CATERING VARIANTE1

Winterbuffet

Eine saisonale Auswahl für besondere Anlässe

Winterliche Salatvariationen

Wählen Sie vier Salate aus den folgenden acht Kreationen.

Rote-Rüben-Carpaccio mit Rucola
Parmesan und Balsamico-Vinaigrette

Rucola-Fenchel-Salat mit Orangenfilets
Geröstete Mandeln und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Vogerlsalat mit geröstetem Kürbis
Granatapfel und Honig-Senf-Vinaigrette

Weißkraut-Fenchel-Salat mit Dill
Fein gehobeltes Wintergemüse mit Zitronendressing

Linsensalat mit gerösteten Karotten und Lauch
Petersilie und Senf-Vinaigrette

Fein marinierter Rotkrautsalat mit Orange
Frische Kräuter und Zitrusvinaigrette

Chicorée-Birnen-Salat
Feine Dijon-Vinaigrette

Vogerlsalat auf mariniertem Erdäpfelsalat
Geröstete Kürbiskerne und steirisches Kürbiskernöl

Brot & Butter

Französisches Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter und Fleur de Sel

Warme Hauptgerichte

Rindsgulasch *oder* Pilzgulasch

jeweils mit Serviettenknödeln

35,00 € pro Person

Inklusive vier Salaten nach Wahl, Landbrot, Salzbutter und Hauptgericht.

Torten nach Wahl: 60,00 € pro Torte (ca. 14 Stück)

Zum Empfang: Sekt / Prosecco 0,1 l – 4,00 € · Glühwein 0,2 l – 4,50 €

Torten und Getränke werden separat berechnet. Weitere Leistungen nach Vereinbarung.