



# BUFFETVORSCHLÄGE VERANSTALTUNGEN 2019



## GEDECKPREISE:

Grundgedeck (Brot & Butter): € 2,50 pro Person

Festgedeck (Brot, Butter, Amuse Gueule): € 4,10 pro Person

Änderungen vorbehalten!



## BUFFET „TIROL“

### Vorspeisen

Saftiges Roastbeef auf Kartoffel-Kräutersalat und Kren-Majonäse

„Tiroler Marende“

(Bauchspeck / Kareespeck / Verhackertes / Graukäse / Bergkäse / Bergbauernbutter / eingelegtes Gemüse)

\*\*\*

### Suppe

Kartoffelsuppe mit Speckcroutons und Creme Fraîche

\*\*\*

### Hauptspeisen

Schweinebraten im Kümmeljus mit Sauerkraut und Semmelknödel

Leutascher Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilien-Kartoffeln und gemischtem Gemüse

Kasspatzln mit Röstzwiebel

\*\*\*

### Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanillesauce

Zirben-Creme-Brûlée mit Himbeerröster

**€ 46,00 pro Person**



## VITALBUFFET

### Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit Portweifeigen und karamellisierten Walnüssen

Gemüse-Mandel-Quiche mit Schnittlauchsauerrahm und Tiroler Schinkenspeck

\*\*\*

### Suppe

Rind oder Gemüsebouillon  
mit Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten

\*\*\*

### Hauptspeisen

Schweinefilet im Speckmantel mit Schnittlauch-Stampfkartoffeln und glasiertem Karottengemüse

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rohnenpüree und gedämpftem Junglauch

Krautroulade auf Ratatouille und Cremepolenta

\*\*\*

### Desserts

Schokoladenbrunnen mit reichhaltigem Obstbuffet und Haselnuss-Brownies zum Eintauchen

**€ 48,00 pro Person**



## BUFFET „DES KÜCHENCHEFS“

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen, Champignonblättchen und Sauce Cipriani

Räucherforellen-Tartar auf Kartoffelmandelrösti und Sauerrahm-Gurken

Gegrillte Zucchini mit Tomaten-Couscous Füllung und Friseesalat

\*\*\*

### Suppe

Spinatschaumsuppe mit Räucherschinken-Grissini

\*\*\*

### Hauptspeisen

Kalbsmedaillons mit Pfefferrahmsauce, Pommes Dauphine und Mandelbrokkoli

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Sauce Choron auf Tomatenreis und Paprikagemüse

Gebratene Kräuterpolenta mit Zucchini-Safran-Gemüse und Schmorzwiebeln

\*\*\*

### Desserts

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Birnen-Lavendel-Ragout

Bananen-Panna-Cotta mit Erdnuss-Karamell und Schokoladen-Sauce

**€ 54,00 pro Person**