



VORSPEISEN VOM BUFFET

Schinkenspeckplatten mit Südtiroler Schinkenspeck,
 Schwarzwälder und gekochtem Schinken;
 Antipastiplatte mit Tomaten-Mozzarella, gefüllte
 Pepperoni, gebratene Champignons und Zucchini;
 Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei
 verschiedenen Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;
 Kräftige Rinderbouillon mit Kräuternockerl und Flädle

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut;
 Ofenfrische Ente mit Kräuterjus und Semmelknödel;
 Kleine panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffel;
 Feines Saiblingsfilet vom Grill mit Dampfkartoffel;
 Hausgemachte Kässpätzchen mit Röstzwiebel;
 Frisches Gemüseblech mit Bechamelsauce;

NACHSPEISENBUFFET

Apfelstrudel mit Vanillesauce; Hausgemachte Schokoladencreme;
 Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne; Großes Käsebrett mit Butter und Brotkorb

.....

Im Preis sind folgende Getränke inklusive:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

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

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbereif, füllig, trocken - in Flaschen bereitgestellt;
Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, süffig, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschruchtig, 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!)