



MENÜVARIATIONEN

KLASSISCHES WIENER MENÜ

- » saftiger, handgeschnittener Beinschinken mit Marchfelder-Spargel oder Schwarzwurzel salat oder Fledermaussülzchen mit Chalotten-Kernöldressin
- » hausgemachte Bouillon mit Leberknödel oder Grießnockerl
- » Wiener Tafelspitz in ausgesuchter Qualität im Wurzelsupperl dazu g'róste Erdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelfren bzw. Spinat-Saisoncremegemüse oder Kalbsvögerl in Champignonrahmsauce mit Kräuternockerl
- » Duett vom gezogenen Apfel- und Topfenstrudel
- » Jourgebäck und Butter

Preis pro Person € 25,95,-

ELEGANTES MENÜ MIT SPEZIALITÄTEN UNSERER KÜCHE

- » Ausseer Saiblingsterrine mit balsamierten Steinpilzen und Kressesauce
- » Consommé mit Kaiserschöberl
- » französische Barbarientenbrüstchen in Portigieserjus mit Kartoffelstrudel und Austernpilzen
- » „Cox Orange“-Apfelparfait mit Calvados
- » Jourgebäck und Butter

Preis pro Person € 32,80,-

Diese Menüvariationen sind für 10 Personen kalkuliert.

Wir stellen Ihnen aber auch gerne Ihr individuelles Menü für mehr Personen zusammen.

Bitte beachten Sie das der Preis bei einer individuellen Zusammenstellung abweichen kann.



MENÜVARIATIONEN



KALTES UND WARMES BUFFET GABELFERTIG

- » gef. Tomaten mit Kräutergervais
Prager Vorspeisen
Hühnerleberterrine mit frischen Früchten
hausgemachtes Schinkenmousse an Portweingelee
Fischvorspeisen auf Blattsalat mit Kräutersuce
Cocktailgarnelen im Kranz
mit tropischen Früchten und Tipsaucen
Hühnerplatte reich garniert
- » internationale Käsespezialitäten in Würfel mit frischen Obst
- » überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat
Schweinsgeschnetztes mit Champignons und Erbsenreis
Szegediner Krautfleisch mit Kartoffeln
- » Veroneser Spaghettisalat
Englischer Roastbeefsalat
zarter Frühlingssalat
Heringssalat in Sauce Remoulade
- » gezogener Apfel- und Topfenstrudel
frischer Fruchtsalat mit Maraschino
feinstes Erdbeermousee
- » Gebäck und Nußbrot im Körberl

Preis pro Person € 21,50–

BUFFET GABELFERTIG

- » Prager Vorspeisen
geräuchertes Forellenfilet auf pikantem Sockel mit Oberskren
Kaninchensulz mit Charlotten und Kernöldressing
Paznauer Rohschinken mit Melonenbällchen
- » Eisalat
Schinken-Käsesalat
Matjessalat nach Hausfrauenart
Schwarzwurzelsalat
Englischer Roastbeefsalat
- » Bouef Stroganoff mit Kräuterreis
Broccoliauflauf mit Sauce Mornay überbacken
feines Kalbsrahmgulasch mit Kräuternockerl
- » internationale Käsespezialitäten in Würfel
mit frischen Trauben und Birnen
- » Jourplundergebäck mit frischen Früchten
Kastanienparfait auf Hauspreiselbeeren
Melonensalat mit Joghurtdressing
- » Brot und Gebäckspezialitäten
von unseren Bäckern im Körberl

Preis pro Person € 21,90–



MENÜVARIATIONEN

EXQUISITES KALTES BUFFET

- » Cocktail-Riesengarnelen mit tropischen Früchtearrangement und Cocktailsauce
- Paznauner Rohschinken mit grünem Spargel und Melonenbällchen
- Wildschweimmousse auf Orangenscheiben mit Kürbiskernbrot
- Hühnermedaillons auf frischen Ananas mit Blattsalaten und Himbeeressig
- Variationen feinsten hausgemachter Parfaits und Terrinen mit Sauce Cumberland
- » zart, rosa gebratene Mastochsenhochrippe mit pochiertem Frühlingsgemüse und Sauce Tartare
- Schweinsmedallions in Weinblätter gehüllt und Buttermantel mit Kräuterrahm
- saftiger Beinschinken, handgeschnitten mit Butter und Kren
- » Veroneser Salat
- Matjessalat in Apfel- Rahmdressing
- Eisalat
- Mailändersalat
- » Raritäten aus der Montafoner Käsewelt
- mit frischen Trauben, Birnen, Nüssen, Butter am Großbrett arrangiert dazu Nußbrot
- » feinste hausgemachte Strudelspezialitäten
- (Erdbeer, Trauben, Äpfel) im Pfandl serviert
- » Melonensalat mit Joghurtdressing
- » Gebäck und Brotspezialitäten aus den Körberl

Preis pro Person € 23,50–

EXQUISITES BUFFET

MIT WARMEN HAUPTGERICHTEN AUS DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

- » pochierte Lachsfiletschnittchen an Ketacaviarsauce
- Shrimpsdoriolen in Burgundergelee auf zarten Blattsalaten dazu Kresseschaum
- gefüllte Tomaten mit Kräutergervais
- feinste Hühnerleberpastete, nach Art des Hauses, auf Madeiraaspikwürfel und frischen Früchten
- rosa gebratenes Schweinsfilet in Weinblättern und Buttermantel gehüllt mit Kräutersauce
- » Schwarzwurzelsalat in Kressemarinade
- Apfel-Zellersalat
- Artischockensalat mit Joghurtdressing
- Schillerlockensalat mit feinem Gemüse
- » gespickte Kalbsvögerl in Champignonrahm mit Butternudeln
- » zart gebratene Flugentenbrust-Filets in Portugieserjus
- mit Erdäpfelstrudel und feinen Blattsalaten in Himbeeressigdressing
- » Lauch-Schinkensoufflés in Käsebechamel
- » deftige österreichische Käsespezialitäten am Brett mit Trauben und Birnenstücken
- » Kastanienparfait auf Preiselbeerpüree
- frischer Orangensalat mit Kirschbrand
- Melonensalat mit Joghurtdressing
- Brandteigkrapferl mit frischen Erdbeeren und Schlagobers
- » knuspriges Jourgabäck im Körberl

Preis pro Person € 26,90–



MENÜVARIATIONEN



BUFFET MIT SPEZIALITÄTEN DER ÖSTERREICHISCHEN REGIONALKÜCHE

- » saftig zarter Beinschinken im Bock (wird am Buffet handgeschnitten)
dazu pouchierter "Solospargel" aus ausgesuchtem Anbau
mit zerlassener Butter und heurigen Kartoffeln
- » gebratene Hühnchenfiletstreifen
auf Frisee- und Lollo Rosso Salat mit Himbeeressigdressing
- » steirischer Bauernsalat mit Kürbiskerndressing
Tafelspitzsalat nach Hof-Art
gemischter Salat mit "Wiener Dressing"
- » Girardirostbraten vom Rind in Champignon-Kapernsauce
mit gerösteten Kartoffelschmarren
- » Salonbeuschel vom Kalb in zarter Rahmsauce mit Serviettenknödel
- » feines Frühlingsgemüse in "Wiener Creme" mit heurigen Butterkartoffeln
- » Montafoner Bergkäse vom Laib am Buffet aufgeschnitten mit Nußbrot und Birnen
- » gezogener Strudel gefüllt mit Kirschen im Nußmantel
Frühling-Joghurtterrine mit frischen Waldbeeren
geeister Ribisel-Marillensalat in Johannisbeermarinade
- » Gebäck- und Brotspezialitäten von unsere Bäckern im Körberl

Preis pro Person € 23,70,-

Diese Menüvariationen sind für 50 Personen kalkuliert.

Wir stellen Ihnen aber auch gerne Ihr individuelles Menü ab 10 Personen zusammen.

Bitte beachten Sie das der Preis bei einer individuellen Zusammenstellung abweichen kann.

Partyservice
SEIT 1939