

agape -

**variante I**

**schwarzbrotstreifen-**

wurzelspeck mit zwiebelringen

beinschinken mit krenbutter

salami mit kapern

schinkenspeck mit paprika

oliven-gemüseaufstrich

schafkäse mit schnittlauch

jungzwiebel- oder mandel-sellerieaufstrich

*preis pro stück - inkl. mwst. - € 1,60*

**variante II**

**canapes vom baguette-**

geräucherte fuschelseelachsforelle mit senf-dillsauce

shrimps mit cocktailsauce

prosciutto mit melone

gekräuterte hühnerbrust mit orangerfilet

gebratene melanzani & zucchini mit parmesan

mozzarella mit tomate & basilikum

*preis pro stück - inkl. mwst. - € 1,80*

**variante III**

schinkenkipfel

je 2 stück speck- & nussbrot

*preis pro portion - inkl. mwst. - € 1,60*

**variante IV**

käsegebäck, prosciutto-grissini

geröstete mandeln & cashew nuts

*preis pro person - inkl. mwst. - € 1,50*

cocktail-

### **fingerfood kalt-warm-süß**

weiß- & schwarzbrot mit -

beinschinken mit frischem kren

bauernsalami

jamon serrano - hauchdünn geschnitten

marinierte gambas

tomates & knoblauch

ziegenfrischkäse mit jungzwiebel

**preis pro portion € 1,60**

**wir empfehlen 4 stück pro person**

### **warme kleinigkeiten:**

paella-chorizobällchen

kleine gebackene schweinsfilet

tortillas

kleinefleischlaibchen

kleine marinierte fleischspießchen - pinchos

blunznröllchen

**preis pro portion € 1,60**

**wir empfehlen 4 stück pro person**

**süßes:**

kleines mandeltörtchen

kleine crema catalana

kleiner sacherwürfel

mini-cremeschnitte

kleiner esterhazywürfel

**preis pro portion € 1,40**

**wir empfehlen 2 stück pro person**

\*\*\*\*\*

**durchschnittlicher preis pro person - inkl. mwst. - € 14,80**

**pro person 10 stück**

\*\*\*\*\*

**Buffet-**

**kleine vorspeisenvariation & suppe wird serviert-**

tafelspitzsülzchen mit zwiebelringen

gebackene hühnerbrust

flusskrebse in knoblauchöl mit frischen kräutern

ziegenkäse im speckmantel

blattsalat mit kernöl

\* \* \*

hochzeitssuppe

rindsuppe mit kleinem griessnockerl, leberknödel & fritatten

oder

kürbiscremesuppe  
mit schwarzbrotroutons

**buffet-**

geschmorter kalbsbraten  
mit teigwaren & gemüsevariation

oder

gebratener zander aus wildfang  
mit blattspinat-jungzwiebel & erdäpfeln

oder

gebackene schweinsmedaillons  
mit erdäpfel-vogerlsalat

oder

eierschwammerlsauce  
mit serviettenknödel

\* \* \*

topfenknödel mit frischen beeren

mousse au chocolat

obstsalat & pfirsichparfait

käsebrett

\*\*\*\*\*

\* \* \*

durchschnittlicher preis pro person - inkl. mwst. - € 28,00

.....

**variante II:**

**kleine vorspeisenvariation & suppe wird serviert-**

**antipasti-**

prosciutto di parma mit melone

vitello tonnato & mozzarella tomate

pepperonata, melanzani, zucchini & pomodore secchi

garnelensalat

parmesan & rucola

grissini

\* \* \*

minestrone – klare gemüsesuppe

mit käsecroutons

oder

artischokencremesuppe

mit olivenbrotcroutons

**danach wählen sie bitte vom buffet-**

beiried im ganzen

mit gemüse & rosmarinerdäpfel

\*

branzino & gambas

mit paradeiserrisotto

\*

hirtenspiess von lamm, huhn & schwein

mit zucchini-melanzani-erdäpfelauflauf

\*

trüffelravioli

mit rucola & parmesan

panna cotta & tiramisu

mit frischen erdbeeren

zitronentarte- & sorbet

\*

käsebrett

\*\*\*\*\*

\*\*\*

durchschnittlicher preis pro person - inkl. mwst. - € 30,00

-----

## hochzeitsbuffet

beinschinken im spanner frisch geschnitten

tafelspitzsülzchen mit kernölvinaigrette

frischkäse mit feigenchutney & eingelegtem gemüse

räucherfische mit preiselbeerobers & krensauce

gemischter blattsalat mit gebratenen waldpilzen

\* \* \*

### filet vom wildfangzander

mit petersilerdäpfeln, grünem spargel & sauce hollandaise

### gebratene rindermedaillons

mit pfeffersaucesauce, jungem gemüse & erdäpfelgratin

### trüffelravioli

mit rucola & parmesan

### schweinsfiletspitzen in eierschwammerlsauce

mit serviettenknödel

**gebackene hühnerbrust & ausgelöste hendlhaxl**

mit erdäpfel-vogersalat

\* \* \*

obstsalat, frische erdbeeren

vanillecreme fraiche & eisvariation

käsebrett

gulaschsuppe mit gebäck

\*\*\*\*\*

\*\*\*

**durchschnittlicher preis pro person - inkl. mwst. - € 32,00**

.....

**Menü-**

**menü I**

**amuse geule**

forellentartare auf weissbrot

beefcarpaccio mit basilikumpesto, rucola & parmesan

grissini

spargelcremesuppe

mit spargelspitzen & prosciuttochips

rosa gebratene entenbrust

mit trüffelpüree & erbsenschoten

oder

gegrilltes schweinsfilet

mit steirischem wurzelgemüse, krenobers & petersilerdäpfeln

erdbeertopfenknödel mit frischen erdbeeren

\*\*\*\*\*

\*\*\*

durchschnittlicher preis pro person - inkl. mwst. - € 30,00

## menü II

### amuse geule

tafelspitzsülzchen mit kernölvinaigrette

hausgebeizte millstätter seeforelle

mit vogerlsalat & spargelvinaigrette

geeiste gurkenrahmsuppe

mit dillspitzen

gegrillte maishuhnbrust

mit zucchini & preiselbeerröster

oder

geschmorte rehkeule

mit schupfnudeln & grünen spargelspitzen

dreierlei schokolademousse mit marinierten erdbeeren

\*\*\*\*\*

\*\*\*

durchschnittlicher preis pro person - inkl. mwst. - € 32,00

.....

## mitternachtsessen

„miniwürstelstand“

weißwürste, käsekrainer & bratwürste

mit hendlmayrsenf, zwiebelsenf, semmerl & brezel

\*\*\*\*\*

\*\*\*

durchschnittlicher preis pro person - inkl. mwst. - € 2,50

\*\*\*\*\*

\*\*\*

**ANDERE VON IHNEN GEWÜNSCHTE SPEISEN WERDEN NATÜRLICH  
GERNE EBENFALLS ZUBEREITET!**