

Buffet-Vorschläge

Warme Vorspeisen

Klare Suppe mit Einlage (z.B. Hühnersuppe mit Kräuterfrittaten,...)

Creme Suppen (z.B. Knoblauch, Broccoli, Kürbis,...)

Gebundene Suppen (z.B. Zwiebelsuppe, Alt Wiener Erdäpfel Suppe,...)

Kalte Vorspeisen

Wurst oder Käseplatte (auch immer wieder gerne als Abschluss)

Gekochtes Rindfleisch auf Salatnesterl mit Kernöl-Vinaigrette

Schinkenspeck-Melonen Spießchen

Mozzarella-Tomate mit Pesto Verde (als Spießchen oder im Glas)

Gemüse mit Vinaigrette (je nach Saison, z.B. Spargel mit sommerlicher Vinaigrette)

Beef Tartar (vom Rindfilet, am besten Portionsweise serviert)

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce auf Blattsalat

Gebackenes

Schnitzerl vom Huhn und/oder Schwein

Cordon bleu (mit Schinken und Käse) vom Huhn und/oder Schwein

Bauern Cordon bleu (mit Senf, Speck, Lauch & Käse)

Pusztá Hühnerspießchen (mit Paprika & Zwiebel)

Backhenderl oder nur Haxerl

Kalbsschnitzel

Info: Gebackenes kann auch mit Cornflakes-, Sesam- oder Kürbiskernpanade angeboten werden

..Geschmortes aus dem Backrohr

Schweinsbraten (auch vom Karree möglich)

Surschopfbraten

Kümmelbraten

Faschierter- oder Jägerbraten (mit Würstel, Eier und Wurzelgemüse)

Rindsbraten klassisch oder tschechische Art (Svickova)

Wildbraten im herzhaften Safterl

(Wildschwein, Hirsch oder Reh, je nach Verfügbarkeit)

Lammstelze mit Wurzelgemüse im Biersud geschmort, danach gebraten

Stelze gebraten (auch Surstelze möglich)

Info: der gewünschte Braten kann auch gefüllt werden

..kurz oder lang Gebratenes

Hühnerfilet mit Pfirsich-Schinken-Käse gratiniert

Gefülltes Hühnerfilet „Italia“ mit Rucola, Mozzarella & Tomate

Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse

*Filetspieß (Gemischter Spieß vom Rind, Schwein & Huhn)
mit Paprika, Zwiebel & Speck*

Schweinemedallions im Speckmantel an grüner Pfeffersauce

Spareribs oder Chicken Wings (mit Bierbeize)

Klassiker aus aller Welt

Rindsgulasch (von der Wade)

Szegediner Krautfleisch

Schinkenfleckerl (Klassisch oder cremig und mit Käse gratiniert)

Faschierte Laibchen oder Bällchen

Rindsroulade Wiener Art

Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren & Eräpfelschmarren

Zwiebelrostbraten (gedünstet) im herzhaften Zwiebel-Safterl

Krautfleckerl

Käse.- oder Holzhacker Nockerl mit Röstzwiebel

Grammel-, Selchfleisch-, Blunz'n- oder Fleischknödel

Chili con Carne

..aus dem Wasser

Zanderfilet mit Kräuter-Polenta Haube

Barschfilet im Speckmantel

Lachs-Roulade - Filet mit Kräutergervais & Kohlblatt

Garnelen in Kräuterbutter gebraten

Miesmuscheln im Gemüse-Weissweinsafterl (nach Verfügbarkeit)

Calamares im Tempurateig

Vegetarisches

Risotto Laibchen

Gebackenes Gemüse Allerlei

(Zucchini, Champignons, Karotten, Broccoli, Karfiol,..)

Gemüselasagne (auch mit Tomatensauce)

Broccoli Gratin (auch anderes Gemüse oder Gemischt)

Grünkernlaibchen

Gemüselaiabchen (auch Sortenrein wie z.B. Blattspinat,..)

Vollkornteigwaren mit mediterranem Gemüseragout & Pesto

Gemüsepfandl (nach landestypischer Zubereitung wie z.B. Asia, Italien,..)

Spinatnockerl an Käsesauce (auch mit Gorgonzolasauce)

Eiernockerl

Kürbis-Erdäpfel Laibchen

... als krönender Abschluss

Topfen/Mandel- oder Kaiserschmarren dazu Fruchtmus oder Röster

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Topfenpalatschinken im „Vanillebad“

Strudel (Apfel, Topfen oder Kürbis)

Kuchen (wie z.B. Schoko, Marmor, Früchte,..)

Creμες im Glas (nach Jahreszeit, wie z.B. Zwetschkenragout mit Vanille- und Maroncreme & Amarena-Topping)

Diverse „Tiramisu-Arten“ (Eierlikör, Himbeere oder Klassisch)

Fruchtknödel (nach Wunsch im Topfenteig) mit Butter-Zucker Brösel

Fruchsalat (nach Saison) Wahlweise mit oder ohne Vanillecreme

Mousse im Glas (Sortenrein oder als Variation)

Powidl Tascherl in Butter-Zucker Brösel

Information:

- ⇒ Wir empfehlen ca 4-6 Buffet-Hauptspeisen
- ⇒ Der Preis richtet sich nach Menge und Auswahl
- ⇒ Beilagen & Salate werden den Hauptspeisen angepasst
- ⇒ Schon Überlegt eventuell ein Buffet für die private Feier zu Haus
- ⇒ Wir beraten sie gerne