

## BUFFETVORSCHLÄGE

### Buffet I

Rohschinken mit Ruccola und Parmesan  
Geräuchertes Heilbuttfilet mit eingelegtem Ingwer  
Salatbuffet mit Garnituren und Dressing  
\*\*\*

Rindsuppe mit Grießnockerln  
\*\*\*

Überbackene Putenmedaillons  
Braten vom Kräuterschwein  
Weißer Wels im Speckmantel  
Beilagen: Reis, Kartoffeln, Gemüse  
Bratensauce und Rahmsauce  
\*\*\*

Strudelbuffet mit Vanillesauce und Vanilleeis

Preis pro Person: € 31,50

### Buffet II

Tomate – Mozzarella,  
Melone mit Schinken  
Griechischer Bauernsalat  
\*\*\*

Minestrone  
\*\*\*

Saltim Bocca vom Milchkalb  
Miesmuscheln in Tomatensauce  
Lasagne all forno  
Beilagen: Gemüse und Nudeln  
Rahmsauce  
\*\*\*

Tiramisu, Panna Cotta, marinierte Früchte

Preis pro Person: € 29,50

### Buffet III

Roh mariniertes Thunfisch mit Kren und Gartenkresse  
Ostiroler Henkele mit Preiselbeervinaigrette und Vogelsalat  
Salatbuffet mit Garnituren und Dressing

\*\*\*

Kartoffel - Steinpilzcremesuppe

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Hollandaise  
Champignonrahmgeschnetzeltes vom Milchkalb  
Gebratenes Zanderfilet  
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse  
und Rahmsauce

\*\*\*

Schokomousse, Petits Fours, Fruchtsalat

Preis pro Person: € 39,50

### Buffet IV

Steirischer Vulkanoschinken mit Baby Leafsalat und Kernöl  
Geräucherter Lachs mit Sahnekren  
Salatbuffet mit Garnituren und Dressing

\*\*\*

Cremsuppe vom Blumenkohl

\*\*\*

Spanferkel im Ganzen  
Zwiebelrostbraten  
Gebratener Wolfsbarsch  
Beilagen: Kartoffeln, Gemüse, Schlamperkraut  
Bratensauce und Rahmsauce

\*\*\*

Schokoladenfondue mit Früchten,  
Streusselkuchen

Preis pro Person: € 36,50

Gerne bereiten wir Ihnen zusätzlich noch ein gemischtes Käsebuffet  
mit verschiedenen Fruchtchutneys, Früchten, Nüssen und Brotkorb  
Aufpreis pro Person: € 4,50

Die Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte!