

Individuelle Buffets

VORSPEISEN

Griechischer Bauernsalat
Schinkenvariationen mit Melonenschiffchen
Lachsvariationen mit Senfsauce
Antipasti auf Rucola
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Bunter Linsensalat in Basilikum Dressing
Heurigenplatte mit Hartwurst und Blutwurst

3 Vorspeisen zur freien Auswahl jede weitere 3,20.- € /Pers.

Suppen (nur Gemüsebouillon)

Klare Gemüsebouillon wahlweise mit
Grießnockerl
Leberknödel
Frittaten
Profiteroles
oder
Knoblauchsuppe mit Croutons
Spargelcremesuppe
Maiscremesuppe

1 Suppe zur freien Auswahl jede weitere 1,50.- € /Pers.

HAUPTSPEISEN

Gekochtes Schulterscherzel mit Semmel oder Apfelkren

Gebackene Schweinsschnitzel oder Surschnitzel

Schweinbraten in Schwarzbiersauce

Rindsgulasch im Kessel

Gebackene oder Gegrillte Hühnerstücke

Altwiener Krautfleisch

Kleine Hühner oder Putenschnitzel gebacken

Putengeschnetzeltes „ Züricher Art“

Polpetti in Paprika Tomatensauce

Überbackene Schinkenfleckerl

FISCH

Zander gegrillt, paniert oder in Weißweinsauce

Tomaten – Thunfisch Tagliatelle

Spinatravioli in Lachssauce

VEGETARISCH

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Spinat oder Gemüsestrudel auf Kräuterdip

Gebackenes Gemüse

Krautfleckerl

Spinat Lasagne

Rote Linsen Lasagne

VEGANES

Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch

Chili sin Carne

Indische Spinat Kichererbsenpfanne

Mediterranes Dinkelreisrisotto mit Tofu

4 Hauptspeisen zur freien Auswahl jede weitere 4,30.- € /Pers.

BEILAGEN

Butterreis

Petersilienkartoffel

Kartoffel-Kroketten

Serviettenknödel

Gemüsevariation

Butterspätzle

Pommes Frites

4 Beilagen zur freien Auswahl jede weitere 1,70.- € /Pers.

SALATE

Tomaten

Gurke

Kartoffel

Blattsalat

Inkludiert

DESSERTS

Apfelstrudel

Topfenstrudel mit Marille

Heidelbeerstrudel

Nougatknödel mit Nussbrösel

Dunkles Schokomousse

Erdbeeren oder Marillenknödel mit Zimtbrösel

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

American Cheesecake oder Apfelstreuselkuchen

Käsebrett

2 zur freien Auswahl jede weitere 2,00.- € /Pers.