

Winterbuffet

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

Fleisch:

Medaillons vom Schweine- oder Putenfilet, garniert auf Apfel- und Waldorfsalat

Roastbeef vom bayerischen Jungrind mit Sauce Remoulade

Gemischte Platten mit Südtiroler Schinken und Salami, Gurken, Schmalz, Radieserl usw.

Carpaccio vom Rind mit grobem Pfeffer, Rucola und Zitronensoße alla Cipriani

Vitello tonnato - dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischmayonnaise

Spanferkel hauchdünn geschnitten, mit Kräutern auf Rucola-Salat, Dressing

Rehrücken garniert mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland, Preiselbeersahne, ab 50 Personen, Aufpreis 2 Euro

Vegetarisch:

Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Haricots Verts (dünne, feine Bohnen) mit Ziegenkäsewürfeln und Vinaigrette

Safranreis mit Gemüsecurry

Zucchini gegrillt mit Kräutern

Gegrillte Paprika

Aubergine gebraten mit Grüner Soße

Austernpilze in Bierteig gebacken oder gegrillt

Fisch:

Französischer Thunfischsalat mit Kartoffelscheiben auf Salatherzen mit Senfvinaigrette

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße

Shrimpscocktail mit American Dressing und Mandarinen

Lachscarpaccio mit Zitronenpfeffer, Schnittlauch und Olivenöl

Pochierte Salmtranchen, garniert

Sollte eine Sorte nicht vorrätig sein, wird diese mengen- und qualitätsmäßig mit anderen Waren ausgeglichen.

Winterbuffet

Warm vom Buffet - 2 Gerichte zur Auswahl:

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

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

Boef à la mode (Rinderbraten vom Tafelspitz) mit Gemüse-Rotwein-Soße, hausgemachten Eierspätzle oder Gratin dauphinoise

Kalbsrücken vom Biokalb mit Rosmarinzweigen gebraten, Bratenjus oder Madeirajus, mit Kartoffelgratin und Wintergemüse in Butter geschwenkt (bei Auswahl dieses Gerichts Aufpreis 2 Euro)

Bayerische Freilaufente mit rescher Kruste, Bratenjus, Kartoffelknödel und Blaukraut (Aufpreis 1 Euro)

Kalbsbraten von der Schulter mit Kräuterrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle (Aufpreis 1 Euro)

Wildschweinbraten in Kräuterrahm oder Hirschbraten bzw. Hirschgulasch, mit hausgemachten Eierspätzle, Wirsinggemüse oder Blaukraut, Preiselbeeren

Fisch:

Lachs im Blätterteig mit Safransoße und Curry-Kräuterreis

Vegetarisch:

Südtiroler Käsenockerl mit Salbei und Nussbutter, mit Parmesan gratiniert

Gemischte Waldpilze in Kräuterrahm mit Miniknödelchen

Gemüsestrudel pikant gewürzt mit Süß-Sauer-Soße

Südtiroler Teigfleckerl mit Pilzen in Rahmsoße

Bei einer Bestellmenge unter 20 Personen müsste die Auswahl des Sortiments reduziert werden. Sollte eine Sorte nicht vorrätig sein, wird diese mengen- und qualitätsmäßig mit anderen Waren ausgeglichen. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Wert auf eine spezielle Sorte legen.

Kalt-warmes Winterbuffet à 28,50 Euro pro Person

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.