

BANKETTMAPPE 2010

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten!

Stand 19.02.2010



Vorschläge: BUFFET

REGIONALES BUFFET

ab 30 Personen

Geräuchertes und Luftgetrocknetes aus der Hermagorer Gegend
Lavantaler Schafkäse mit Kräuteröl und Sonnentomaten
Tafelspitzsüß mit Radieschen, Vogelsalat und Kernölvinaigrette
Liptauer, Verhackerts, und Gludner
Blattsalate, Tomaten-, Erdäpfel-, Kraut-, Gurken-, Bohnensalat
Gebäckauswahl und Bauernbrot

Knuspriger Schwartlbraten und glasierte Schweinestelze
Kleine Wiener Schnitzel
Gekochtes Gustostück vom Almrind
Saftiges Bauerngeselchtes
Kärntner Nudelvariation mit brauner Butter

Sauerkraut und Semmelknödel
Rösterdäpfel
Apfelkren & Schnittlauchsauce
Buntes Gemüse

Apfel & Topfenstrudel mit Vanillesauce
Scheiterhaufen von der Zwetschke
Grießpudding mit Weichselkompott
Kirschterrine im Bisquitmantel
Bergkäse mit Trauben & Nüssen

PREIS PRO PERSON

€ 27,00

BANKETTMAPPE 2010

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten!

Stand 19.02.2010



Vorschläge: BUFFET

Übertrag

ALPE ADRIA BUFFET

ab 30 Personen

Geräuchertes und Luftgetrocknetes aus der Alpen-Adria-Region
Schafkäse mit Kräuteröl und Sonnentomaten
Beef-Tatаре mit Essiggemüse
Vitello-Tonnato mit Kapernbeeren
Räucherforellenfilets mit Oberskren
Fein gemischte Anti-Pasti-Spezialitäten
Rucola mit Parmesanspänen
Reichhaltige Gebäckauswahl

Bäuerliche Erdäpfelsuppe
Minestrone

Glasierter Spanferkelbraten
Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter
Ausgelöste Backhendlbruststücke
Filet vom Zander
Penne "all'arrabbiata"
Kärntner Käsnu-del mit brauner Butter

Rosmarinerdäpfel, Weinkraut
Polenta
Letscho,
Erdäpfel-Lauchsalat

„Gibanica“ (Apfel-Mohnkuchen)
Panna-Cotta mit Waldbeerröster
Tiramisuwürfel mit marinierten Orangen
Topfenknödel mit Waldbeerröster
Strudelvariation mit Vanillerahmsauce
Käseauswahl mit Trauben & Nüssen

PREIS PRO PERSON

€ 34,00

BANKETTMAPPE 2010

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten!

Stand 19.02.2010



Vorschläge: BUFFET

Übertrag

ITALIENISCHES BUFFET

ab 30 Personen

Prosciutto mit Melone, Frischkäse und Grissini
Vitello-Tonnato mit Kapernbeeren und Rucola
Mozzarella mit Tomaten und Pesto
Meeresfrüchtecocktail
Scombri und Alici mit Artischocken und Balsamicozwiebeln
Fein gemischte Anti-Pasti-Spezialitäten
Insalata mista
Gebäckauswahl

Minestrone

Saltimbocca „alla romana“
Geschmorte Lammkeule
Piccata Milanese
Penne mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella
Spaghetti „Carbonara“
Lasagne „al-forno“
Gegrillte Riesengarnelen & Calamari mit Knoblauch, Kräutern & Chili

Polenta
Kräuterrisotto
Rosmarinerdäpfel
Paprika-Zucchini-Gemüse

Panna-Cotta mit marinierten Himbeeren
Tiramisu mit Orangen-Pignolisalat
Profiteroles
Stracciatellamousse mit Amaretto-Weichseln
Dolce-Latte & Grana Padano

PREIS PRO PERSON

€ 35,00