

Menü Buffet 3 Gang

€ 50,00 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| Semmelkren

Geschnetzeltes vom Wiesenhendl
Rahmkräutersauce| geschmorte Paradeiser | Butterreis

Gegrillter Halloumi | Rotes Rüben Risotto
Rucolapesto | alter Balsamico

* * * * *

Dessert

Topfenknödel hausgemacht
Saisonaler Röster (Marille, Zwetschke, Kirsche, Holler, ...)

Tarte au chocolat
Maldon Salz | gefriergetrocknete Himbeeren

Salat von Saisonfrüchten
Maraschino & frische Minze

Folgende Preise sind ohne Transport und exkl. Personalkosten!

Menü Buffet 3 Gang

€ 60,00 netto pro Person

Vorspeise

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

Kalb trifft Thunfisch | Rucola | Salzkapern

Tatar vom Saibling | Passionsfruchtcrème

* * * * *

Hochzeitssuppe

Klare Rindsuppe
Mini-Leberknödel | Mini-Grießnockerl | Kräuterfrittaten

Crèmige Erdäpfelsuppe mit Champagner

* * * * *

Hauptspeise

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

Filet vom Tullnerfelder Strohschwein
Pilz Rahm | Speckwürferl | Kräuterspätzle

Waller Filet gebraten in Butterschmalz
Zitronen-Kapernsauce | Saisongemüsen
Annakartoffeln

Klassische Krautfleckerl
Sherryzwiebeln | Schnittlauchrahm

* * * * *

Ihre Hochzeitstorte

Folgende Preise sind ohne Transport und exkl. Personalkosten!