

DIE BESTE LAGE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT.

DIE BESTE LAGE FÜR
MENÜ- & BUFFETIDEEN.
AUSZUG AUS UNSEREM KULINARISCHEN ANGEBOT.



BUFFET „INTERNATIONAL“
ab 30 Personen: € 40,- pro Person

DIE VORSPEISEN

- Gebackene Kamutbällchen mit Peperonata-Salat

Verschiedene marinierte Räucherfischfilets mit Blinis, Forellenkaviar und Honig-Senfsoße

Gratinierte Zucchinischeiben mit Tomaten und Mozzarella

Rosa gebratene Edelteile vom Milchkalb mit Kapern, Oliven und Räucherfischcreme

Geschichtetes mediterranes Gemüse in Gelee

Geräucherte Putenbrust mit Apfel-Sellerie Salat

Tafelspitz-Sülze mit Apfel-Ingwer-Vinaigrette

Prosciutto-Vulcano und Patta Negraschinken mit Melone

Gegrillte marinierte Meeresfrüchte

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten dazu passende Dressings und Marinaden

Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

- Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachs-Crostini

DIE HAUPTSPEISEN

- Gefüllte Melanzani-Röllchen mit Bulgur und Schafskäse

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Bernaise

Confierte Entenkeulen mit Dörrobst Chutney

Gratinierte Kräuter-Ricotta Tortelloni

Geschmorte Kalbsbrust Tendrons mit Tomaten und Zitrusfrüchten

Gerolltes Saiblingsfilet an Blattspinat Weißweinsauce mit Pinienkernen

Gebackene Räuchertofu Bällchen an rotem Rettichsalat und Mangoshot

DIE BEILAGEN

- Ausgewähltes Gemüse der Jahreszeit, Erdäpfelgratin, Feigencouscous, Petersilerdäpfel

DIE DESSERTS

- Gebackene Mäuse mit Powidlfüllung

Sherry-Trifle

Baba au rhum

Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Beerentiramisu im Glas

BUFFET „ÖSTERREICH“
ab 30 Personen: € 38,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Gekochter Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und rotem Zwiebel

Lachsforellentartar mit Gurken und Junglauch

Geflügelsalat mit Sellerie, Äpfeln und Nüssen im Glas

Rosmarinschinken mit gebratenen Birnen

Bunte Linsenterrine mit gebratenem Gemüse

Zucchini-Mangold-Quiche mit Tomaten und Ziegenkäse

Kräutertopfen, Liptauer Aufstrich und Glundner Käse mit Krustenbrot

Erdäpfelsalat, Grüner Bohnensalat mit Paprika, Roter Rübensalat mit Kren, Paradeisersalat, Rahmgurkensalat mit Dill

Verschiedene Blattsalate und Dressings

Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Gemüse-Grießnockerln

DIE HAUPTSPESIEN

Schafstopfen-Tomaten-Taschen auf Rahmgurken

Mariniertes Backhendl mit kalter Kräutersauce

Gegrilltes Kärtner Lax'filet mit Weißwein-Rosinensauce

Gekochter Wiener Tafelspitz mit den typischen Beilagen

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

DIE BEILAGEN

Buntes Gemüse, Cremespinat, Rösterdäpfel, Kräutererdäpfel, Butterspätzle, Cremige Polenta

DIE DESSERTS

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Gebackene Apfelradl'n

Dunkle und helle Grießflammerie mit Waldbeerragout

Sachernschnitte

Cardinalschnitte

Obstsalat

BUFFET „KÄRNTNER BAUERNBUFFET“
ab 30 Personen: € 36,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Aus der regionalen Räucherammer (Schinken-Karree-Bauchspeck) mit Kren und Senf

Brathendl mit Linsensalat

Haus und Hirschsalami

Kräuterblock mit Heublumengemüse

Kümmelbraten mit Senfgurken

Hausgemachte Sulze mit eingelegtem saurem Gemüse

Sasaka, Schinkenrolle und gefüllte Eier

Vegetarisches Verhackertes

Erdäpfel-Endiviensalat, Paradeisersalat, Gurkensalat, Bohnensalat

Bauernbrot, Gebäck und Butter

DIE SUPPE

Kärntner Festtagssuppe mit Niggalan

DIE HAUPTSPEISEN

Vegetarische Krautwickler mit Tomatensauce

Bauernbratl dazu mitgebratene Erdäpfel

Geschmorte Kalbshax'n mit Rosmarin

Rindersaftgulasch mit Gewürzgurkerl

Bachforelle auf Wurzelgemüse, Kren und braune Butter

Fleischknödel mit Speckgrammeln

Gekrandelte Käsnudeln mit Schnittlauch

DIE BEILAGEN

Mildes Sauerkraut, buntes Marktgemüse, Semmelknödel, Erdäpfelpüree

DIE DESSERTS

Kalter Milchreis im Glas mit Maraschino und Weichsel-Zimtragout

Kärntner Eisreindling mit Grantnschleck

Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Gefüllte Buchteln mit Marillenmarmelade

Hadntorte

Obstkorb

BUFFET „ALPE ADRIA“
ab 30 Personen: € 40,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Verschiedene Tomatensorten mit Mozzarella

Prosciutto mit Zuckermelone

Gefüllte Gemüse-Tramezzini-Rolle

Bruschetta mit verschiedenen Auflagen

Mediterranes, mariniertes und gegrilltes Gemüse

Osso Collo

Zampone Vetricina

Kalbskopfsalat

Marinierte Muscheln, Sardinen, Sardellen und Makrelen

Salatbuffet „Alpe Adria“ mit verschiedenen Blattsalaten, Dressings und Marinaden

Typisches italienisches Brot, Gebäck und Butter

DIE SUPPE

Minestrone mit Parmesan

DIE HAUPTSPEISEN

Pilzrisotto mit Grana Padano und verschiedenen Pestos

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Saltimbocca mit Salbei und Prosciutto (Kalb)

Slowenisches Kesselfleisch mit Kraut

Im Ofen gegartes Hendl mit Oliven, Champignon und Kräutern

Vegetarische Pizzaschnitte

Gegrilltes Branzinofilet an Rotweinzwiebeln

DIE BEILAGEN

Gemüseintopf, gratinierter Fenchel, Erdäpfelspalten, Polenta, Schupfnudeln

DIE DESSERTS

Tiramisu

Panna cotta mit Grand Marnier Orangen

Beeren-Tiramisu mit Mandelsplitter

Profiteroles con chocolata

Gebackene Nusschnecken mit Mascarponecreme

Apfelstrudel mit Zimtobern

Marinierte Früchte mit Maraschino

STEHBUFFET

ab 20 Personen: € 29,- pro Person

Ausgewähltes Jourgebäck mit verschiedenen Aufstrichen

Hausbrot mit Speck und Schafskäse

Tomaten Mozzarellasticks mit Gemüsemayonnaise

Gemüsesmoothies und Obstsmoothies

Melanzaniröllchen mit Kichererbsenhummus

Roastbeef mit buntem Linsensalat

Gemüse-Tempura mit milder Chilisauce

Gebackene Geflügelbruststreifen mit Erdäpfelsalat

Bruschetta mit Kalamataoliven

Räucherfischcreme auf Baguette

Pflaumen im Speckhemd am Spieß

Würziger Bergkäse mit frischen Feigen

Hausgemachte Schaumrollen

Fruchtcocktail mit frischer Minze

Himbeer-Topfenschnitte

Gezogener Apfelstrudel

Schokoladenmousse

Obstdisplay

STEHBUFFET-ERWEITERUNG

je Gericht € 2,- pro Person

Geräucherte Flugentenbrust mit Couscous

Kärntner Lax'n Tartare mit Sauerrahmgurken

Rosa gebratene Rinderfiletwürfel an Glasnudelsalat

Geräucherte Putenbrust an Mango-Gerstlsalat

Gemüse-Antipasti mit Olivenöl und gereiftem Balsamicolack

Gemüse-Reisrolle im Sojablatt mit Shiitakepilzen

Regionale Käse mit Dörrobst Chutney

Crème brûlée von der Tonkabohne

Panna Cotta

Gebackene Mäuse mit Powidl

Cardinalschnitte

Gefülltes Brandteiggebäck

Obstfleck nach Jahreszeit

MENÜS
Ab 10 Personen

MENÜ I

€ 21,- pro Person
Inkl. Salatbuffet

Kräftige Rindssuppe
mit Palatschinkenroulade
und Schnittlauch

Gegrilltes Maishendlbrüstchen
mit weißer Rosmarinsauce,
Rübensgemüse und Erdäpfelschaum

Bourbon-Vanille Halbgefrorenes
mit frischen Früchten
und Knuspergebäck

MENÜ II

€ 22,50 pro Person
Inkl. Salatbuffet

Grießnockerlsuppe

Gekochter Tafelspitz
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat
Wurzelgemüse und Apfelkren

Zitronen-Joghurtmousse im Glas
mit Himbeergelee

MENÜ III

€ 26,- pro Person
Inkl. Salatbuffet

Rote Paprikasuppe
mit Melanzani und Safran

Gegrilltes Kärntner Lax'filet
mit Kräuterbutter, Gemüsestiften
und Erdäpfelvierteln

Schokoladenterrine mit Orangenkompott

MENÜ IV

€ 30,- pro Person
Inkl. Salatbuffet

Klare Gemüsesuppe mit
Basilikumpofese

Rosa Zwiebelrostbraten mit Gewürzgurkerl
Speckbohnenbündel
und Ofenerdäpfel mit Sauerrahm

Marillenpalatschinken
mit hausgemachten Sauerrahmeis

MENÜ V

€ 31,50 pro Person
Inkl. Salatbuffet

Lachsforellentartar mit Ruccola,
getrockneten Tomaten
und Sesam Grissini

Erbsenschaumsuppe
mit Bündnerfleisch

Filet vom Kärntner Markenschwein,
Malzbiersauce mit cremiger Polenta
und Rosengemüse

Haselnuss Panna Cotta
mit Kirschen und Knusperstangerl

MENÜ VI

€ 33,- pro Person
Inkl. Salatbuffet

Tafelspitzsülzchen im Krenmantel,
Salatbouquet und Apfelvinaigrette

Geflügelconsommé
mit Morchelnockerl und Gemüsestreifen

Gerolltes Saiblingsfilet mit Rieblingsauce,
Radicchio Risotto
und Zuckererbsenschoten

Topfenknödel mit Butterbröseln
und Marillenröster

GALAMENÜS
ab 15 Personen

MENÜ I

€ 52,- pro Person

Großes Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Gemüsesalaten
dazu passende Dressings und Marinaden

24-monatiger Vulkanoschinken
an Thymiankeks,
Portweifeige und Joghurt Minzshot

Karotten-Ingwersuppe
mit einem Geflügelsaté

Cassolette von Flusskrebsen

Rosa gebratener Kalbsrücken
im Rauchbrotmantel
mit Calvadosrahm, Kürbispüree
und Spinatknödel

Variation von der Kakaobohne
(Kalt, cremig, knusprig)

MENÜ II

€ 56,50 pro Person

Großes Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Gemüsesalaten
dazu passende Dressings und Marinaden

Geschichtete Gemüseterrine
mit Burrata und Ciabattatoast

Wildconsommé mit pochierterm Wachtelei
und Gemüsewürfeln

Gegrilltes Huchenfilet mit Safranschaum
an leichter Bohnencreme
mit Pilzen und Sprossen

Gespicktes Rinderfilet,
Madeirasauce mit schwarzen Nüssen,
Erdäpfel-Baumkuchenterrine und
Romanesco Gemüse

Schokoladensoufflee mit einem Karamellkern,
weißem Schokoeis und frischen Beeren

Bei allen Menüs und Buffets Gedeck inbegriffen.

SPEISEN VOM GRILL
ab 30 Personen: € 38,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Salatbuffet mit Antipasti, dazu verschiedene Dressings

Brot und Butter

VOM GRILL

Beiriedschnitte

Mariniertes Schweins-Schopfsteak

Saftige Schweinebauchscheiben

Grillwürstel

Cevapcici

Knusprige Hühnerkeulen und Flügel

Grillkäse

Portopello Pilze

Verschiedenes Gemüse

DIE SAUCEN

Curry, Knoblauch, Kräuter, Cocktail, Chili, Tatar
Ketchup, Mayonnaise, Senf

DIE BEILAGEN

Gegrillter Maiskolben

Ofenerdäpfel mit Kräutersauerrahm

DIE DESSERTS

Ausgewählte Eissorten mit den passenden Beilagen

Fruchtsalat

Schokoladenschnitte

Melonencocktail

Frisches Obst

Linzerschnitte

BBQ-ABEND
ab 30 Personen: € 42,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Blatt und Rohkostsalate

Marinierte Salate

Gemüsevorspeisen

Verschiedenes Brot und Jouregebäck, Butter und Aufstriche

VOM GRILL

„Pulled Pork“ von der Schweinsschulter

Saftige T-Bone Steaks

Marinierte Nackensteaks

Spare ribs

Chicken wings

Gegrillte Fischfilets aus Payr's Fischzucht

Gemüsespieße

Hamburger mit verschiedenen Saucen

DIE SAUCEN

BBQ, Knoblauch, Kräuter, Cocktail, Chili, Tartar,
Ketchup, Mayonnaise, Senf

DIE BEILAGEN

Speckbohnen

Baked Beans

Bunte Gemüsepfanne

Maiskuchen

Ofenerdäpfel

Überbackene Käseerdäpfel

DIE DESSERTS

Cheesecake

Gegrillte Früchte der Saison
(Bananen, Pfirsiche, Marillen, Ananas)

Marshmallows

Gedeckter Apfelkuchen

Ausgewählte Eissorten

MITTERNACHTS-IMBISS

ab 30 Personen

Saftiges Rindsgulasch
mit Brot und Jourgebäck

€ 10,50 pro Person

Kalbsrahmgulasch
mit Sauerrahm, Brot und Jourgebäck

€ 12,50 pro Person

Mariniertes Backhendl mit Sauce Tartare,
Erdäpfel und Gurkensalat

€ 12,50 pro Person

Ofenleberkäse mit Brot oder Gebäck, Senf und Kren

€ 8,50 pro Person