



Vorschläge für kaltes Buffet (Auswahlmöglichkeit)

Salatbuffet mit verschiedenen Essigen, Ölen und Dressings
Karottensalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Blattsalate
Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico
Blattsalate, Babyleaf-Salat mit Avocado und Tomaten
Tomaten und Mozzarella mit Balsamicomarinade und Basilikum

Grissini mit Prosciutto und Oliven
Spießchen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Forellenmousse auf Rote-Rüben-Carpaccio
Geräucherte Forellen mit Oberskren
Lachsforellen mit Senfdillsauce
Tartare vom Gebeizten Lachs mit Avocado und Limettencreme im Glas
Ziegenkäse-Speck-Mousse mit Cassisfeige im Glas
Shrimpscocktail im Glas mit Toast
Flußkrebsschwänze in Knoblauch Olivenöl
Peperoni gefüllt mit Käse
Prosciutto mit Melone
Ziegenkäse in Speckmantel
Tafelspitzsulz mit Kernöl-Marinade und Zwiebel
Hauchdünn geschnittener Tafelspitz mit Kernölmarmade und Zwiebel
Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pilzen und Pinienkernen
Beef tartare mit Zwiebelringen auf Toastecken oder als kleine Laibchen
Gefüllte Schinkenröllchen
Roastbeef mit Waldorfsalat
Geräucherte Flugentenbrust mit Apfel-Preiselbeerkonfitüre
Feines Geräuchertes vom heimischen Wild mit Apfel-Preiselbeerkonfit
Schinkenspeck mit Kren, Perlwiebeln, Senfgurken und Babymais
Kalter Schweinsbraten mit Kren
„Vitello Tonnato“ hauchdünner Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Als Vorspeisenbuffet mit 5 Produkten 8,-
Als Kaltes Buffet mit 7 Produkten 14,-

Optional - warme Speisen vom Buffet

Kleine Grammelknöderl auf Sauerkraut
Kleine faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree
Frühlingsrollenzigarren mit Sesam-Chilimarmelade
Wiener Backhendteile mit Kartoffel-Vogersalat
kleine Wiener Schnitzerl mit Kartoffelsalat