



## VORSPEISEN VOM BUFFET

Fingerfoodbaum mit Chicken Wings, Frühlingsrollen, gebackenen Champignons und verschiedenen Dips;  
 Antipastiplatte mit Tomaten-Mozzarella, Rohschinken, gefüllte Pepperoni und gebratenes Gemüse;  
 Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;

## HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Soßerl, Blaukraut und Kartoffelknödel;  
 Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter;  
 Kleine panierte Schweineschnitzel mit Zitrone und Bratkartoffel;  
 Gebratenes Renkenfilet mit frischen Kräutern und Dampfkartoffel;  
 Hausgemachte Kässpatzen und Krautschupfnudeln;  
 Frisches Gemüseblech mit Bechamelsauce;

## NACHSPEISENBUFFET

Feines Schokoladenfondue von weißer und schwarzer Schokolade mit frischen Fruchtspießen;  
 Käse- und Speckplatte mit Butter und Brotkorb;

.....

### Im Preis sind folgende Getränke inklusive:

#### ZUM EMPFANG:

Prosecco, Wasser, Orangensaft und Weißbier

#### WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

**Weißburgunder Bergkristall**, DOC, Südtirol, Eppan, weich, harmonisch, trocken;  
**Entre-deux-mers**, Frankreich, AC, Selection „Gamage“, weißer Bordeaux, fruchtig, trocken;  
**Etschtaler Weißwein**, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

#### ROSÉWEINEMPFEHLUNGEN:

**Cote de Provence**, Südfrankreich, herb, würzig, fein, harmonisch;

#### ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

**Merlot** vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken - in Flaschen bereitgestellt;  
**Syrah** VDP d'Oc, Südfrankreich, Languedoc, kräftig, würzig-weich, 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!)