



Nachfolgend finden Sie einige  
**BUFFETVORSCHLÄGE,**

die Ihnen einen Eindruck über  
unser Angebot ermöglichen sollen.

Selbstverständlich können diese Vorschläge  
in jeder von Ihnen gewünschten Art  
verändert werden!

Wir verwenden in unserer Küche  
Gluten, Eier, Senf, Sesam, Fisch, Nüsse, Soja, Sellerie, etc.  
Sollten Sie irgendwelche Allergien  
oder Unverträglichkeiten haben  
informieren wir Sie gerne über die Zutaten.

 = vegetarische Gerichte



# das KLASSISCHE BUFFET

## ZUR VORSPEISE

Mozzarella mit Tomaten 🌿  
Rohschinken mit Melone  
Griechischer Salat 🌿  
Jourgebäck

## HEISSE SUPPEN

Leberknödelsuppe  
Frittatensuppe  
Knoblauchcremesuppe mit Croutons 🌿

## ZUR HAUPTSPEISE

Schweinsmedaillons im Speckmantel  
auf bunter Pfeffersoße  
mit Kroketten und Preiselbeerbirne

Schweinsschnitzl gebacken  
mit Salat

Puten Cordon Bleu gebacken  
mit Salat

gebackenes Gemüse 🌿  
mit Salat und Sauce Tartare

Zwiebelrostbraten  
mit knusprigen Zwiebelringen  
und Bratkartoffeln

Surbraten  
mit Semmelknödel und Salat

31,50 € pro Person  
ab 20 Personen

# das RUSTIKALE BUFFET



## ZUR VORSPEISE

Rindfleischsalat

Schafkäsegupferl 🌿  
mit Kernöl und Käferbohnen

Verhackertes, Liptauer  
und Kürbisaufstrich 🌿

Jourgebäck

## ZUR HAUPTSPEISE

Surschnitzl gebacken  
mit Salat

Schweinsbraten  
mit gedünstetem Weißkraut  
und Semmelknödel

gebratene Hühnerkeulen  
mit Salat

## ZUR NACHSPEISE

Apfelstrudel 🌿  
Topfenstrudel 🌿

31,00 € pro Person  
ab 15 Personen

# das HEURIGEN BUFFET



## ZUR VORSPEISE

verschiedene Schinken  
mit Melone und Trauben

Verhackertes, Liptauer  
und Kürbisaufstrich 🌿

Brot und Jourgebäck

## ZUR HAUPTSPEISE

Schweinsschnitzl gebacken  
mit Salat

gebratene Stelze  
mit Semmelknödel und Salat

Blunzngröstl  
mit Salat

Spinat-Schafkäse-Strudel 🌿  
mit Knoblauchdip und Salat

24,50 € pro Person  
ab 15 Personen

# das WEINVIERTLER BUFFET



## ZUR VORSPEISE

Rindfleischsulz  
an Blattsalaten mit Knoblauchdip

gegrillte Ziegenkäsewürfel  
im Speckmantel auf Blattsalat

Jourgebäck

## HEISSE SUPPEN

Leberknödelsuppe  
Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen

## ZUR HAUPTSPEISE


Schweinsschnitzl gebacken  
mit Salat

Hauerschnitzl gebacken  
mit Salat

Rindsrouladen ‚klassisch‘  
mit Pilzspiralen

Surbraten  
mit Semmelknödel und Salat

## ZUR NACHSPEISE

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 

40,50 € pro Person  
ab 20 Personen

# das EXKLUSIVE BUFFET

## ZUR VORSPEISE

Shrimpssalat mit Curry und Mango  
Entenbruststreifen an Blattsalaten  
Rohschinken mit Melone  
Jourgebäck

## HEISSE SUPPEN


Leberknödelsuppe  
Frittatensuppe  
Cremesuppe nach Saison

## ZUR HAUPTSPESIE

Schweinsmedaillons im Speckmantel  
auf bunter Pfeffersöße  
mit Kroketten und Preiselbeerbirne

Putenschnitzl gebacken  
in Sesampanier mit Salat

Zander serbisch  
mit Petersilkartoffeln, Knoblauchbutter  
und Salat

Blätterteigtascherl   
mit Kürbiskern-Frischkäsefülle,  
Knoblauchdip und Salat

Zwiebelrostbraten  
mit knusprigen Zwiebelringen  
und Bratkartoffeln

33,50 € pro Person  
ab 20 Personen



# BLÄDE

Bier zum selber zapfen  
aus dem 8 Liter Fass!

Gösser Märzen  
37,00 €



Preise inkl. Steuern!

Gut. Besser. **Gösser**

erhältlich in diesen Sorten:



37,00 €



37,00 €



40,00 €



40,00 €



40,00 €



40,00 €



37,00 €



40,00 €



40,00 €



40,00 €

# das FESTTAGS BUFFET

## ZUR VORSPEISE

geräucherte Makrele an Blattsalaten  
Rohschinken mit Melone  
Jourgebäck


## HEISSE SUPPEN

Festtagssuppe  
Rindssuppe mit Leberknödel, Grießnockerl,  
Speckknödel und Suppengemüse

## ZUR HAUPTSPEISE

Schweinsschnitzl gebacken  
mit Salat

Puten Cordon Bleu gebacken  
mit Salat


Nudelteigtascherl   
mit Kürbiskern-Frischkäsefülle,  
Parmesan, Kürbiskernöl und Salat

Zwiebelrostbraten  
mit knusprigen Zwiebelringen u. Bratkartoffeln

Putenspieß auf Rosmarinfeder  
mit Reis und Saisongemüse

Jägerpfanne  
Schweinsfiletspitzen i. Champignon-Speckpfandl  
mit Spätzle und Preiselbeeren

## ZUR NACHSPEISE


Nougatknödel mit Himbeersoße   
Vanillemousse 

39,50 € pro Person  
ab 25 Personen

# das INTERNATIONALE BUFFET

## ZUR VORSPEISE

Lachsröllchen mit Avocadofülle


Mozzarella mit Tomaten 

Roastbeef mit Knoblauchdip

Jourgebäck

## HEISSE SUPPEN

französische Zwiebelsuppe  
mit überbackenem Toastbrotecken

Tomatencremesuppe 

## ZUR HAUPTSPEISE



Hühnerbrust  
mit Rohschinken, Gorgonzola  
und Birne überbacken mit Reis

gegrillter Lachs  
mit gedünstetem Marchfeldgemüse  
und Petersilerdäpfeln

Rindsrouladen  
gefüllt mit Schafkäse, Zwiebel,  
Speck u. Paprika mit Kräuterspiralen

Putenschnitzl gebacken  
in Parmesanpanier mit buntem Salat


## ZUR NACHSPEISE

Mousse au Chocolate   
belgische Waffeln mit Himbeersoße 

41,50 € pro Person  
ab 25 Personen

# das SOMMER BUFFET


## ZUR VORSPEISE

Falafel   
an Blattsalaten mit Avocadodip

Carpaccio  
mit Ruccola und Parmesan

Jourgebäck

## HEISSE SUPPEN

Karotten-Kokos-Ingwersuppe 

## ZUR HAUPTSPEISE


Hühnerbrust  
gefüllt mit Kräutern, Feta  
und getrockneten Tomaten mit buntem Salat


Rinderfiletspitzen  
mit Zucchini, Coctailtomaten und Curry  
dazu Basmatireis

Schweinsmedaillons im Speckmantel  
auf bunter Pfeffersoße mit Erdäpfelstrudel  
und Mandelbroccoli

Feta in Knusperpanier   
mit Sweet-Chili-Dip und buntem Salat

## ZUR NACHSPEISE

Topfenknödel im Brösel-Nussmantel   
mit Marillenröster

Brownie 

43,50 € pro Person  
ab 25 Personen





## FINGERFOOD & CO

... die perfekte Art Ihre Gäste, Kunden,  
Freunde und Geschäftspartner  
auch auf engstem Raum  
köstlich und modern zu bewirten.

Vom kleinen Häppchen  
mit großem Geschmack  
bis zum Schälchenmenü.





# Häppchen

vom Baguette  
Weiß- und Kornbrotscheiben

Thunfischaufstrich

🌿 Eiaufstrich

Liptauer

🌿 Kürbiskernaufstrich

Verhackertes  
Wildleberpastete

Salami

Rohschinken

Wildschweinrohschinken

Schinken

Putenschinken

Roastbeef

🌿 Gouda

🌿 Brie

🌿 Schafkäse-Pesto

🌿 Mozzarella-Tomate

Räucherlachs

# Brötchen

vom Sandwich  
Belagsmöglichkeiten wie bei den Häppchen



ab 8 Stück je Sorte



# gefülltes jourgebäck

Thunfischaufstrich

🍃 Eiaufstrich

Liptauer

🍃 Kürbiskernaufstrich

Verhackertes  
Wildeberpastete

Salami

Rohschinken

Wildschweinrohschinken

Schinken

Putenschinken

Roastbeef

🍃 Gouda

🍃 Brie

🍃 Schafkäse-Pesto

🍃 Mozzarella-Tomate

Räucherlachs

Mini Schnitzlsemmerl  
mit Salatblatt

Mini Burger  
mit Faschiertem Laibchen  
Salatblatt und Zwiebel

Mini Steak Burger  
mit Schweinsmedaillon  
Salatblatt und Tomatenscheibe

🍃 Mini Vegie Burger  
mit Gemüselaiichen  
Salatblatt und Schnittlauchdip



ab 8 Stück je Sorte





# fingerfood

... aufgespießt

- ✿ Mozzarella mit Tomaten
- Rohschinken mit Melone
- Geselchtes mit Wachtelei
- ✿ Käse-Traube
- ✿ Käse-Olive
- Fleischbällchen mit Paprika
- Speckröllchen
- Roastbeefröllchen

... im Glas

Shrimpsalat

Räucherlachs  
auf Avocadomousse

geräucherte Makrele  
auf Gemüsesulz mit Dip

Garnele im Backteig an Chili-Dip

Vitello Tonnato

Blunzntaler auf Erdäpfelsalat

Hühnerbrust auf Erdäpfelsalat

Fleischbällchen auf Cocktailsauce

Schinkenröllchen

Rohschinken mit Parmesan u. Olive

Entenbruststreifen auf Kürbischutney

Wildschweinrohschinken auf Chutney

- ✿ Falafel mit Avocadodip
- ✿ Gemüsesticks mit Knoblauchdip
- ✿ Blätterteigtascherl  
mit Kürbiskern-Frischkäsefülle
- ✿ Zwiebelringe mit Chili-Dip



ab 12 Stück je Sorte



# fingerfood

... gefüllte pikante Palatschinken

Rohschinken - Ruccola

Thunfisch - Zwiebel

Roastbeef - Kren

Blunz'n - Kren

Lachs - Dille

Räucherschinken - Frischkäse

 Kräuter - Frischkäse

 Rote-Rüben-Hummus - Ruccola

... für die Süßen

Blechkuchenwürfel

Zwetschken, Apfel, Bienenstich, Schokocreame

Sacher, Cremeschnitte, Brownie

Jourplunder

Nuss, Mohn, Apfel, Topfen

... süßes im Glas

Mousse au Chocolat

mit frischen Früchten

Panna Cotta

mit frischen Früchten

Obstsalat

Erdbeer-Mascarponecreme

auf Baileysbiskuits

Marillenkuchen

im Glas

Banane im Backteig

an Vanillecreme

Früchtespieße

im Schokomantel

Tiramisu

klassisch oder Maroni



ab 12 Stück je Sorte



GESCHIRR  
GETRÄNKE  
EQUIPMENT



## ALKOHOLFREI

Almdudler  
Cola  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Fruidade  
Erdbeer- u. Pfirsichnektar  
Mineral prickelnd oder ohne

## ALKOHOLISCH

Gösser Flasche  
Heineken Flasche  
  
Sekt Hochriegl trocken oder Winzersekt  
  
verschieden Weine 0,75 l  
  
Birnen, Himbeer- u. Marillenbrand  
  
u.v.m.

# GETRÄNKE

NESPRESSO  
... what else?

Vom Espresso  
bis zum koffeinfreien Kaffee  
ist für jeden etwas dabei!

inklusive Milch, Zucker, etc.  
Verrechnung nach verbrauchten Kapseln!



## FASSBIER

Gösser - David

Mit dem 20 Liter Partyfass  
gibts immer frisch gezapftes Bier!



## GLÄSER

Weißwein  
Rotwein  
Sekt  
Longdrink  
Bier  
Stamperl

Weinkühler

## GESCHIRR

Suppenteller  
Fleischteller  
Salatteller  
Dessertteller  
Kaffeegeschirr  
Platzteller

Messer  
Gabel  
Löffel  
Dessertgabel  
Dessertlöffel

## TEXTILIEN

Tischtücher  
Buffetskirtings  
Stoffservietten  
Stuhlhussen  
Stehtischhussen  
Hussen für Heurigengarnituren

## TISCHE

Heurigengarnituren  
Stehtische





Hier finden Sie alles was es so gibt:

VORSPEISEN  
SUPPEN  
HAUPTSPEISEN  
BEILAGEN  
SALATE  
DESSERTS

... natürlich frei kombinierbar  
auch mit den Buffetvorschlägen!







# verspeisen

... das ganze Jahr  
mit Fleisch und Fisch

Carpaccio

Blunz'n Samosa

Forelle geräuchert  
mit Blattsalaten und Dip

Entenbruststreifen  
mit Blattsalaten und Balsamicocreme

Lachsröllchen  
mit Avocadofülle

Lachsstrudel

Makrele geräuchert  
mit Blattsalaten und Dip

Roastbeef  
mit Blattsalaten und Dip

Schinkenvariation  
verschieden Schinken  
mit Melone und Trauben

Shrimpssalat  
mit Mango und Curry

Rindfleischsalat

Rindfleischsuz  
mit Blattsalaten und Dip

Rohschinken mit Melone

gegrillte Ziegenkäsewürfel  
im Speckmantel  
auf Blattsalaten mit Käferbohnen,  
Kernöl und Kürbiskernen

Vitello Tonnato





# Verspeisen

... das ganze Jahr  
fleischlos

Blätterteigtascherl  
mit Kürbiskern-Frischkäsefülle und Dip

Gemüsesulz  
mit Blattsalaten und Dip

Griechischer Salat

Käsesalat

Mozzarella mit Tomaten

Schafskäsegupferl  
mit Kernöl und Käferbohnen

Zwiebelringe  
im Bierteig gebacken mit Dip





# verspeisen

... im Frühling

Bärlauchterrine

Spargel & Halloumi  
auf buntem Blattsalat mit Erdbeeren,  
Nüssen, Birne und Balsamicocreme

Spargelcarpaccio  
mit Rohschinken und Ruccola

Spargelterrine

... im Herbst

Carpaccio  
vom Wild

Gänseleberpralinen  
auf Kürbisspiegel

Kürbismousse

Kürbissalat  
mit Kokos und Chili

Kürbisstrudel  
mit Dip

Wildschweinrohschinken  
mit überbackenen Feigen

Wildeleberpastete



# Suppen



Apfel-Selleriecremesuppe

Bärlauch-Kokossuppe - saisonal  
mit Pumpnickel-Frischkäsebällchen

Broccolicremesuppe

Champignoncremesuppe

Erdäpfelcremesuppe  
mit Pilzen

Frittatensuppe

klare Ganslsuppe - saisonal  
mit Ganslleberknödel

Gemüsecremesuppe

Grießnockerlsuppe

Karotten-Kokos-Ingwersuppe

Knoblauchcremesuppe

Krensuppe

Kürbiscremesuppe - saisonal

Leberknödelsuppe

Maiscremesuppe

Maronicremesuppe - saisonal

Minestrone

Nudelsuppe

Rahmsuppe

Rote Rübensuppe

Spargelcremesuppe - saisonal

Tomatencremesuppe

Zwiebelsuppe  
mit überbackenen ToastbrotscHEIBEN





# hauptspeisen

... vom Rind und Kalb

Beiriedschnitzerl  
gebacken

Filetspitzen im Estragonsaftl  
(Rinderfilet)

Filetspitzen Stroganoff  
(Rinderfilet)

Rinderfiletespitzen  
mit Zucchini, Cocktailtomaten  
und Curry an Penne

Kalbsbraten

Kalbsröllchen  
mit Rohschinken-Basilikumfülle

Kalbsschnitzl  
gebacken

Pfeffersteak  
(Rinderfilet)

Rindsbraten  
in Wurzelsoße

Rindsgulasch

Rindsrouladen ‚klassisch‘  
gefüllt mit Karotten und Essiggurkerl

Rindsrouladen ‚mediterran‘  
gefüllt mit Schafskäse,  
Zwiebel, Speck und Paprika

Rindsrouladen ‚herbstlich‘  
gefüllt mit Speck und Kürbis

Tafelspitz

Zwiebelrostbraten  
vom Beiried, weich gedünstet



# hauptspeisen

... vom Wild und Lamm



Feldhase  
in Wurzelsoße

Hirschbraten  
in Wurzelsoße

Hirschcurry

Hirschkoteletts  
mit Pfeffersoße

Hirschragout

Hirschrouladen  
mit Schwammerlfülle

Lammbraten

Lammgulasch

Lammkotelett

gedünstete Lammstelze  
im mediterranen Wurzelsaft  
mit Zucchini, Tomaten, Kartoffeln  
und Schafskäse

Rehbraten  
in Wurzelsoße

Rehrücken im Blätterteig

Rehschnitzerl  
in Lebkuchenpanier

Wildererpfandl  
Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch  
mit Speck und Pilzen

Wildleber  
gebacken oder glasiert

Wildschweinbraten  
im Knoblauch-Natursaftl

Wildschweinbraten  
in Wurzelsoße

Wildschweingulasch

Wild Ravioli





# hauptspeisen

...alles um's Schnitzl  
Schwein, Pute oder Hendl

Beiriedschnitzl \*

Cordon Bleu gebacken \*

Hauerschnitzl gebacken \*  
gefüllt mit geräuchertem Schinken,  
Käse, Knoblauch und Kräutern

Leber gebacken \*

Lungenbratenschnitzl \*

Pariser Schnitzl

Schnitzl gebacken \*

Spargelschnitzl gebacken \* - saisonal  
gefüllt mit Schinken, Käse und Spargel

Steirer Cordon Bleu in Kürbiskernpanier  
gefüllt mit geräuchertem Schinken,  
Zwiebel und Bergkäse

Surschnitzl \*

\* normale Bröselpanier,  
Knusperpanier (mit Kornflakes), Käuter-Chilipanier,  
Lebkuchenpanier, Parmesanpanier,  
Sesampanier, ...





# hauptspeisen

... vom Schwein  
gegrillt, gebraten oder im Saftl

Naturschnitzl  
im Natursaftl, Letscho,  
Champignon- oder Pfeffersoße

Filetspitzen - *saisonal*  
in Eierschwammerlsoße, Kürbis-Speck-Pfandl,  
oder Estragonsaftl

Grillkotelett

Grillspieß  
mit Schweinslungenbraten, Frankfurter,  
Speck, Essiggurkerl und Zwiebel

Jägerpfanne  
Schweinsfiletspitzen  
im Champignon-Speck-Pfandl

Leber geröstet

Schweinsbraten

Schweinsmedaillons im Speckmantel  
in Pfeffer-, Gorgonzola-, Kräuterrahm-,  
Eierschwammerl-, Senf-,  
Spargel- oder Schokosoße

Surbraten

Spanferkel

Spareribs

Spareribs  
mit Honig und Pfeffer

Stelze

Zigeunerspieß  
mit Letscho









# hauptspeisen

... bunt gemischt

Schweins- oder Kalbsbeuschl

Blunznradl'n gebacken

Blunzngröstl

Faschierte Laibchen

Grammelknödel

Krautfleckerl

Lasagne

Schinkenfleckerl

Selchfleischknödel

... aus dem Wasser

Lachsfilet  
gegrillt

Lachsfilet im Blätterteig  
mit Blattspinat

Pangasius  
gebacken, natur oder serbisch

Scholle  
gebacken

Thunfisch  
gegrillt

Zander  
gebacken, natur oder serbisch





# hauptspeisen

... alles was Flügel hat fliegt

Backhendl

Brathendl

Chicken Satay Spieße  
mit Erdnusssoße

Ente

Gansl

Hendlleber  
gegrillt im Speckmantel

Hendlleber  
geröstet oder gebacken

Hühnerbrust  
mit Schinken und Käse überbacken

Hühnerbrust  
mit Rohschinken, Gorgonzola  
und Birne überbacken

Hühnerbrust gefüllt  
mit Kräutern, Feta und getrockneten Tomaten

Nudelpfanne  
Putenstreifen, Paprika, Mais

Putenfilet  
gegrillt oder im Natursaftl

Putengeschnetzeltes  
im Curry-Ananassaftl

Putenspieß  
mit Paprika, Ananas und Zwiebel

Putenspieß auf Rosmarinfeder

Putenmedaillons  
in Pfeffer-, Gorgonzola-, Kräuterrahm-,  
Eierschwammerl-, Senf-,  
Spargel- oder Schokosoße





## veggie.

Blätterteigtascherl  
mit Kürbiskern-Frischkäse,  
Bärlauch oder Spargelfülle - saisonal

gebackene Broccolknödel  
mit Mozzarellakern  
und Tomaten-Basilikumsauce

Eierschwammerl - saisonal  
Gulasch oder Soße

Gemüse gebacken  
Karotten, Sellerie, Zucchini, Champignons,  
Broccoli und Karfiol - mit Sauce Tartare

Gemüselasagne

Gemüsestrudel  
gemischtes Gemüse oder Kürbis  
oder Spinat-Schafkäse - mit Knoblauchdip

Erdäpfeltascherl  
mit Frischkäsefülle

Mozzarellasticks  
mit Dip

Nudelteigtascherl  
mit Kürbiskern-Frischkäse,  
Bärlauch oder Spargelfülle - saisonal

Zucchini-Parmesanpuffer  
mit Dip

gebackene Spinat-Parmesannockerl  
mit Dip





# vegan

... zur Vorspeise

Falafel an Blattsalaten mit Avocadodip

Gemüsebouillon  
mit veganen Frittaten

Crèmesuppe - saisonal

Rote Rüben Falafel

Rote Rüben Carpaccio

... Hauptgerichte

Blattspinatrisotto mit gebratenem Tofu

Bärlauchrisotto mit Spargel - saisonal

Erdäpfelgulasch

Erdäpfel-Zucchini-Puffer

gebackene Erdäpfelknödel  
mit Spinat-Tofufülle

Gemüselasagne

Gemüsewok

Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce

Grünkernbällchen auf Letscho

Kürbiscurry - saisonal

Kürbisgulasch - saisonal

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

Penne mit Pesto

Spinatstrudel





# Beilagen

... aus dem Gemüsegarten

Babykarotten  
Blattspinat  
Broccoli  
gedünstetes Marchfeldgemüse  
Kohlsprossen  
Kürbisgemüse - saisonal  
Mediterranes Gemüse gegrillt  
Spargelgemüse - saisonal  
Speckbohnen  
Zucchinigemüse

... Erdäpfel in allen Variationen

Bratkartoffeln  
Erdäpfelstrudel  
Folienkartoffel  
Kartoffelgratin  
Kroketten  
Mandelbällchen  
Parmesan-Erdäpfelpüree  
Petersilerdäpfel  
Pommes Frites  
Rosmarinkartoffel  
Röstinchen  
Röstkartoffel  
Speckkartoffel  
Süßkartoffel Pommes  
Süßkartoffelpüree

... Kraut und Knödel

Apfel-Maroni-Rotkraut  
Sauerkraut  
Schwarzbier-Wacholderkraut

Erdäpfelknödel  
Kürbisknödel - saisonal  
Nockerl  
Schupfnudeln  
Semmelknödel  
Serviettenknödel  
Spätzle  
Spinat-Semmelknödel  
Spinatnockerl





# Beilagen

... Reis

Basmatireis  
Reis  
Jasminreis  
Wildreis

Curryreis  
Gemüsereis

Bärlauchrisotto - saisonal  
Gemüserisotto  
Kürbisrisotto - saisonal  
Pilzrisotto  
Spargelrisotto - saisonal

... Salate

Bohnensalat  
bunter Blattsalat  
Coleslaw  
Eisbergsalat  
Griechischer Salat  
Gurkensalat  
Fisolensalat  
Käferbohnenalat  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Maissalat  
Schwarzwurzelsalat  
Spinat-Knoblauchsalat mit Speck  
Tomaten/Paprikasalat  
Tsatsiki





# snacks

... kaltes Buffet

Aufstriche

Liptauer, Ei, Thunfisch, Kürbis, Verhackertes

Fischplatte

Fleischplatte

Geflügelsalat

Gefüllte Eier

Gefüllte Tomaten

Griechischer Salat

Käseplatte

Käsesalat

Nudelsalat mit Schinken und Käse

Nudelsalat mit Thunfisch

Rindfleischsalat

Rohkostplatte

Schinkenplatte

Shrimpssalat

Wurstplatte

Wurstsalat

... warme Snacks

Bohnensuppe

Chili con Carne

Gulaschsuppe

Kürbisgulaschsuppe

Frankfurter oder Debreciner





# dessert



- Apfelstrudel
- Apfelscheiben im Backteig
- Banane im Backteig
- belgische Waffeln
- Blechkuchen
- Buchteln
- Brownie
- Erdbeer-Mascarponecreme  
auf Baileysbiskuits
- Germknödel
- Grießschmarrn
- Kaiserschmarrn
- Mohnnudeln
- Mohr im Hemd
- Mousse au Chocolate
- Nussnudeln
- Obstknödel
- Obstsalat
- Palatschinken  
Marmelade, Topfen, Nuss, ....
- Panna Cotta
- Plunder
- Powidltascherl
- Reisaufguss
- Scheiterhaufen
- Schokofondue mit frischen Früchten
- Schokofrühlingsrollen
- Somlauer Nockerl
- Topfenaufguss
- Topfennockerl
- Topfen-Nougatknödel  
in Butterbröseln mit Fruchtsoße
- Topfen-Nougatknödel  
im Kokosmantel mit Schoko-Bacardisoße
- Topfen-Mohnnockerl
- Topfenstrudel



Buffetpreise inkl. MwSt, Gedeck und Zustellung  
im Umkreis von 15 km ab einem Bestellwert von 250 €.

Stand: 1. Jänner 2025

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit!  
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

