



Buffetvorschläge 2019



Buffet 1-3 sind ab 25 Personen ganzjährig buchbar.
Unsere BBQ Buffets sind ab 30 Personen in den Sommermonaten (Juni-August) buchbar.

Änderungen vorbehalten!



Buffet 1

Vorspeisen

Zillertaler Speckspezialitäten mit saurem Gemüse
Sülzchen vom Tuxer Rind mit Kürbiskern Vinaigrette
Hausgebeizter Lachs aus dem Passeiertal mit Honigsensauce
Quiche Lorraine mit Sauerrahm

Hauptspeisen

Lachsforellen Filet mit Spinat-Risoniotto
oder
Zanderfilet mit roten Rüben und Rosmarin Kartoffeln

Rindersaftgulasch vom Tiroler Rind mit Semmelknödel
oder
Gegrillte Hühnerspieße mit Pepperonata und Steakhouse-Pommes

Tortellini Ricotta mit brauner Butter und Parmesan
oder
Penne mit getrockneten Tomaten, Ruccola und altem Balsamico

Desserts

Zerlei Schokoladenmousse im Glas serviert
Bayrische Creme
Geschnittenes Obst

€ 34,00 pro Person

Wir bitten vorab um Auswahl einer Fisch-, Fleisch- sowie vegetarischen Hauptspeise.



Buffet 2

Vorspeisen

Prager Beinschinken an italienischem Tomatenbaguette
Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
Wildlachstartar an Gurkenscheibchen und Meerrettich-Creme
Kirschpaprika gefüllt mit österreichischem Ziegenkäse, Jour-Ciabatta und Grana Padano
Kräuterkäseröllchen auf Olivenbaguette

Hauptspeisen

Im Bambuskorb gedämpftes Zanderfilet mit Gemüse, La-Ratte-Kartoffeln und Kräutern
oder
Lachsforellen Filets mit sauren Linsen und Zitronen Risoniotto

Geschmorte Schweinsbackerln im eigenen Saft auf Kartoffelmousseline
oder
Maispoularden-Brust mit Parmesanpolenta und Ratatouille

Linsencurry „Mung Dal“ mit Jasminreis und Sprossen
oder
Trofie mit Zitronen-Safransauce und Kirschtomaten

Desserts

Zerlei Schokoladenmousse im Glas serviert
Bayrische Creme
Geschnittenes Obst

€ 43,00 pro Person

Wir bitten vorab um Auswahl einer Fisch-, Fleisch- sowie vegetarischen Hauptspeise.



Buffet 3 - Vegetarisch

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet bestehend aus saisonalen Blattsalaten,
verschiedene Rohkost, Dressings & Condimente

Hauptspeisen

Aubergine „Parmigiana“ in herzhafter Tomatensauce, Büffel Mozzarella & Parmesan
gratiniert

„Chachuka“ geschmorter Paprika- Eintopf mit orientalischen Gewürzen und Ei
Couscous Tabouleh mit Salat von im Ofen gebackenem Wurzelgemüse, gerösteten
Erdnüssen und Koriander

Süße Ofenkartoffel gefüllt mit Bauernjoghurt und mariniertem Frühlkraut

Tortellini mit Frischkäsefülle und getrüffelnder Butter

Fleurs Gaufrettes mit glasierten Navetten, Pak Choi und Tomatenconfit

Desserts

Katalanische Vanillecreme, gebrannt, mit Salat von Ananas, Limette & Honig

Schokoladencreme mit Pistazie & Crumbles

Ziegenfrischkäse mit Orangen und Feigen

€ 48,00 pro Person



BBQ Grill-Buffet 1

Vorspeisen- und Salatbuffet

Antipastiplatte
Tomaten Mozzarella
Kleines Salatbuffet
Dressings
Croutons

Vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks
Rostbratwürstchen
Marinierte Putensteaks
Rotbarsch-Spieße mit Champignons

Saucen

BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und feinem Raucharoma
Röstzwiebel-Schmand
Ruccola-Petersilien-Pesto
Senf und Ketchup

Beilagen

Spanische Kartoffeln mit Sour Cream
Saftige Maiskolben mit Chilibutter
Knoblauch Baguette
Olivenbutter

€ 35,00 pro Person



BBQ Grill-Buffet 2

Vorspeisen- und Salatbuffet

Pikanter Kartoffelsalat mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Speck
Szechuan-Nudelsalat mit Gemüsestreifen
Gurken-Couscous-Salat mit Minzfrischkäse
Gegrillter Zucchini-Salat mit Pinienkernen und Parmesan
Kleines Salatbuffet
Kräuter-Schmand-Dressing

Vom Grill

Schweinefilet im Speckmantel
Rib Eye Steaks mit Whiskey-Marinade
BBQ Spareribs, süß sauer
Lachskoteletts
Scampispieße
Hühnerspieße

Saucen

BBQ Sauce
Tomaten-Chili-Dip
Cocktailsauce
Sourcream
Kräuterbutter
Ketchup, Senf

Beilagen

Spanische Kartoffeln mit Sour Cream
Saftige Maiskolben mit Chilibutter
Baguette
Kräuterfrischkäse

Desserts

Erdbeer-Vanille-Terrine
Schokoladentarte mit Mangospalten

€ 42,00 pro Person