



MENÜ UND BUFFET

Ob Pressekonferenz, Firmenfeier, Empfang, Tagungspause – für alle Anlässe in unseren Räumlichkeiten bieten wir das passende Catering. Für den Abschluss eines Seminartages oder die Mittagspausen haben wir folgende Vorschläge für Sie gestaltet.

Natürlich erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen – sprechen Sie uns an!

BUFFETVORSCHLAG

„Klassik“ (kalt/warm)

Meeresfruchtcocktail mit Chili,
mild geräucherter Bachsaibling mit
Meerrettich und Kürbiskernöl,
gebratener Fenchel mit Ziegenkäse,
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen,
bunter Blattsalat mit klassischem
French-Dressing,
Kaninchensalat in Tomatensugo,
Scheiben von gebratenem Schweinerücken
mit Honig-Rosmarinmarinade,
pikanter Rindfleischsalat mit gebratenem Gemüse

Gebratenes Doradenfilet mit Paprika-Vanille-Confit
dazu Dillreis,
Schweinefilet im Speckmantel
auf getrüffeltem Rahmlauch und Serviettenknödel

In kleinen Gläsern:
Mousse au chocolat,
Obstsalat mit frischer Minze und Grand Manier

39,80€ p.P. am Tag

MENÜVORSCHLAG

Drei-Gänge-Menü

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Lachsforellenfilet auf sautiertem Wirsing
und Kräuterkartoffel

Mandel Panna Cotta

26,80€ p.P. am Tag

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Umsatzsteuer.