KULINARIK

LE MARCHÉ

„Kulinarische Raffinesse“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **50** Personen

€ 48,- **pro Person**





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



Hauptspeisen

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



Vorspeisen

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



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