

Saisonales aus der Buffetvitrine

Kaltes:

Eingelegtes Gemüse mit Basilikum Pesto
Marinierte Eierschwammerl mit Kräuter-Olivenöl
Paradeiser-Rucolasalat mit Olivenöl und Weissweinessig
Bauernsalat mit Fetakäse und Olivenöl
Rindfleischsalat mit Kernölmarinade
Melone-Feige-Rucola mit Rohschinken
Babypinac mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Himbeeren,
Cashewkernen, Schafkäse und Senfdressing

Aufstriche:

Thunfischaufstrich mit Oliven
Kümmelbraten Aufstrich mit Paprikawürfeln

Warmes:

Tagliatelle mit Eierschwammerln
Eierschwammerl Gulasch mit Semmelknödel
Eierschwammerl-Kartoffelsackerl mit Kräutersauce
Kürbis-Rondini mit Eierschwammerln
Fleischspinat-Palatschinken mit Tomatensauce und Basilikum
Kürbisrahmnockerln mit Grana
Ausgelöstes Huhn mit Semmel-Eierschwammerlfülle
Gerolltes Schweinskarree mit Spinat-Schafkäsefülle und getrockneten Tomaten

Süßes:

Panna Cotta mit Erdbeerröster
Erdbeerschaumkuchen
Topfenkaiserschmarren mit Zwetschkenröster