

Allgemeine Informationen:

Für Hochzeiten, Geburtstage, Kommunionen, Konfirmationen und anderweitige Feierlichkeiten werden die Tische immer weiß gedeckt. Die jeweilige Tischordnung richtet sich nach der Personenzahl der Gesellschaft.

Sie können sich für die Servietten, Kerzen und Tischband verschiedene Farben und Muster aussuchen – siehe auch Fotos.

Über weitere Einzelheiten beraten wir sie gerne. Nachstehend können sie Preise für Getränke, Kaffee, Sekt, Tischdekoration, Menüvorschläge usw. auf folgenden Seiten entnehmen.

Saalmiete oder Kaffeegedeck/Person berechnen wir nicht, Kaffee und Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

	EUR
1 Flasche Sekt (z.B. Sektempfang)	16,00
1 Flasche Orangensaft	7,50
1 Kanne Kaffee (16 Tassen)	22,00
1 Kanne Tee nach Sorte (8 Tassen)	10,00
1 Kanne Kaba (8 Tassen)	10,00
1 Menükarte je nach Ausführung	1,60 bis 4,00
1 Gesteck frisch für Tischdekoration inkl. Band, Servietten, Kerzen etc.	20,00

Getränkepreise siehe normale Getränkekarte

Selbstverständlich können sie ihre Tischdekoration und Blumen selber mitbringen, dann berechnen wir nur einen kleinen Unkostenbeitrag für Band, Kerzen, Tischdecken etc.

Die Kuchen und Torten können sie einen Tag vorher oder am Tag der Feier abgeben. Kühlmöglichkeiten sind ausreichend vorhanden.

Wir schneiden ihre Kuchen und Torten vor und bauen diese am Buffet für sie auf. Bitte vergessen sie nicht, ihren Namen auf die Platten und Deckel zu schreiben.

Ofenfrisches Spanferkel in Bockbiersoße mit Reibeknödel

Gefülltes Schweinefilet in Sherry-Sahnesoße mit Butterspätzle

Gegrillte Hähnchenschenkel

Truthahnschnitzel „Wiener Art“

Currygeschnetzeltes aus der Hähnchenbrust mit Früchten

Fleischspieß vom Schweinefilet mit Zigeunersoße

Krustenbraten vom Schwein mit Bratensoße und Reibeknödel

Lachsfilet in Dill-Sahnesoße und Wildreis

Zanderfilet natur mit Petersilienkartoffel

Schweinefilet natur in Steinpilzsoße mit Kartoffelgratin

Jägerbraten vom Kalb mit Semmelknödel

Entenbrustfilet mit Blaukraut und Reibeknödel

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Kroketten

Garnelenspieße mit Grillsoßen

Rehbraten mit Preiselbeeren und Speckknödel

Rotbarschfilet „gebacken“ mit Remouladensoße und Kartoffelsalat

Schnitzel natur überbacken mit Spargel und Käse

Gebratenes Schäuferl mit Bratensoße und Reibeknödel

Gegrilltes Knöcherl mit Kartoffelsalat

Rindsroulade deftig gefüllt mit Butterspätzle

Kohlroulade mit Gemüsefüllung

Schweinehalssteak mit Jägersoße und Westernkartoffel

Kalbsschnitzel überbacken mit Spargel und Gemüse

Als Beilagen sind Salate möglich, z.B.

Gurken-, Tomaten-, Karotten-, Kraut-, Paprika-, Sellerie-,
Bohnen-, rote Beete etc.

Verschiedene Blattsalate: Kopfsalat, Lollo rosso, Eichblatt,
Feldsalat, Friseesalat etc.

Verschiedene Salatsoßen: Hausdressing, Joghurtdressing, Essig-Öl-
Dressing, Balsamicodressing, Senfdressing, Kräuterdressing

Als Gemüsebeilagen sind z.B. möglich: Broccoli, Blumenkohl,
Spargel, Fingerkarotten

Bitte stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen.

Vorschläge für warme Buffets:

Zanderfilet in Dill-Weißweinsauce, Putenschnitzel „Wiener Art“, Gänsebrust ausgelöst und gefülltes Schweinefilet in Sherry-Sahnesauce mit Petersilienkartoffel, Reibeknödel, Butterspätzle, Pommes-Frites und gemischtem Salat der Saison.

* * * * *

Lachsfilet in Kräutersauce, Schweinefilet in Pfifferlingsauce, Krustenbraten vom Schwein und Schnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffel, Reibeknödel, Butterspätzle, Pommes-Frites und gemischtem Salat der Saison.

* * * * *

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, Zigeunerspieße vom Schwein, Krustenbraten vom Schwein und Schnitzel überbacken mit Reibeknödel, Kroketten, Pommes-Frites und gemischtem Salat oder gemischtes Salatbuffet.

* * * * *

Spanferkelrollbraten in Bockbiersauce, Zanderfilet in Mandelbutter, Schweinefilet in Pfeffersauce und Schinken-Käseschnitzel mit Reibeknödel, Butterspätzle, Herzoginkartoffel und Salatauswahl.

* * * * *

Schnitzel „Wiener Art“, Krustenbraten vom Schwein, Lachsfilet in Dill-Weißweinsauce, Garnelenspieße mit Dips, Rinderfiletsteak und Entenbrustfilet mit Reibeknödel, Pommes-Frites, Wildreis, Kroketten, frisches Gemüse und Salatauswahl.

Als vegetarische oder vegane Gerichte könnten wir jeweils noch ein Gericht dazu nehmen:

z. B.

Gemüse-Reispfanne

Gemüseauflauf

Gemüselasagne

Tofuschnitzel

Gemüseschnitzel

gebackene Champignons

Als Nachtisch würde sich folgendes anbieten:

Nachtischbuffet mit Mousse au chocolat, Bayrisch Creme, Obstsalat
Joghurtcreme (alles in einem kleinen Glas)

Sie könnten auch einen Eisbecher nach Wahl bestellen, so z. B.
Gemischtes Eis mit Sahne, Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
Walnußbecher mit Sahne, Gemischtes Eis mit Früchten, Vanilleeis mit
Schokosoße

Beim Buffet könnten Sie auch verschiedene Gerichte untereinander
tauschen. Ca. fünf Sorten wären zu empfehlen.

Der Preis für das Buffet würde 18€/Person betragen.

Das Nachtischbuffet 6€/Person. Ein Eisbecher kostet 4,80€.

Eisbuffet 7,00€/Person.

Nachtischteller ca. 5,50€.