

# BEISPIELMENÜ – BUFFET

---

*Die unten angeführten Speisen sind als Beispiel zu sehen. Gerne unterbreiten wir Ihnen alternative Vorschläge.*

## VORSPEISE

- ▶ Saiblings – Ceviche mit Schwarzwurzeln, Babyspinat und Kürbiskernöl
- ▶ Rosa Ötscherblick Schweinsrose mit Tompinamburcreme, Hokkaidokürbis und Trüffelöl
- ▶ Kleiner Burrata mit Balsamicofeigen, Oliventapenade und Focaccia
  
- ▶ Ofenfrisches Brot & Gebäck

## HAUPTSPEISE

- ▶ Bergsaibling mit Orangen-Estragon-Karotten, Senfkaviar und Zitronenverbene
- ▶ Geschmorte Kremstaler Kalbsschulter mit Rahmwirsing und Schupfnudeln
- ▶ Ravioli gefüllt mit Birnen, Walnuss und Ricotta

## DESSERT

- ▶ „Creme Schnitte“ mit Hollerröster
- ▶ Schokotartelettes, Heidelbeeren und Lavendel
- ▶ Mascarponenmousse mit getrockneten Zwetschken und Orangenbiskuit

# BEISPIELMENÜ – GALA

---

*Jourgebäck und Butter werden pro Gast am Tisch eingestellt.*

## VORSPEISE

- ▶ Gebeizter Ingwerlachs auf Bohnen – Senfgurken Salat mit Limettenmayonnaise
- ▶ Büffelmozzarella mit Balsamicofeigen, Oliventapenade und Focaccia

## SUPPE

- ▶ Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Rosmarin – Parmesan – Croutons

## HAUPTSPEISE

- ▶ Kalbstafelspitz mit cremiger Polenta und Zuckerschoten – Mais – Gemüse

*vegetarische Alternative*

- ▶ Rahmkohlrabi mit Ziegenkäse und Kräuterknödel

## DESSERT

- ▶ Herzkirschen | Mascarpone | Mürbteig

*Knuspriger Krischkuchen, Kirschsauce*

# KONTAKT

---



Mateja Karner



Lukas Graf

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per E-Mail an [office@catering.at](mailto:office@catering.at) oder telefonisch unter 01 407 81 19.