



# Buffetvorschläge 2018



Unsere Buffets sind ab 25 Personen buchbar.

Änderungen vorbehalten!



## Buffet 1 - € 32,00 pro Person

### Vorspeisen

Zillertaler Speckspezialitäten  
Sülzchen vom Tuxerrind mit Balsamico Vinaigrette  
Hausgebeizter Lachs mit Dillsensauce  
Erdäpfel - Lauchstrudel mit Dip  
Bauernbrot

\*\*\*

### Hauptspeisen

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

Rindersaftgulasch vom Tiroler Rind mit Semmelknödel  
oder  
Butterschnitzel von der Hühnerbrust mit Senfcreme und Kartoffelstampf  
\*\*\*

Tortellini Tricolore mit Waldpilzen, Kirschtomaten und Rucola  
oder  
Linguine mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Basilikum Pesto  
\*\*\*

### Desserts

Schokoladenmousse im Glas fein garniert  
Crème Brûlée  
Geschnittenes Obst

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



## Buffet 2 - € 42,00 pro Person

### Vorspeisen

Prager Beinschinken an italienischem Tomatenbaguette, fein garniert  
Wildlachstartar an Gurkenscheibchen  
Kirschpaprika gefüllt mit österreichischem Ziegenkäse an Jour-Ciabatta  
Kräuterkäseröllchen auf Olivenbaguette

\*\*\*

### Hauptspeisen

Im Butterpapier gedämpfter Wolfsbarsch mit Gemüse, La-Ratte-Kartoffeln und Kräutern  
oder

Lachsforellenfilets mit sauren Linsen und Gnocchi

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbackerln auf Kartoffelstampf und Weißbiersauce  
oder

Maispoularden-Brust mit Parmesanpolenta und Ratatouille

\*\*\*

Thai Curry mit frischem Gemüse, Duftreis und gerösteten Nüssen  
oder

Tagliatelle mit Zitronen-Safransauce und Kirschtomaten

\*\*\*

### Desserts

Schokoladenmousse im Glas fein garniert

Crème Brûlée

Geschnittenes Obst

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



## Buffet 3 - € 48,00 pro Person 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