

Buffet-Vorschläge - 2019

Information zur Reservierung:

Unsere Buffet-Vorschläge sind unverbindlich, gerne könne sie diese auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen, wir berechnen dann den Preis für Sie neu. Die Buffet-Wünsche müssen **spätestens 8 Tage vor der Veranstaltung** bekannt gegeben werden. Die genaue **Personenzahl bis spätestens 24 Stunden** vor der Veranstaltung. Für Weißbrot und Quellwasser berechnen wir € 1,20 pro Person. Unsere Preise sind inklusive MwSt.

Buffet 1

Kalten Vorspeisen

Hausgebeizter Graved Lachs
Wacholder geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
Schinkenröllchen mit Frischkäse
Gefüllte Eier

Salat

Kartoffel,-Gurken-,Mais, und Karottensalat
Verschiedene Blattsalate
Tomaten -Mozzarella mit frischem Basilikum
Kräuterdressing und Balsamico Dressing

Warme Gerichte

Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade
Würzige Hacksteaks
Krustenbraten an Pfeffersauce
Kalbsbraten
Hechtfilet „Müllerin Art“ auf Ratatouille
Hausgemachte Spätzle
Mandelbällchen

Dessert

Tiramisu
Früchteplatte der Saison
Heimisches Käsebrett mit Trauben
Brotkorb mit verschiedene Brötchen

€ 27,50 pro Person

Buffet 2

Kalte Vorspeisen

Schmalztopf
Rettich-und Radieschenplatte
Bayrischer Krautsalat
Kartoffelsalat
Gurken in Dill
Kopfsalat mit Vinaigrette
Landjäger und Hauswürstel mit Kren

Warme Gerichte

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce
Krustenbraten mit Kümmelsauce
Warmer Leberkäse
Weißwürstel mit süßem Senf

Semmelknödel
Bayrisch Kraut
Kartoffelknödel

Brotkorb mit Brezel und Hausbrot

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Frische Waffeln mit Zimt und Zucker
Bavaria Blue und Limburger mit Butter

€ 25,00 pro Person

Buffet 3

Salate

Salatbuffet von der Insel Reichenau
Mais-Kidney-,Zucchini und Pustasalat
Gurken-,Karotten und Kartoffelsalat
Feldsalat mit Kräuterdressing
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Verschiedene Blattsalate mit Joghurt Dressing
Meeresfrüchte Salat an Knoblauchkräuter
Anti Pasti
Brotkorb

Warme Speisen

Kraftbrühe mit Bättnockerl
Gebackenes Gemüse „Wiener Art“
Gegrillte Kalbshaxen
Spanferkelkeulen an Dunkelbiersaucen
Steirisches Backhendl
Hechtfilet „Müllerin Art“ auf Ratatouille
Zanderfilet im Bierteig mit Sauce Remoulade
Herzogin Kartoffeln
Jasmin Reis
Haugemachte Spätzle

Dessert

Schokoladen Brunnen mit Fruchtspießchen
Käsebrett mit Trauben

€ 31,50 pro Person

Buffet 4

Kalte Vorspeisen

Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Allgäuer Rohschinken Platte
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Schinkenröllchen mit Frischkäse
Gefüllte Eier
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen

Warme Gerichte

Kraftbrühe mit Brättnockerl
Gebackenes Gemüse „Wiener Art“
Gegrillte Kalbshaxe von heimischen Kalb
Allgäuer Spanferkelkeule an Dunkelbiersauce
Fechenfilet „Rohrschacher Art“ mit Blattspinat
Garnelen im Kartoffelstroh
Kartoffelknödel
Speckknödel
Hausgemachte Spätzle

Dessert

Bregenzerwälder Käsebrett mit Trauben
Bayrisch Creme mit frischen Früchten
Hausgemachter Apfelstrudel
Schweizer Rübli Torte

€ 42,50 pro Person