

Südtiroler Spezialitätenbuffet 1

-ab 25 Personen-

Gemischtes Brotkörberl mit feiner Kräutercreme

Suppe – wird vorab serviert:

Rinderbouillon mit Tiroler Minipressknödel

Vorspeisen vom Buffet:

***Südtiroler Speckplatten mit Butterrosetten;
Brotzeitplatten mit Kaminwurzn, Landjäger, Schwarzwurst,
gekochtem Schinken, Salami, Bergkäs, Weinkäs und
Camembert; Salatbuffet mit Rindfleischsalat, Apfel-
Lauchsalat, Mozzarella-Kirschtomatensalat und Basilikum,
Radiesersalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Ruccola,
Radichio, zwei verschiedene Dressings und Brotkorb;***

Hauptgerichte vom Buffet:

Penne mit Kirschtomaten und Basilikum;

Tortellini in Schinkensahnesoße;

Maccaroni in Käsesahne mit Erbsen, Speck und Ei;

***Rinderlendenmedaillons mit Kräutersenfkruste überbacken
an Lagrein-Rotweinssoße;***

Panierte Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren;

Perlhuhnbrust mit sautierten Weintraubenhälften;

***Tiroler Bauerngröstel aus der Butterpfanne mit Braten-
fleisch, Kartoffel, Speck, Zwiebel, Essiggurken und Rührei;***

Saiblingfilets in Nussbutter;

Spinatspätzle, Röstkartoffel, Kaspressknödel,

Mandelreis, Kartoffelpüree, Rahmgemüse;

Nachspeisenbuffet:

Marillenknödel mit Vanillesoße, Vanilleeis mit Kürbiskernöl

Blaubeercreme mit Schlagsahne, Mohnschupfnudeln mit

Zimtzucker, Hausgemachter Schokoladenkuchen;

Zu später Stund:

Kasbrettl und Südtiroler Speckplatte

Buffetpreis: 25,00 € / all inclusive: 40,00 €

Südtiroler Spezialitätenbuffet 2

-ab 25 Personen-

Gemischtes Brotkörberl mit feiner Kräutercreme

Suppe – wird vorab serviert:

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Vorspeisen vom Buffet:

*Südtiroler Speckplatte mit Butterrosetten;
Gepöckelte Rinderzungenscheiben mit Madeira;
Gebratener Bergkäse mit Artischocken auf Weißbrot;
Salatbuffet mit Rindfleischsalat, Apfel-Lauchsalat,
Mozzarella-Kirschtomatensalat und Basilikum,
Radiesersalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Ruccola,
Radichio, zwei verschiedene Dressings und Brotkorb;*

Hauptgerichte vom Buffet:

*Penne mit Hähnchenbrust und Petersilie;
Hausgemachte Steinpilzlasagne mit Thymian;
Farfalle in Gorgonzolarahmsoße;*

*Rinderlendenmedaillons mit Kräutersenfkruste überbacken
an Lagrein-Rotweinsoße;*

*Panierte Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren;
Hirschgulasch in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeeren;
Kalbsleber Tiroler Art mit gebackenen Zwiebelringen;*

Frische Forellenfilets in der Haselnusskruste;

*Spinatspätzle, Röstkartoffel, Kaspressknödel,
Mandelreis, Kartoffelpüree, Rahmgemüse;*

Nachspeisenbuffet:

*Ofenschlupfer mit Äpfel, Mandarinen und Rosinen,
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Hausgemachte
„Birnenkiachln“ mit Vanillesoße, Blaubeercreme mit
Früchten, Hausgemachter Schokoladenkuchen;*

Zu später Stund:

Kasbrettl und Südtiroler Speckplatte

Buffetpreis: 25,00 € / all inclusive: 40,00 €