

DIE BESTE LAGE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT.

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



BUFFET „INTERNATIONAL“
ab 30 Personen: € 42,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Gebackene Kamut-Bällchen mit Peperonata-Salat

Verschiedene marinierte Räucherfischfilets mit Blinis, Forellenkaviar und Honig-Senssauce

Gratinierte Zucchini-scheiben mit Tomaten und Mozzarella

Rosa gebratene Edelteile vom Milchkalb mit Kapern, Oliven und Räucherfischcreme

Gegrilltes und mariniertes mediterranes Gemüse

Geräucherte Putenbrust mit Apfel-Sellerie-salat

Tafelspitz-Sülze mit Gemüse-Vinaigrette

Prosciutto, Vulcano und Schinken mit Melone

Marinierte Meeresfrüchte

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

Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Erdäpfel-Lauchcremesuppe mit Räucherlachs-Crostini

DIE HAUPTSPEISEN

Gefüllte Melanzani-Röllchen mit Bulgur und Schafskäse

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise

Confierte Entenkeulen mit Dörrobst-Chutney

Gratinierte Kräuter-Ricotta-Tortelloni

Geschmorte Kalbsvögerln mit Tomaten und Zitrusfrüchten

Gerolltes Saiblingsfilet an Blattspinat mit Weißweinsauce und Pinienkernen

Gebackene Räuchertofu-Bällchen mit rotem Rettichsalat und Mangoshot

DIE BEILAGEN

Ausgewähltes Gemüse der Jahreszeit, Erdäpfelgratin, Feigencouscous, Petersilienerdäpfel

DIE DESSERTS

Gebackene Mäuse mit Powidlfüllung

Sherry-Trifle

Gedeckter Apfelkuchen

Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Beerentiramisu im Glas

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

DIE VORSPEISEN

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und rotem Zwiebel

Lachsforellentatar mit Gurken und Junglauch

Geflügelsalat mit Sellerie, Äpfeln und Nüssen im Glas

Rosmarinschinken mit gebratenen Birnen

Bunte Linsenterrine mit gebratenem Gemüse

Zucchini-Walnuss-Quiche mit Tomaten und Ziegenkäse

Kräutertopfen, Liptauer Aufstrich und Glundner Käse mit Krustenbrot

Erdäpfelsalat, grüner Bohnensalat mit Paprika, roter Rübensalat mit Kren, Paradeisersalat und Rahmgurkensalat mit Dill

Verschiedene Blattsalate und Dressings

Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Gemüse-Grießnockerln

DIE HAUPTSPEISEN

Kürbisnudeln mit Petersilienpesto

Mariniertes Backhendl mit kalter Kräutersauce

Gegrilltes Kärntner Lax'nfilet mit Paprikasauce

Gekochter Wiener Tafelspitz mit typischen Beilagen

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

DIE BEILAGEN

Buntes Gemüse, Cremespinat, Rösterdäpfel, Kräutererdäpfel, Duftreis

DIE DESSERTS

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Gebackene Apfelradl'n

Dunkles und helles Grießflammerie mit Waldbeerragout

Sachernutte

Kardinalschnitte

Obstsalat

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

DIE VORSPEISEN

Schinken-, Karree- und Bauchspeck mit Kren und Senf

Brathendl mit Linsensalat

Haus- und Hirschsalami

Kümmelbraten mit Senfgurken

Hausgemachte Sulze mit eingelegtem saurem Gemüse

Sasaka, Schinkenrolle und gefüllte Eier

Vegetarisches Verhackertes

Erdäpfel-Endiviensalat, Paradeisersalat, Gurkensalat und Bohnensalat

Bauernbrot, Gebäck und Butter

DIE SUPPE

Kärntner Festtagssuppe mit Niggalan

DIE HAUPTSPEISEN

Vegetarische Krautwickler mit Tomatensauce

Bauernbrat'l mit gebratenen Erdäpfeln

Geschmorte Kalbshax'n mit Rosmarin

Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm

Bachforellenfilet auf Wurzelgemüse mit Kren und brauner Butter

Fleischknödel mit Speckgrammeln

Gekrandelte Kasnudeln mit Schnittlauch

DIE BEILAGEN

Mildes Sauerkraut, buntes Marktgemüse, Semmelknödel, Erdäpfelpüree

DIE DESSERTS

Kalter Milchreis im Glas mit Maraschino und Weichsel-Zimt-Ragout

Kärntner Eisreindling mit Grant'nschleck

Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Gefüllte Buchteln mit Marillenmarmelade

Had'nschnitte mit Grant'n

Obstkorb

BUFFET „ALPE ADRIA“
ab 30 Personen: € 42,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Verschiedene Tomatensorten mit Mozzarella

Prosciutto mit Zuckermelone

Gefüllte Gemüse-Tramezzini-Rolle

Bruscetta mit verschiedenen Auflagen

Mediterranes, mariniertes und gegrilltes Gemüse

Osso Collo

Zampone mit Orangenchicoree

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

Slowenisches Kesselfleisch mit Sauerrahm

Im Ofen gegartes Hendl mit Oliven, Champignons und Kräutern

Vegetarische Pizzaschnitte

Gegrilltes Branzinofilet an Rotweinzwiebeln

DIE BEILAGEN

Gratinierter Fenchel, Erdäpfelspalten, Polenta, Schupfnudeln

DIE DESSERTS

Klassisches Tiramisu mit Edelkakao

Panna cotta mit Grand Marnier Orangen

Beeren-Tiramisu mit Mandelsplitter

Profiteroles mit Mascarponecreme und Schokoladensauce

Apfelstrudel mit Zimtobern

Marinierte Früchte mit Maraschino

STEBUFFET

ab 20 Personen: € 33,- pro Person

Ausgewähltes Jourgebäck mit verschiedenen Aufstrichen
Hausbrot mit Speck und Schafskäse
Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Gemüsemayonnaise
Gemüsesmoothies und Obstsmoothies
Melanzaniröllchen mit Kichererbsenhummus
Gefüllte Roastbeefröllchen an feinen Blattsalaten

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

STEBUFFET-ERWEITERUNG

je Gericht € 2,- pro Person

Geräucherte Flugentenbrust mit Couscous
Kärntner Lax'n Tatar mit Sauerrahmgurken
Rosa gebratene Rinderfiletwürfel an Glasnudelsalat
Geräucherte Putenbrust an Mango-Gersten-Salat
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
Kardinalschnitte
Gefülltes Brandteiggebäck
Obstfleck nach Jahreszeit

MENÜVORSCHLÄGE APRIL, MAI, JUNI 2018
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 28,- pro Person
4-Gang-Menü: € 34,- pro Person
5-Gang-Menü: € 42,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Mariniertes Frühlingsgemüse mit
Topfen-Sauerrahmterrine im Knusperbrotmantel

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Spargel und Gemüsevinaigrette

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit hausgebeiztem Lachs

Kräftige Rinds- oder klare Gemüsesuppe mit
Frittaten oder Grießnockerl

WARME VORSPEISEN

Gebackene Tofubällchen an mediterranem Gemüse
und Apfel-Ingwershot

Confiertes Lachsforellenfilet mit jungem Blattspinat
und Erdäpfelschaum

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Zitronenmelissenglace,
Morchelrisotto und Spargel

Rosa gebratene Rinderrückenschnitte an grüner Pfeffersauce mit
cremiger Polenta und jungen Karotten

Gegrilltes Kärntner Lax'nfilet mit Petersilienerdäpfel,
Rahmgurken und geschmortem Paprika

Erdäpfel-Spinat-Gnocchi mit Mascarponecreme
und jungem Gemüse

DIE DESSERTS

Milchrahmstrudel mit Sauerrahmeis
und Beerencocktail

Dunkle und weiße Valhrona-Schokolade
mit Rhabarber und Knusperzwieback

MENÜVORSCHLÄGE JULI, AUGUST 2018
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 28,- pro Person
4-Gang-Menü: € 34,- pro Person
5-Gang-Menü: € 42,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Mediterrane Gemüseterrine in Basilikumgelee mit
Burrata und geschmolzenen Tomaten

Gereifter Vulcanoschinken mit Melone,
Minzshot und hausgemachten Grissini

SUPPEN

Gurkenschaumsuppe mit Kaviarobers

Klare Geflügelsuppe mit eigener Einlage

WARME VORSPEISEN

Gebratener Spanferkelrücken mit Kümmelglace,
Bohnenkerne mit Grammeln und Weißkrautspitz

Süßkartoffelrisotto mit Tofu,
Ingwer, Karotten und Gemüsejus

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Gemüsestreifen,
Wasabipürre und Romanesco

Geschmorte Kalbsvögerln
mit weißem Pfefferschaum,
Stangensellerie und geschupfte Nudeln

Gefüllte Paprika mit Quinoa und Cous-Cous
an Grillgemüse mit Tomatencreme

DIE DESSERTS

Gratinierte Früchte mit Korianderpesto
und Himbeersorbet

Limettenmousse im Palatschinkenhemd
mit Walderdbeeren und Löffelbiskuit

MENÜVORSCHLÄGE SEPTEMBER, OKTOBER 2018

Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 28,- pro Person
4-Gang-Menü: € 34,- pro Person
5-Gang-Menü: € 42,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Gebackene und marinierte Pilze
mit Salatherzen und Kerbeldip

Confiertes und Tatar vom Kärntner Lax'n
mit Feldgurken und Paprikamousse

SUPPEN

Rote Rübensuppe mit Krennockerl

Consommé double
mit gereiften Cognac und Kümmelstangerl

WARME VORSPEISEN

Gebratenes Huchenfilet
mit jungem Brokkoli, Mandeln und Zwergorangen

Buntes Gemüsecurry
mit gebackenen Grünkernkrusteln und Mangolassi

DIE HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Branzinofilet
an Tomaten-Basilikumrisotto, Fenchel und Artischocken

Ragout und Edelteile vom Zirbitzlamme
mit Minzshot, buntem Ratatouille
und Grätinerdäpfel

Gebackene Gemüserolle
mit Saisongemüse aus dem Wok und Guacamole

DIE DESSERTS

Karamelisierter Apfelschmarrn mit Sauerrahmeis

Zwetschenterrine mit gehobelten Mandeln
Zimtschaum und Malagaeis

MENÜVORSCHLÄGE NOVEMBER, DEZEMBER 2018
Ab 10 Personen

3-Gang-Menü: € 28,- pro Person
4-Gang-Menü: € 34,- pro Person
5-Gang-Menü: € 42,- pro Person
inklusive Salatvariationen der Saison (€ 7,-)

KALTE VORSPEISEN

Geräucherter Hirschschenkel
mit Schwarzwurzelsalat, Kräutervinaigrette und marinierten Feigen

Marinierter Schafskäse
mit Wintersalat, Korinthen und schwarzen Nüssen

SUPPEN

Kärntner Festtagssuppe mit Niggalan

Wildkraftsuppe mit Nussschöberl

WARME VORSPEISEN

Gebackenes Karpfenfilet
mit kalter Kräutersauce und Erdäpfel-Kressesalat

Vegane Rotkrautfleckerl
mit gerösteten Pinienkernen, Tofuparmesan und Gemüseglace

DIE HAUPTSPESIEN

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Morchelrahm, Herzoginerdäpfel und jungem Wintergemüse

Gegrillte Bachforelle
mit Krenschäum, Petersilienerdäpfel und Gemüsestreifen

Buntes Linsenragout
mit getrockneten Tomaten, gereiftem Balsamicoessig,
geschmortem Paprika und weißem Serviettenknödelspitz

DIE DESSERTS

Weißes Schokoladenparfait
mit kandierten Früchten im Baumkuchenmantel mit Granatapfelragout

Quitten-Mohnstrudel
mit Mandeleis

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 Flusskrebse

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 pochierem 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

Schokoladensoufflé mit einem Karamellkern,
weißem Schokoeis und frischen Beeren

SPEISEN VOM GRILL
ab 30 Personen: € 40,- 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 Flügelr

Grillkäse

Lachssteak mit Kräuterbutter

DIE SAUCEN

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

DIE BEILAGEN

Gegrillter Maiskolben

Saisongemüse aus dem Wok

Gebratener Reis

Gebratene Erdäpfelpralinen

DIE DESSERTS

Ausgewählte Eissorten mit den passenden Beilagen

Fruchtsalat

Bananen-Schokoladenschnitte

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Linzerschnitte

BBQ-ABEND
ab 30 Personen: € 44,- pro Person

DIE VORSPEISEN

Ausgewählte Blatt- und Rohkostsalate

Gebratenes mariniertes Gemüse mit frischen Kräutern

Verschiedenes Brot und Joubgebäck, Butter und Aufstriche

VOM GRILL

„Pulled Pork“ von der Schweinsschulter

Saftige T-Bone Steaks

Marinierte Lammchops mit Minzgelee

Spareribs süß-sauer

Pikante Chicken Wings

Gegrillte Fischfilets aus Payr's Fischzucht

Hamburger mit verschiedenen Saucen

DIE SAUCEN

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

DIE BEILAGEN

Speckbohnen

Baked Beans

Maiskuchen

Ofenerdäpfel

Bunte Gemüsepfanne

DIE DESSERTS

Cheesecake

Ausgewählte Eissorten mit den passenden Beilagen

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

Marshmallows

Gedeckter Apfelkuchen

Vanillecreme mit Pfeffererdbeeren

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