

Huettenzauber

ab 90 Personen



Kalter Buffetteil

- Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich
- Mini-Zucchini gefüllt mit Frischkäse
- Carpaccio von der Gänsebrust an Orangen-Vinaigrette auf Feldsalat
- Melonenschiffchen mit tiroler Bauernschinken
- Deftiger, geselchter Schinken
- Zarte Ochsenbrust mit Sahnemeerrettich
- Tiroler Bauernspeck
- Bayerischer Brotzeit mit verschiedenen Spezialitäten des Hauses

Warmer Buffetteil

- Bayerischer Honig-Weihnachtsschinken mit Weißbiersauce
- Gänsebrust mit Pflaumenjus
- Würziger Wildschweinbraten mit Wachholder-Rahmsauce
- Pangasiusfilet in Weißweinsauce
- Boullionkartoffeln mit Gemüsestreifen
- Österreichische Serviettenknödel
- Schupfnudeln
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Geschmorte Waldpilze in Schmand
- Steinpilzravioli in feiner Kräuterraumsauce

Salatbuffet

- Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen
- Lauchsalat mit Ananas und Porree
- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Dessert

- Glühwein-Tiramisu
- Wiener Sahnelikör-Creme
- Zimt-Vanille-Mousse
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
- Bayerische Käsespezialitäten

Brot und Butter

- Ofenfrische Semmeln, Laugenbrezeln und Laugenstangen mit guter Butter