Hügellandhof
Genuss auf der Schemerlhöhe

Hügellandhof
Genuss auf der Schemerlhöhe

Steirisches Buffet

Vorschlag
(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Haussulz mit Kernölvinaigrette
Schinkenspeck mit Eierkren
Selchwürstl
Räucherforellen mit Oberskren
Hausgemachte Leberpastete
Verhackert, Liptauer, Grammelschmalz
Salat „Hügellandhof“
Rindfleisch, Zunge, Presswurst, Käferbohnen, …
Schwarzbrot „von da Mami“

Suppen

Klachlsuppe mit Heidensterz
Saure Supp´n mit Bluattommerl
Flecksuppe
Kraftsuppe wahlweise mit Leberknödel, Grießnockerl, Frittaten

Hauptspeisen

Kross gebratene Bauernente mit Apfelrotkraut
Hausgemachter Leberkäse vom Zirkl
Breinwurst & Blutwurst vom Hofer Andi
Knuspriges Schweinsbrüstl mit Kraut und Knödel
Steirisches Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Krautfleckerl
Erdäpfelstrudel mit Schnittlauchsauerrahmsauce
Rieslingsbeuscherl
Selchripperl mit Senf und Kren

Desserts

Weinstrauben mit Zimtzucker
Zwetschkenfleck
Überbackene Topfenpalatschinken
Gebackene Apfelringe
Erfrischendes Apfelkompott
Buchtel mit Vanillesauce
Grießschmarren mit Hollerkoch
Zwetschken-Biskuit-Strudel mit Nußschaum
Steirische Poganze (Germteig mit Topfen)
Triet
(mit Punsch getränker Spezialbiskuit)
Topfen- und Apfelstrudel

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 € 30.- und € 39.- pro Person