

Saisonales aus der Buffetvitrine

Kaltes

Wassermelone mit Heidelbeeren, Ziegenkäse, Pinienkernen,

Minze und Limettendressing

Bauernsalat mit Fetakäse und Olivenöl

Couscous mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika,

Minze und Limetten-Zitronenmarinade

Nudelsalat mit Thunfisch, Mais, Paprika, Oliven und Sauerrahm

Saurer Wurstsalat mit Emmentaler

Steirischer Bauernsalat mit Geselchtem, Käferbohnen, Kren und Kernöl

Rindfleischsuzl mit Kräuterdip

Melone-Feige-Rucola mit Rohschinken

Babyspinat mit getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, Himbeeren, Cashewkernen,
Schafkäse und Senfdressing

Aufstriche

Radieschen-Schnittlauch

Thunfisch-Olive

Warmes

Kalte Paradeisersuppe mit Büffelmozzarella-Spieß

Ausgelöstes Huhn mit Semmel-Kräuterfülle

Surschopf mit Tzatziki

Gefülltes Schweinskarree mit Fetakäse, Blattspinat und getrockneten Tomaten

Kürbis Rahmnockerl

Erdäpfel-Radieschen Laibchen mit Kräuterrahm

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar / Zucchini mit Pilzfülle

Überbackene Fleisch-Spinat-Palatschinken mit Paradeisersauce

Süßes

Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

Topfen-Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Panna Cotta mit Erdbeerröster / Erdbeeruchen mit Schneehaube

Jolly und Twinni