

Buffetvorschlag

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

- Vulkanoschinken mit Rosmarin-Parmesanstangerl
- Unsere Vulkanoreise (Schinken, Walnußsalami, Osso collo, Oskar)
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balilikumpesto
- Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette im Glas
- Vogerlsalat mit Erdäpfel, Speck und Ei
- Mariniertes Gemüse
- Hausgebeizter Lachs in Honig-Dill-Senfsauce
- Räucherlachs & Forelle mit Tomatenkren
- Oktopussalat mit frischem Paprika und toskanischem Olivenöl
- Knusprige Riesengarnelen auf Rucolasalat
- Vitello tonnato vom rosa Kalbstafelspitz
- Sushi mit Thunfisch, Lachs und Gemüse

Frisch gebackenes Brot

Suppen

- Bärlauchschaumsuppe mit Garnelencrostini
- Kürbis-Currysuppe mit Kokosschaum
- Fischsuppe "Hügellandhof" mit Knoblauchbrot
- Knoblauchrahmsuppe mit Croutons
- Schaumsuppe von der Pastinake mit Tomaten-Espuma und Rucola
- Tafelspitzsuppe mit Buttergrießnockerl | Kräuterfrittaten | Leberknödel

Hauptspeisen

- Geschmortes vom Almoachsen in Zweigeltsauce mit cremigen Trüffel-Gemüsepolenta
- Schweinsmedaillons in Steinpilzrahmsauce mit Gemüserisotto
- Saftiger Kalbstafelspitz mit Petersilienwurzel-Erdäpfelpüree
- Hirschbraten mit „Oskar“ dazu hausgemachtes Rotkraut, Servietten-Topfenknödel und Preiselbeerschaum
- Zarte österreichische Hochrippe (Roastbeef) rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Grillgemüse und Ofenerdäpfel mit Schnittlauchsauerrahm
- Knackiger weißer Solospargel mit Sauce Hollandaise und Vulkanoschinken

- Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Ratatouillegemüse und Rosmaringnocchi
- Gefülltes Maishendlbrüstchen im Kräutersaft auf cremigem Ratatouillrisotto
- Knusprig gebratene Bauern-Ente mit Apfelrotkraut, gebratenem Serviettenknödel und glacierten Maroni

- Gnocchi mit frischem Gemüse und Bio-Schafkäse gratiniert
- Maccharoni mit Steinpilzen und Kräutern in Rahm
- Penne Rigate mit Wildschweinragout und frischem Paprika

- Spaghetti mit Garnelen in Tomaten-Chili Sauce
- Haidenmehlpalatschinken gefüllt mit Gemüse, Bioschafkäse oder Huhn

- Wallerfilet mit Tomaten, Zucchini, Oliven und Dillkartoffeln
- Lachsteak in Rieslingsauce mit Tagliatelle
- Spanische Paella mit Safran, Garnelen, Edelfischen und Geflügel
- Gegrilltes Zanderfilet mit Knoblauchbutter und Dill-Erdäpfel
- Das ganze Meer mit Couscous in einem „Päckchen“

Dessert

- Je nach Saison Dessert´s mit Erdbeeren, Marillen, Kirschen, Himbeeren, Holunder.....
- Warmer gefüllter Schokokuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis
- Mit Vanillecreme gefüllte Mandeltorte
- Törtchen (Joghurt-Mango, Topfen-Himbeer, Schoko-Bananentörtchen, Schwarzwälder-Kirsch.....)
- Panna cotta mit Fruchtspiegel
- Topfenmousse mit Orangen-Gelee
- Strudel-Variation (Apfel, Topfen, Weintrauben, Marillen....)
- Helles und dunkles Schokomousse im Glas
- Nougatknödel in Krokantbrösel
- Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenrösten
- Kastanien Tiramisu mit Kaffeeis
- Karamellisierte Orangencreme mit Kumquats
- Buchteln in Vanillesauce
- Dattel- Kletzenpudding in karamellisierter Nusslikörsauce
- Zwetschgen-Biskuit-Strudel mit Nußschaum
- Frischer Fruchtsalat
- Käseauswahl mit Chutney

**Natürlich sind wir Ihnen gerne bei der Buffetauswahl behilflich.
Bitte beachten Sie dass die max. Auswahl pro Kategorie wie folgt ist:**

**4 Vorspeisen
2 Suppen
3 Hauptspeisen
4 Dessert**

Die Preise werden von uns individuell berechnet und richten sich nach der Auswahl und der Personenanzahl zwischen € 27.- und € 45.- pro Person