

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 Minischnitze
- Empanadas (kolumbianische Teigtaschen) mit unterschiedlichsten
Füllungen möglich (Räucherlachs, Hummus, Huhn...)

3 unterschiedliche Vorspeisen je 16,50€/pro Person

HAUPTSPEISEN BUFFET

Entweder 2 unterschiedliche Hauptspeisen zu 22,80€/pro Person:

- Marktfrischer Salat nach Saison mit
 - Landhendl in Sesamkruste
- Sommerliche Tagliatelle mit getrockneten Paradeisern, Oliven,
 - Basilikum, Knoblauch, Jungzwiebel
- Fleisch & Spinat Lasagne mit Tomaten Sauce
- Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen&Paprika und Chillyhuhn in Kräuterreis
- (Schweins)Schnitzel mit Erdäpfel – Vogerl Salat und Preiselbeeren
- Sommerliche Pasta mit italienischem Gemüse in Tomaten – Kokos Sauce (vegan)
- Schweinsmedallions in Pfeffersauce mit Erdäpfelspalten
- Cremiges Hühnergchnetzeltes mit Reis, Champignons und Paprika.

ODER

Grillbuffet (inkludiert: Käsekrainer, Kotelette, Zucchini, Melanzani, Halloumi) inkl. Salatbuffet & Erdäpfelspalten & Saucen **25,80 €**

Optional Topping: mit Rindslungenbraten – Steaks (120Gramm/Person): **+14,00 €**

DESSERT

2 Varianten zu je 7,80€/pro Person

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