerahm
Ananas-Melonensalat in Orangen-Minzmarinade
Beerenragout mit Vanilleobers
Frische Feigen in Cassis
Topfenockerl in karamellisierten Kürbiskernen mit Marillenröster

Preis pro Person € 35,--