



B U F F E T **„Österreich“**

- KALT:** **Waldviertler Schinkenspeckplatte** mit Kren (O)
 Roastbeef mit Remouladensoße (C, F, G, M)
 Räucherlachs (D) mit Dill – Senfsoße (M)
 Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernöl (L)
 Gefüllte Eier (C, F, G, M)
- SALATE:** **Lauwarmer Erdäpfelsalat** (L, O)
 Gurkensalat mit Dillrahm (G, O)
 Krautsalat (O)
 Paradeiser mit Zwiebeln (O)
 Bunte Blattsalate
- Essig – Öl – Marinade** (O)
 Joghurtdressing (O)
- WARM:** **Stücke vom gebackenen Huhn** (A, C)
 Glacierte Kalbsstelze mit Risipisi (G)
 Steirisches Wurzelfleisch (L), dazu Salzerdäpfeln und Kren (O)
 Blattspinat-Schafkäsestrudel (A, C, G) mit Kräuterrahm (G)
- DESSERT:** **Wiener Apfelstrudel** (A, C, G, O)
 Topfenstrudel (A, C, G, O) mit Vanillesoße (C, G)
 Somlóer Nockerln (A, C, G, H, O) mit Schokoladesoße (F, G) und
 Schlagobers (G)
- KÄSEBRETT** mit Gebäck (G)

Preis pro Person € **38,90**

Dieses Buffet wird ab 20 Personen erstellt,
und wird mit der bestellten Personenanzahl in Rechnung gestellt.
Preise inkl. aller Abgaben 20178