



## **B U F F E T** **„Wien“**

- KALT:**        **Landrauchschinken** mit Kren (O)  
                  **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:**       **Kleine gebackene Putenschnitzel** (A, C)  
                  **Ofenfrischer Schweinsbraten** mit Erdäpfelknödel (A, C, G)  
                  **Gedünstetes Hieferschwanz’l** in dunkler Gösser Biersauce,  
                  dazu Spätzle (A, C, G)  
                  **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    € **34,80**

Dieses Buffet wird ab 20 Personen erstellt,  
und wird mit der bestellten Personenanzahl in Rechnung erstellt.  
Preise inkl. aller Abgaben 2018