

Heimatland-Buffet

-ab 20 Personen-

**Hausgemacht und frisch zubereitet
aus unserer Kaminküche:**

Vorspeisen vom Buffet:

**Schinkenspeckplatten mit Südtiroler Schinkenspeck,
Schwarzwälder und gekochtem Schinken;
Antipastiplatte mit Tomaten-Mozzarella, gefüllte
Pepperoni und gebratene Champignons und Zucchini**

~

**Großes Salatbuffet, frisch aus der Kaminküche, mit
Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat, Wurstsalat,
Gurkensalat, Tomatensalat und Rettichsalat;
Großer gemischter Brotkorb;**

~

Flädlesuppe, kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen;

Hauptgerichte vom Buffet:

Spanferkelbraten in Braunbiersoße mit Blaukraut;

~

Ofenfrische Enten mit Kräuterjus und Semmelknödel;

~

Kleine panierte Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffel;

~

Gebratene Forellenfilets mit Zitronenbutter und Reis;

~

Kässpatzen mit abgeschmelzte Butterzwiebel;

Nachspeisenbuffet:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus;

Apfelkühle mit Zimtzucker;

Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

Großes Käsebrettl mit Butter und Brotkorb

Buffetpreis: 20,00 € / all inclusive: 35,00 €