

LE MARCHÉ

„Kulinarische Raffinesse“
ab 50 Personen

Salatbuffet

Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücken
Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano
Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl

Vorspeisen

Räucherlachs mit Oberskren
Prosciutto mit Oliven und Grissini
Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)
Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef
Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet auf provenzalischen Gemüsen
Schweinsschnitzel gebacken
Gekochtes Schulterscherzel mit Semmelkren, Apfelkren und Röstkartoffel
Putenbrust in Natursaft
Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison
Tomaten-Buchweizenrisotto mit Räuchertofu (vegan)
Kräuterreis
Glaciertes Gemüse

Dessert

Süße Crêpes nach Belieben – direkt am Buffet frisch zubereitet
Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Crème Caramel mit Schlagobers
Obstplatte
Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven

€ 48 / Person