

Menü Buffet 2 Gang

€ 45,00 netto pro Person

Vorspeise

Roastbeef vom Waldviertler Weiderind
Hausgemachte Sauce Tatar

Schweinsbraten Carpaccio
Apfel- Zwiebelcrème

Alpenforelle geräuchert
Preiselbeer Obers

Mousse von Saisongemüse
(Spargel, Erbse, Sommergemüse, Pilze...)
Frische Blattsalate | Kräuter Pesto

* * * * *

Hauptspeise

Altwiener Rindfleisch gekocht
Suppengemüse | Wiener Schnittlauchsauce | Apfelkren
Erdäpfelschmarren | Semmelkren

Geschnetzeltes vom Wiesenhendl
Rahmkräutersauce | Geschmorte Paradeiser | Butterreis

Gegrillter Halloumi | Rotes Rüben Risotto
Rucola Pesto | Alter Balsamico

* * * * *

Ihre Hochzeitstorte

Folgende Preise sind ohne Transport und exkl. Personalkosten!

Menü Buffet 2 Gang

€ 55,00 netto pro Person

Vorspeise

Carpaccio vom Almochsen | gehobelter Asmonte | Rucola
alter Balsamico | Pinienkerne

Kalb trifft Thunfisch | Rucola & Salzkapern

Tatar vom Saibling | Passionsfruchtcrème

* * * *

Hauptspeise

Duo vom Waldviertler Weiderind
Lungenbraten | Beiried | Portweinsauce
Saisongemüse | Erdäpfelpüree gerüffelt

Filet vom Tullnerfelder Strohschwein
Pilz Rahm | Speckwürfel | Kräuterspätzle

Waller Filet gebraten in Butterschmalz
Zitronen-Kapernsauce | Saisongemüsen | Annakartoffeln

Klassische Krautfleckerl | Sherry Zwiebeln | Schnittlauchrahm

* * * * *

Ihre Hochzeitstorte

Folgende Preise sind ohne Transport und exkl. Personalkosten!