



Ihre Feier

Buffetvorschläge

Vorspeisen mit frischem Gebäck und Aufstrichen

- Carpaccio vom „Thaler Rind“ | Eierschwammerltartare | Pesto
- Roast Beef „Thaler Rind“ | Kernölmajonaise
- Vitello vom Tafelspitz | Räucherforellencreme | gebackene Kapern
- Rotes Rüben Carpaccio | Schafskäsecreme | Steirerkren
- Tafelspitzsulz | Kernölvinaigrette
- Hausgeräucherter Lachs & Forelle | Sauerrahmkren | Dillsenf
- Kreuzwirt Sushi | Lachs | Räucherforelle | Polenta | Gemüse
- Salate | Blattsalat | Erdäpfel | Käferbohnen | Krautsalat | Nudelsalat | Rindfleischsalat

Suppen

- Süsserdäpfelsuppe | geröstete Eierschwammerl | Chili
- Steirische Fischsuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Kräftige Rindsuppe mit Einlagen (Frittaten, Leberknödel, Grammelstrudel)

Hauptspeisen

- Gefüllte Hühnerbrust | Schafskäse | Vulkanoschinken | Kürbiskernnudeln | Gemüsestreifen
- Gebackenes Hirschschnitzerl | Kürbiskernpanier | Braterdäpfel
- Rehragout | gebratene Serviettenknödel
- Rinderfiletrollade | Eierschwammerlfülle | Erdäpfelstampf | Röstzwiebel
- Geschmortes Schweinsbackerl | Buttermilch-Serviettenknödel
- Gefüllte Kalbsbrust | Risi Pisi
- Schweinefilet | Schwammerl-Specksoße | gebackene Erdäpfeltaler
- Tafelspitz „Thaler Rind“ | Semmelkren | Rösterdäpfel
- Lachsforellenfilet „Kulmer Fisch“ | Erdäpfelgemüsegröstl
- Kümmelbrat'l vom „Teichland Karpfen“ | Rahmkraut | Braterdäpfel
- Steirische Paella | Polenta | Hühnerfleisch | heimische Fische | Gebirgsgarnele

Vegetarisch

- Süsserdäpfelstrudel | Eierschwammerl | Ingwer | Kräutercreme | Sweet - Chili „Vegan möglich“
- Frittierte Melanzani | Kirschtomatenragout | Schafskäse „Vegan möglich“
- Kürbislasagne | Kürbis-Currycreme

Dessert

- Claudias Cremeschnitte
- Knusprige Schokobanane | weisses Schokomousse
- Kastanientiramisu
- Strudelvariation
- Vanillepudding | Himbeere | Schlag
- Hausgemachte Mohnnudeln | Zwetschkenröster
- Gebackene Apflradl | Zimtzucker | Vanilleespuma
- Überbackene Topfenpalatschinken | Vanillesoße
- Kaiserschmarren | Zwetschkenröster
- Käsevariation | Feigensenf | Erdäpfelbrot

Bitte wählen Sie maximal:

- 4 Vorspeisen
- 2 Suppen
- 3 Hauptspeisen (Fleisch)
- 1 Hauptspeise (Vegetarisch)
- 3 Dessert

Buffetpreis pro Person € 36.- (ab 20 Personen)
Gedeck inkl. Brot und Aufstrichen € 2,50/Person