

## BUFFETS

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten!

Stand 01.05.2011



### Vorschläge: BUFFET

#### Regionales Buffet

ab 30 Personen

Luftgetrocknetes aus der Gailtaler Gegend mit Essiggemüse  
Geräuchertes Filet von der Regenbogen & Lachsforelle mit Oberskren  
Eingelegter Schafkäse mit marinierten Tomaten und Kernölpesto  
Schinkenröllchen mit Kräutertopfen und gefüllten Eiern  
Vollkornbrot mit Liptauer, Sasaka und Glundner  
Gebäckauswahl

Salatauswahl vom Villacher Wochenmarkt (5 Sorten)  
mit verschiedenen Dressings und Marinaden

Knuspriger Schwartlbraten und saftiges Geselchtes  
Geschmorte Ente mit Honig-Thymiansaft  
Kleine Wiener-Schnitzerln  
Filet vom Zander mit Paprika & Zucchini  
Kärntner Käsnuudel mit brauner Butter und Schnittlauch

Rotkraut & Sauerkraut  
Semmelknödel  
Rösterdäpfel  
Butterreis  
Breite Bohnen

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Topfenknödel mit eingekochten Zwetschgen  
Joghurt-Zitronencreme mit Waldbeerröster im Glas  
Käseauswahl mit Trauben & Nüssen

**PREIS PRO PERSON**

**€ 34,00**

## BUFFETS

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten!

Stand 01.05.2011



### Vorschläge: BUFFET

Übertrag

#### Alpe Adria Buffet

ab 30 Personen

Geräuchertes und Luftgetrocknetes aus der Alpen-Adria-Region  
Mozzarella mit Tomaten, Pesto und Balsamico  
Eingelegter Schafkäse und Anti-Pasti-Gemüse  
Roastbeef mit Sc.Remoulade und gefüllten Eiern  
Krabbencocktail mit Ananas im Glas

Gebäckauswahl

Medaillons vom Jungschweinefilet mit grünem Pfeffer  
Gedünsteter Zwiebelrostbraten  
Saltimbocca „a la romana“  
Gebackenes Joghurthendl  
Filet vom Branzino „mediterran“  
Lasagne „al forno“

Rösti, Spätzle  
Kräuterrisotto  
Buntes Gemüse  
Erdäpfelsalat

Profiteroles & Tiramisu  
Topfenknödel mit Butterbrösel und Waldbeerröster  
Panna-Cotta mit Amaretto-Weichseln im Glas  
Apfelstrudel mit Vanillerahmsauce  
Käseauswahl mit Trauben & Nüssen

**PREIS PRO PERSON**

**€ 36,00**

## BUFFETS

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten!

Stand 01.05.2011



### Vorschläge: BUFFET

Übertrag

#### Italienisches Buffet

ab 30 Personen

Prosciutto mit Melone und Parmesanspänen  
Mozzarella mit Tomaten, Pesto und Balsamico  
Mailänder Salami, Mortadella und Bresaola mit gerösteten Artischocken  
Vitello tonnato mit Kapernbeeren  
Gegrilltes Gemüse mit Kräutern und eingelegtem Schafkäse  
Insalata – mista mit verschiedenen Dressings & Marinaden  
Gebäckauswahl

Saltimbocca „alla romana“ & Piccata „milanaise“  
Toskanischer Kalbsbraten mit Rosmarin  
Calamari vom Grill mit Knoblauch und Kräutern  
Riesengarnelen „al arrabiata“  
Tortellini „a la panna“

Rahmpolenta  
Kräuterisotto  
Rosmarinerdäpfel  
Mediterranes Gemüse

Panna-Cotta mit Waldbeeren  
Tiramisu und Profiteroles  
Stracciatella-Mousse mit Amaretto-Weichseln im Glas  
Venezianische Mandelschnitte  
Käseauswahl mit Trauben & Nüssen

PREIS PRO PERSON

€ 38,00

**Alle angeführten Buffets sind Vorschläge und können natürlich ganz nach Ihren Wünschen und saisonalen Produkten jederzeit abgeändert werden.**

**Auf Anfrage können wir Ihnen auch gerne ein Themenbuffet (z.B. Nudelbuffet, Sushi-Buffet, Käse und Wein u.ä.) zusammenstellen.**