GASTHAUS & CATERING
Vogt
KRAFT

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

34,00 € 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

33,50 € pro Person
ab 15 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

33,50 € 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

27,00 € 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

43,50 € 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 HAUPTSPEISE

Schweinsmedaillons im Speckmantel
auf bunter Pfeffersoße
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

36,00 € pro Person
ab 20 Personen

BLADE

Bier zum selber zapfen
aus dem 8 Liter Fass!

erhältlich in diesen Sorten:

Gösser Märzen
Gösser Zwickl
Zipfer Urtyp
Puntigamer
Heineken
Heineken 0,0
Villacher
Linzer Bier
Birra Moretti
Edelweiss

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

42,00 € 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

44,50 € 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 gegrockneten 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

46,00 € 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
Wildleberpastete

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 Gemüselaibchen
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

Shrimpssalat

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, Schokocreme
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

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Almdudler
Cola
Orangensaft
Apfelsaft
Frucade
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!

das EQUIPMENT

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!

Vorspeisen

... 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

Rindfleischsulz
mit Blattsalaten und Dip

Rohschinken mit Melone

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

Vitello Tonnato

vorspeisen

... 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

vorspeisen

... 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

Wildleberpastete

Suppen

Apfel-Selleriecremesuppe

Bärlauch-Kokossuppe - saisonal
mit Pumpernickel-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 Broccoliknödel
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

Cremesuppe - 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-Erdäpfelpürree
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
Käferbohnensalat
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
GefüllteTomaten
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
Reisauflauf
Scheiterhaufen
Schokofondue mit frischen Früchten
Schokofrühlingsrollen
Somlauer Nockerl
Topfenauflauf
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 270 €.

Stand: 1. August 2026

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

KRAFT Gasthaus & Catering

Hauptstraße 176
A-2245 Velm-Götzendorf

tel. 02538 85267
e-mail. office@gasthaus-kraft.com

www.gasthaus-kraft.com