

# Buffet „Euro lounge“

gemischte Salamiauswahl

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen und Salate

Käsesalat  
hausgemachter Eiersalat  
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen

Käse-Lauch-Suppe  
hausgemachter Schwarzbierbraten  
saftig gebackene Hähnchenschenkel  
Partyfrikadellen

\*\*\*\*\*

## Beilagen

Bayrisch Kraut, Blumenkohl  
Drillinge, Kroketten  
ofenfrisches Brot und Baguette, Butter

\*\*\*\*\*

## Dessert

Frischer Käsekuchen  
Obst der Saison  
Käsevariation mit Trauben

**37,50 €**

Alle Buffets sind ab 20 Personen kalkuliert.  
Geringere Personenanzahl wird mit einem Pauschalpreis kalkuliert.



# Buffet „Italien“

gemischte Schinkenplatte



\*\*\*\*\*

## Antipasti

Auberginen, Paprika, Zucchini, Oliven, eingelegter Knoblauch

\*\*\*\*\*

## Salate

italienischer Brotsalat  
Honigmelone im Schinkenmantel  
frischer Feldsalat mit Honigchampignons und Parmesan

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen

mediterrane Tomatensuppe mit frischem Basilikum  
Saltimbocca vom Schwein mit Weißwein  
Hähnchenkeulen  
Tagliatelle mit Lachs, Cherrytomaten und Grana Padano

\*\*\*\*\*

## Beilagen

Bohnen mit Salbei, Möhren  
Gnocchi, Mandelbällchen  
ofenfrisches Ciabatta und Baguette, Butter

\*\*\*\*\*

## Dessert

hausgemachtes Tiramisu  
Obst der Saison  
Käsevariation mit Trauben

**47,50 €**

Alle Buffets sind ab 20 Personen kalkuliert.  
Geringere Personenanzahl wird mit einem Pauschalpreis kalkuliert.



# Buffet „Burgenland“



## gemischte Fischplatte

Räucherlachs, Makrelenfilets Mix, Matjesfilets

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen und Salate

frischer Gurkensalat mit saurer Sahne  
Eiersalat  
Tomatensalat

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen

Soljanka  
Filetspitzen in Dijonrahm  
frischer Schköleener Wels  
Zitronenhühnchen an einer Thymian-Frischkäsesoße

\*\*\*\*\*

## Beilagen

Broccoli, Blattspinat, Bayrisch Kraut  
Pasta, Kroketten, Kartoffelgratin  
Brot und Baguette, Butter

\*\*\*\*\*

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Schokopudding  
Obst der Saison  
Käsevariation mit Trauben

**44,50 €**

Alle Buffets sind ab 20 Personen kalkuliert.  
Geringere Personenanzahl wird mit einem Pauschalpreis kalkuliert.



# Rustikales Buffet



## Thüringer Schlachteplatte

Thüringer Leberwurst, Thüringer Blutwurst  
Thüringer Knackwurst, Thüringer Sülzwurst, frisches Gehacktes

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen und Salate

ingelegter Harzer  
Pikanter Wurstsalat  
Schmalztöpfchen  
Radieschen-Frühlingszwiebel Salat Krautsalat

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen

Soljanka oder Kartoffelsuppe  
Wild- oder Lammgulasch  
Schweinebraten  
kleine frische Schweineschnitzel

\*\*\*\*\*

## Beilagen

Sauerkraut, Champignons in Rahm,  
Drillinge, Bratkartoffeln,  
ofenfrisches Brot und Baguette, Butter

\*\*\*\*\*

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße,  
Obst der Saison,  
Käsevariation garniert mit Trauben

**43,50 €**

Alle Buffets sind ab 20 Personen kalkuliert.  
Geringere Personenanzahl wird mit einem Pauschalpreis kalkuliert.



# „Weihnachtsbuffet“



bunte Fischkonfektauswahl

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen und Salate

Marinierte Cherrytomaten mit Ziegenkäse und Basilikumpesto  
frischer Feldsalat mit Granatapfel und Bacon  
Pflaumen und Datteln im Speckmantel  
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen

Rote Linsen Suppe  
Entenbrust oder Entenkeule mit Orangensauce  
zarter Hirschgulasch in Gewürzwein geschmort  
Lachs

\*\*\*\*\*

## Beilagen

Zimtrotkohl, Pilzpfanne  
Rosenkohl, Kartoffelgratin, Thüringer Klöße  
ofenfrisches Brot und Baguette, Butter

\*\*\*\*\*

## Dessert

Lebkuchenmousse,  
Obst der Saison,  
Käsevariation garniert mit Trauben

**49,50 €**

Alle Buffets sind ab 20 Personen kalkuliert.  
Geringere Personenanzahl wird mit einem Pauschalpreis kalkuliert.

