



VORSPEISEN VOM BUFFET

Festtagssuppe mit Kräuternockerl, Brätstrudel, Flädle und Gemüsestreifen - wird serviert!
Salatbuffet mit Blattsalaten, Kartoffelsalat, Krautsalat, Karotten-, Nudeln-, Mais- und Wurstsalat, Gurken-, Tomaten- und Radisalat, Zucchini, Paprika, Champignons und gemischter Brotkorb mit Laugengebren, Baguette und Schwarzbrot;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut;
Glacierte Kalbshaxe mit Kräuterjus und Kartoffelknödel;
Panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffel;
Gebratene Lachsforellenfilets (Forellenzucht Negele)
in Zitronenbutter gebraten mit Dampfkartoffel;
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebel;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsauce;

NACHSPEISENBUFFET

Apfelküchle und Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce; Bayrisch Creme mit Himbeersauce;
Gemischte Eisplatte; Heimische Käseplatte mit Butter und Brot;

.....

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZU BEGINN:

Sektempfang mit Sekt, Orangensaft, Wasser und Weißbier

WEISSWEINE:

Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken, zartfruchtig, fein;
Südtiroler Weißburgunder, schöne Farbe, weich, trocken;
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROTWEINE:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken, in Flaschen am Tisch bereit gestellt;
Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, leicht, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Buffet inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1.200,00 € für bis zu 30 Personen!

(Jede weitere Person berechnen wir Ihnen mit 40,00 € pro Person!)