

## Winterbuffet

### **Kalt vom Buffet:**

Rehrücken garniert mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland (ab 30 Personen)

Rehmedaillons auf Apfelscheiben und Preiselbeeren

Filetmedaillons auf Apfel- und Waldorfsalat

Roastbeef mit Remoulade

Gemischte Schinken- und Salamiplatte mit Gurken, Schmalz, Radieserl usw.

Carpaccio vom Rind mit grobem Pfeffer, Rucola und Zitronensoße à la „Cipriani“

Gekochte Zunge vom Biorind mit Frankfurter Soße

Vitello tonnato vom Milchkalb mit frischen Kapern

Gebratene Hähnchenbrust auf gegrilltem Gemüse

Porchetta (dünn geschnittenes, in Kräutern rolliertes Spanferkel) auf Rucola mit Xeres-Dressing

Rucola mit Parmesan und Balsamico-Soße

Cocktail-Tomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Haricots Verts (dünne, feine Bohnen) mit gerösteten Speckwürfeln und Vinaigrette

Safranreis mit Gemüse und Shrimps dekoriert

Zucchini gegrillt mit Kräutern

Gegrillte Paprika

Auberginen gebraten mit Grüner Soße

Austernpilze in Bierteig gebacken

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße

Shrimpscocktail

Lachscarpaccio mit Zitronenpfeffer, Schnittlauch und Olivenöl

Pochierte Salmtranchen garniert

## Winterbuffet

### **Warm vom Buffet - 2 Gerichte zur Auswahl:**

Osso bucco vom bayerischen Milchkalb mit Wurzelgemüse und dunkler Jus

Spanferkelrücken und -keulen mit rescher Kruste und Kartoffelknödelchen (Beilagen nach Wunsch)

Wiener Backhendlteile ausgelöst, mit Kartoffel- Gurken-Salat

Medaillons vom Filet, gebraten auf Calvadosäpfeln, mit Crème fraîche und Tomaten abgestimmt, Aurorasöße, mit Gruyère überbacken (Beilagen nach Wunsch)

Brasato (Rinderbraten vom Tafelspitz) in Barolosöße mit Gratin dauphinois oder Rosmarinkartoffeln

Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Dampfkartoffeln, Gemüsejulienne, Meerrettichsoße und Grüner Soße

Kalbsrücken vom Biokalb mit Rosmarinzweigen gebraten, Bratenjus oder Madeirajus, mit Kartoffelgratin und Wintergemüse in Butter geschwenkt  
(bei Auswahl dieses Gerichts Aufpreis 1,00 Euro)

Bayerische Freilaufente mit rescher Kruste, Bratenjus, Kartoffelknödel und Blaukraut

Kalbsbraten von der Schulter mit Kräuterrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle

Wildschweinbraten in Kräuterrahm mit hausgemachten Eierspätzle und Wirsinggemüse oder Blaukraut, Preiselbeeren

Hirschgulasch mit hausgemachten Eierspätzle, Blaukraut und Preiselbeeren

### **Vegetarisch:**

Auberginen mit Tomaten und Parmesan

Südtiroler Käsenockerl mit Salbei und Nussbutter, mit Parmesan gratiniert

Crêpes mit Mozzarella und Tomaten gefüllt, mit Parmesan gratiniert

Gemischte Waldpilze in Kräuterrahm mit Miniknödelchen

Südtiroler Teigfleckel mit Pilzen in Rahmsoße

**Gedeckpreis pro Person kalt-warmes Buffet wie gelistet**

**24,50 Euro**

(zuzüglich 7 % / 19 % MwSt)

Bei einer Bestellmenge unter 20 Personen müsste die Auswahl des Sortiments reduziert werden. Im Falle, dass einige Sorten nicht vorrätig sind, werden diese mengen- und qualitätsmäßig mit anderen Waren ausgeglichen. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Wert auf spezielle Sorten legen.