

BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET HUBERTUSHOF

VORSPEISEN

Roastbeef mit Sauce Remoulade und Essiggemüse
San Daniele Prosciutto auf Zuckermelone
Baby-Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsenfauce
Shrimpscocktail
Antipasti

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und gebackenen Leberknödel
Cremesuppe der Saison

VERSCHIEDENE SALATE

HAUPTSPEISEN

Rosa Tafelspitz vom Milchkalb
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Cognacjus
Geschmorte Lammschulter
mit Kartoffel-Olivengratin und Gemüse
Ausgelöstes Backhenderl mit Preiselbeeren und Zitronen
Gebratene Variation aus Meer und See
auf Risotto der Saison
In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen
auf Jungzwiebelgrauen
Mediterrane Gemüsegnocchi

KÄSE VOM BRETT

DESSERTS

Obstplatte
Passionsfruchtmousse
Zweierlei Strudel der Saison
Schokolade – Himbeeruchen
Mocca Crème brûlée
Apfelradeln mit Zimt-Sauerrahm
Topfenknödel mit Röster der Saison

EUR 45,00 pro Person

BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET RUSTIKAL

VORSPEISEN

Räucherfischplatte mit Krenmousse
Schinken- und Speckvariation mit Gemüsemayonnaise
Tafelspitzsulzerl mit Kürbiskernöl
Kartoffel-Frischkäseterrine
Ochsenmaulsalat

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Kaspressknödel

VERSCHIEDENE SALATE

HAUPTSPEISEN

Bauernbrat´l mit Malzbiersaft´l,
Sauerkraut und Knödel

Gekochte Gustostückerl
mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

Ausgelöstes Backhenderl mit Preiselbeeren und Zitronen

Rosa gebratene Rinderhuft
mit Schnittlauchgerstel und Gemüse

Gegrillte Urbachforellenfilets
mit Dillfisolen und Petersilienkartoffeln

DESSERTBUFFET

Apfel-Scheiterhaufen mit Baiserhaube
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Mousse von der Valrhona Schokolade
Grießflammerie mit Beerenragout
Obstplatte

EUR 34,00 pro Person

BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET MEDITERRAN

VORSPEISEN

San Daniele Prosciutto mit Oliven und getrockneten Tomaten
Eingelegte Meeresfrüchte
Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikumpesto
Antipasti-Platte
Shrimpscocktail

SUPPEN

Minestrone

VERSCHIEDENE SALATE

HAUPTSPEISEN

Rosa Beiriedschnitte mit Grillgemüse, Ofenkartoffeln und Dipsaucen
Meeresfischvariation mit Garnelen auf Kräuterrisotto
Osso Bucco mit Tomaten und Thymianpolenta
Tagliolini all'aglio
Gegrillte Hühnerkeule mit Fregola Sarda

KÄSE

DESSERT

Panna Cotta mit marinierten Beeren
Schokoladekuchen
Tiramisu
Amaretto-Mousse
Limettencreme
Obstplatte

EUR 39,00 pro Person

Alle angegebene Buffetpreise verstehen sich bei einer Reservierung ab 30 Personen.
Unter 30 Personen wird ein Aufschlag von 10% verrechnet