

Menüvorschlag

VORSPEISEN

- **Tarator** – bulgarische Gurkensuppe mit Walnüssen und Dille, eisgekühlt
- **Karotten – Ingwer Suppe**
- **Klassische** Bruschetta mit viel frischen Paradeisern und Knoblauch
- **Hausgemachte Erdäpfelspalten** mit Kräuterrahm-Dip
- **Klassisch** Mozzarella mit Paradeiser, hausgemachte Balsamico-Creme, frischer Basilikum, würziges Olivenöl
- **Knoblauch** marinierte Garnelenspieße
- **Kleine Minischnitzel**
- **Wraps** mit Räucherlachs
- **Wraps** mit Falafel und Hummus

3 unterschiedliche Vorspeisen je 12€/pro Person

HAUPTSPEISEN BUFFET

Entweder 3 unterschiedliche Hauptspeisen zu 18€/pro Person:

- Marktfrischer Salat nach Saison mit
 - Landhendl in Sesamkruste
- Sommerliche Tagliatelle mit getrockneten Paradeisern, Oliven,
 - Basilikum, Knoblauch, Jungzwiebe
- Fleisch & Spinat Lasagne mit Tomaten Sauce
- Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen&Paprika und Chillyhuhn in Kräuterreis
- (Schweins)Schnitzel mit Erdäpfel – Vogerl Salat und Preiselbeeren

ODER

Grillbuffet (inkludiert: Käsekrainer, Ripperl, Kotelette, Zucchini, Melanzani, Halloumi) inkl. Salatbuffet & Erdäpfelspalten & Saucen **22,90 €**

Optional Topping: mit Rindslungenbraten – Steaks (120Gramm/Person): **+12,00 €**

DESSERT

2 Varianten wählen zu je 6€/pro Person

- Himbeercreme mit karamelisierten Mandeln
- Schokomousse mit frischen Erdbeeren
- Eisbecher mit frischen Früchten
- Apfelstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis