



### **Bauernbuffet 1**

#### **Vorspeisen:**

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
und ofenfrischem Gebäck

#### **Hauptgerichte:**

Jungschweinebraten von der Schulter  
mit knuspriger Schwarte  
Kalbsrollbraten  
Gekochter Selchhals  
Hühnerbrüstchen mit Spinatfüllung  
Knusprige Kalbsstelze

#### **Beilagen:**

Buntes Gemüse der Saison  
Sauerkraut  
Serviettenschnitte  
Petersilienkartoffeln  
Röstitaschen mit Kräuter-  
Frischkäsefüllung

#### **Saucen:**

Bratensauce  
Pilzrahmsauce

#### **Desserts:**

Frischer Fruchtsalat  
Apfel- und Topfenstrudel  
mit warme Vanillesauce

**von 50 bis 70 Personen um 28,90 € pro Person  
ab 70 Personen um 27,90 € pro Person**



## **Bauernbuffet 2**

### **Vorspeisen:**

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Aufschnittplatte mit Spargel-Schinkenröllchen  
Kalter Braten und Schinkenspeck,  
verschiedene Kaminwürsten mit Bierrettich  
Verschiedene Dips und Saucen,  
Butter und ofenfrischem Gebäck

### **Suppe:**

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe  
mit Speck und Pfifferlingen

### **Hauptgerichte:**

Gegrilltes Zanderfilet  
Montafoner Jungschweinbraten mit knuspriger Schwarte  
Kalbsbrust mit Brotfüllung - Kleine Wiener Schnitzel  
Hühnerbrüstchen mit Spinatfüllung  
Hirschragout „Großmutter Art“

### **Beilagen:**

Rotkraut – Sauerkraut – Buntes Gemüse der Saison  
Serviettenschnitte – Spätzle - Petersilienkartoffeln  
Röstitaschen mit Kräuterfrischkäsefüllung

### **Saucen:**

Bratensauce - Pilzrahmsauce

### **Desserts:**

Frischer Fruchtsalat - Mousse au chocolat  
Apfel-Topfenstrudel mit warmer Vanillesauce  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

**von 50 bis 70 Personen um 33,90 € pro Person  
ab 70 Personen um 32,90 € pro Person**



## **Italienische Spezialitäten vom Buffet**

### **Vorspeisen und Salate:**

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Büffel Mozzarella mit sonnengereiften Ramatti Tomaten  
Antipasta Variation mit Zucchini, Mellanzane,  
getrockneten Tomaten, Oliven und Pepperochini  
dazu servieren wir ofenfrisches Ciabattabrot

### **Suppe:**

„Minestrone alla Napoletana“  
Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

### **Gerichte und Nudeln:**

Penne – Spaghetti - Tortellini - Gnocchi  
Canneloni mit Spinat-Ricotta-Füllung  
Lasagne al Forno - Saltimbocca vom Kalb  
Piccata Milanese vom Schwein

### **Saucen:**

Tomatensauce „All Arrabiata“  
Fleischaauce „Bolognese“  
Schinkenrahmsauce „ Carbonara“  
Al'Pesto

### **Dessert:**

Frisch tranchierte Früchte  
Tiramisu und Profiterol  
Vanille Pana Cotta und Topfenoberscreme  
mit Fruchtedip's

### **Italienisches Käsebrett:**

Auswahl an Italienischen Hart- und Weichkäsen  
Reichlich garniert mit Trauben und Nüssen

**von 50 bis 70 Personen um 32,90 € pro Person  
ab 70 Personen um 31,90 € pro Person**



## **Buffet**

### **Vorspeisenplatten:**

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Büffel Mozzarella mit sonnengereiften Ramatti Tomaten  
Räucherfischvariation mit  
Wildlachs, Forellenfilet und Makrelen  
Roastbeef mit Spargel und Essiggemüse  
Melone mit Rohschinken und Früchten garniert  
Geflügelcocktail Hawai mit Currysauce und Früchten  
Verschiedene Dips und Saucen mit  
Ofenfrischem Gebäck und Butter

### **Suppe:**

Rieslingschaumsuppe mit Gemüsestreifen  
und frischem Schnittlauch

### **Hauptgerichte:**

Gebratenes Steinbuttfilet mit Mandelbutter  
Hähnchenbrustfilets mit Spinatfüllung  
Roastbeef  
Rosa gebratenes Schweinefilet am Stück  
Rosa gebratener Hirschrücken am Stück

### **Beilagen:**

Buntes Gemüse der Saison – Rotkraut  
Kroketten – Butterreis – Eierspätzle - Kartoffelgratin

### **Saucen:**

Bratensauce – Kräutersauce - Pfeffersauce

### **Desserts:**

Frisch tranchierte Früchte - Mousse au chocolat  
Vanille Pana Cotta und Topfenoberscreme mit Früchtedips  
Variation an mini Patisserie

**von 50 bis 70 Personen um 40,90 € pro Person  
ab 70 Personen um 39,90 € pro Person**



**Käse schließt den Magen!**  
**Optional als Ergänzung zum Dessertbuffet**  
**oder als Mitternachtssnack:**

Original Montafoner Gerstensuppe mit Kartoffelbrot  
um 3,80 € pro Person

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot  
um 4,50 € pro Person

\*\*\*\*\*

Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel  
um 4,90 € pro Person

\*\*\*\*\*

Verschiedene Heimische Hart- und Weichkäsesorten  
reichlich garniert mit Trauben und Nüssen  
um 7,10 Euro pro Person