KULINARIK

KALT & WARM

„Tradition trifft Geschmack“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **50** Personen

€ 46,- **pro Person**





Salatbuffet

- Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate
- Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücken
- Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano
- Dressings: Yoghurt- und American-Dressing, Balsamico & Olivenöl



Hauptspeisen

- Gebackene Hühnerkeulen
- Gebackenes Gemüse mit Joghurt-Kräutersauce
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
- Kräuterreis
- Burgunder Rinderbraten
- Serviettenknödel
- Gebratenes Lachsfilet auf Wokgemüse
- Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison Tomaten-Kichererbsen-Curry (vegan)



Vorspeisen

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



Dessert

- Creme Caramel mit Schlagobers
- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark
- Obstplatte
- Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven