

Büffetvorschläge Weihnachtsfeiern 2018

Vorspeisen:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit getrockneten Tomaten und BIO Bergkäse Raspeln
- Räucherlachscrepe mit Kräutertopfen
- Mozzarella mit Limetten-Paprika-Dressing, Vogerlsalat und Balsamico Essig

Suppen:

- Maronicremesuppe mit Knuspergrammeln
- Altwiener Suppentopf
- Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot Croutons
- Cremesuppe vom BIO Hokkaido Kürbis, leicht würzig mit Ingwer und rotem Chili

Hauptspeisen:

- Gebackene Variation mit Sauce Tartare
(kl. Wiener Schnitzel, Backhenderlteile, Putenstreifen in Sesam, geb. Gemüse)
- Tafelspitz im Wurzelsud mit Semmelkren und Rösti
- Gebratene Entenbrust mit Himbeerrotkraut, Erdäpfelknöderl und Orangensauce
- Saltimbocca von der Hühnerbrust mit Erdäpfelstampf und glacierten Karotten
- Gebratene Lachsforelle mit cremigem BIO Dinkelreisrisotto und BIO Kürbisgemüse
- Gebratenes Saiblingsfilet mit BIO Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln
- Tagliatelle mit cremiger Kürbissauce, BIO Bergkäse Raspeln und Rucola

Salate:

- Erdäpfelsalat
- Blattsalat mit Jogurtdressing
- Tomatensalat
- Gurkensalat

Desserts:

- Lebkuchen-Schokolade-Mousse mit "beschwipsten" Weichseln
- Mohr im Hemd mit Nougatsauce und Schlag
- Mohnnudeln mit Beerenröster
- Maroni Tiramisu
- Apfeltarte mit Vanillesauce
- Käsebrett mit internationalen Rohmilchkäsen, Trauben und Nüssen

BÜFFET I: 2 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 1 Salat, 2 Desserts	€ 23,50
BÜFFET II: 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptspeisen, 2 Salate, 3 Desserts	€ 26,50
BÜFFET III: 4 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen, 3 Salate, 4 Desserts	€ 29,50