



Hotel-Restaurant
HOLZINGER

Büffetvorschläge

Folgend finden Sie Vorschläge für Vorspeisen, Suppen, Salate, Hauptspeisen und Desserts.

Sie können aus jeder Sparte Ihre Favoriten auswählen, so ist Ihnen Ihr ganz individuelles Büffet garantiert.

Unsere Büffetpreise sind wie folgt:

Mini Büffet (ab 5 Personen) € 15,00/Person
(1 Vorspeise, 2 Hauptspeisen, 1 Salat, 1 Dessert)

Kleines Büffet (ab 15 Personen) € 23,00/Person
(3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 2 Salate und 3 Desserts)

Mittleres Büffet (ab 20 Personen) € 26,00/Person
(4 Vorspeisen, 1 Suppe, 4 Hauptspeisen, 3 Salate und 4 Desserts)

Großes Büffet (ab 25 Personen) € 29,00/Person
(5 Vorspeisen, 2 Suppen, 5 Hauptspeisen, 4 Salate und 5 Desserts)

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Getränke, Personal, Geschirr und Besteck zur Verfügung. Diese Preise gelten nach Vereinbarung.

Bitte wählen Sie aus folgenden **Vorspeisen**:

- Mariniertes Gemüse mit Kräutern, Walnußcreme und Olivenbrot
- Variation von Aufstrichen mit hausgebackenem Brot
- Caprese von Mozzarella und Tomate
- Duo von geräuchertem und gebeiztem Atlantik Lachs mit Oberskren
- Geräucherte Bachforelle mit Kräuterrahm
- Shrimpscocktail
- San Daniele Schinken mit Ruccula und Grana Padano
- Roastbeef vom Schneeberggrind mit Orangenfilets
- Spanferkelsulz mit roten Zwiebeln und Kürbiskernen
- Tafelspitzcarpaccio mit Kürbiskernen, Olivenöl und gealtertem Balsamicoessig



Hotel Restaurant
HOLZINGER

Bitte wählen Sie aus folgenden **Suppen**:

- Altwiener Suppentopf
- Zucchini cremesuppe mit Croûtons
- Steirische Rahmsuppe
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen (SAISONAL BEDINGT)
- Bärlauch cremesuppe mit Weißbrotwürfel (SAISONAL BEDINGT)
- Curry-Kokosnussuppe mit Zitronengras und Tiefseeshrimp
- Klares Tomatensüppchen mit Basilikumravioli
- Waldpilzsüppchen mit Sherryobers
- Kartoffel – Lauchsuppe mit Trüffelöl
- Karotten – Orangensuppe mit Ingwercroûtons

Bitte wählen Sie aus folgenden **Salaten**:

- Erdäpfelsalat
- Krautsalat
- Blattsalat mit Dressing
- Ananas – Gurkensalat mit rosa Pfefferkörner
- Tomaten – Gurken Rohkost
- Käferbohnsalat mit Frühlingszwiebeln
- Pikanter Nudelsalat
- Kukuruzsalat mit roten Paprika
- Griechischer Salat mit Oliven
- Rindfleischsalat mit Kernöl

Bitte wählen Sie aus folgenden **Hauptspeisen**:

- Gebackene Variation mit Sauce Tartar
(kl. Wiener Schnitzel, Putenstreifen in Sesam, Backhenderlteile, Gemüse)
- Schweinemedallions in Pfeffercreme mit Kroketten
- Tafelspitz mit Cremespinat und Rösti
- Altwiener Zwiebelrostbraten mit Röstinchen
- Ragout vom Hirschkalbschlägel in Preiselbeersauce mit Serviettenknödel
- Putenmedallions mit Wokgemüse und Basmatireis
- Stroganoff mit Spätzle
- Kalbsmedallions in Morchelschaum mit Bandnudeln
- Dinkellaibchen mit Ratatouillegemüse
- Penne mit Basilikum – Tomaten Sauce



Hotel-Restaurant
HOLZINGER

- Gemüselasagne mit Sauce Hollandaise
- Schwammerlrisotto mit Grana Padano und Salbei
- Gebratene Lachsschnitte mit Röstgemüse
- Zanderfilet mit Kräuterbutter und Petersilkartoffeln
- Butterfischsteak mit Zitronenrisotto

Bitte wählen Sie aus folgenden **Desserts**:

- Sacherschnitte mit Schlag
- Schokoldademousse im Gläschen
- Kaffeemousse mit Vanilleobers
- Topfenauflauf mit Waldbeerenröster
- Panna Cotta mit Himbeeren
- Crème Brûlée mit Früchten
- Apfel – Zimtauflauf mit eingelegten Weichseln
- Strudelvariation mit Vanillesauce und Schlag
- Marillentiramisu
- Österreichisches Käsebrett mit Weintrauben und Nüssen