

**IDEEN
ZU
BUFFETS**

Die Speisenauswahl und der Umfang eines Buffets
sind abhängig von Gästeanzahl,
Saison, Budget, Thema,...

Unsere Buffetvorschläge sind auf Basis von 100 Gästen ausgelegt
und die Speisenzusammenstellungen Ideen,
die Ihnen einen Überblick über unser Angebot geben sollen.

Unsere MitarbeiterInnen erstellen gerne
mit Ihnen gemeinsam
Ihr individuelles Buffet!



Best of frederik's

Hausgebeizter irischer Lachs mit Gincreme und Kopfsalatherzen

Süßwassergarnele mit Wildkräutern, Milchknoblauch
und Szechuanpfeffer mariniert

Lauwarmer Pulpo (Tintenfisch) mit Pimiento und geröstetem Tomatenbrot

Rote Rüben mit Ziegenkäse, Kokosflocken und Orangen mariniert

Carpaccio von saisonalen Gemüsen mit Limettenvinaigrette und Chili Dip



Tataki vom Atlantikthunfisch mit Soja-Schalotten-Ingwerdressing

Unser Zitronen-Couscous mit Steingarnelen,
Kichererbsen und Gewürzmischung

In Barolo geschmortes Atterochs Schulterscherzel

Cremige Safranpolenta mit Nussbutter

Rosmarin-Salsiccia vom Rebenholzgrill

Minignocci mit confierten Tomaten, Schalotten und Basilikum

Donauland Lammkeule in der Bergkräuterkruste mit Lardo

Weißes Bohnenragout mit Liebstöckl



Chocolate Decadence Tarte mit Himbeeren

Panna Vodka mit Limette

Mango-Passioncocktail mit Gewürztagetes

Erdbeertrifle mit Grand Manier und Shortbread



Austrian Delights

Räucherfische aus dem Salzkammergut
Rahm-Dill-Honiggurken und Eisbergsalat

Rindersaftschinkencarpaccio mit Kürbiskernpesto und Kapern

Maishenderfiletschnitzerl in Buttermilch mariniert und scharf angebraten
auf Kipflersalat

Waldviertler Schafkäse mit Sommerkräutern auf Garten-Rispentomaten
und Marillenkernöldressing

Tafelspitzconsommé mit Wiener Einlagen



Neusiedler See Waller in leichter Krensauce

Petersilkartoffel

Gustostücke vom gekochten Waldviertler Rindfleisch

Knackiges Suppengemüse und Semmelkren

Frisch aus dem Rohr
Frederik's Schweinsbrat'l mit Serviettenknödel

Veltlinerkraut

Spitzkrautfleckerl mit Gölles Apfelbalsam und rosa Pfeffer



Aus der Backstube
Trilogie von Blätterteigstrudel mit Apfel, Topfen und Zwetschke
Vanillesauce

Schokoladentorte

Topfen-Zitronencreme mit Erdbeeren



Austria's LAND ART

Mousse und Filet vom geräucherten Bachsaibling
Apfelconfit mit LandArt Rahm und rotem Zwiebel
oder

Flußkrebserl mit Dillöl, blanchiertem Spargel
auf bunten Blattsalaten mit Blüten

Pastrami vom Atterochs, Sauce Cumberland mit Orangen und Szechuanpfeffer
oder

Schinken und Nackenspeck vom Egelseer Waldschwein
knuspriges Rosmarinpesto und Bauernbrot

Gereifter Bregenzer Bergkäse mit Birne, Zimt und Olivenöl

Kürbissalat mit Bauernspeck, Schalotten, Kürbiskernen und Basilikumkresse

Perlhuhnconsomé mit Filet und Gemüseaviar



Steirisches Wurzelfleisch vom Huchen mit Wachholder

Zucchini-Krenpüree

Schulterscherzel vom Atterochs in Zweigelt geschmort

Glasierte Rüben mit Rohrzucker

Spanferkelkarree im Schwarzbiersaft'l

Grammelkartoffel mit Majoran und Kümmel

Spitzkraut mit Lorbeer

Waldviertler Eiernudeln mit Schalotten, Pilzen und gereiftem Bergkäse



Rote Grütze „wie früher“ mit Bourbon-Vanille-Creme

Kartoffelnudeln mit gerösteten Haselnüssen und Rumtopf Früchten

Estherhazyschnitte

Erdbeer-Pfeffersalat mit Ananasminze



French Art

Hausgemachte Räucherlachs Quiche mit Zitronen-Creme Fraiche und Dill

Mesculin mit Blüten, marinierten Crevetten und Haselnussvinaigrette
oder

Unser Salade Nicoise mit frischem Atlantikthunfisch

Geräucherte Barbarieentenbrust mit Aprikosen,
glaciertem Chicorée und Orangen

Salade de Champagne
mit knusprigem Speck, Rosmarincroutons und Roquefort

Porreéschaumsüppchen mit Räucherforelle



Rouget Barbet im Safranfond mit jungen Erbsen und Kerbel
oder

Lotte mit Zitronenthymian, Zitronen und Beurre Salé gebraten

„La ratte“ Kartoffeln mit Muskat

Pyrenäenlamm sanft im eigenen Saft gegart
oder

Coqu au Vin vom Perlhuhn

Süße Schalotten mit Bergkräutern

Lentilles Vertes mit Apfelbalsam

BIO-Carmaguereis mit Nussbutter

Ravioli gefüllt mit Kürbis in Estragonbutter mit Birnen



Mousse au Chocolat von der Valhronaschokolade

Pistazienbaiserkuchen mit Himbeercoulis

Apfeltarte mit Karamellcreme

Roter Früchtecocktail mit Himbeergeist und Sorbet



Italian Classics

Scampi in Oliven-Knoblauchöl mit Chili, Tomaten und Pinienkernen
oder

Römersalat mit Sardellenfilets, Oliven und Zitronendressing

Italienischer Kartoffelsalat mit Pancetta, Oliven und getrockneten Tomaten

Panzanella – Toskanischer Brotsalat

oder

Unser Vitello Tonnato mit crispy Kapern und Ciabattacroutons

Vor ihren Gästen tranchiert:

Riesen Räuchermozzarella Strietzel

Gartenbasilikumpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, Frantoia Olivenöl,...

Farfalle mit Pecorino, Radicchio, Akazienhonig und Wildkräutern

Tomatencremesüppchen mit Martini Rosso



Branzino in Orangen-Pimentöl mariniert

Rucolarisotto mit kandierten Zitrusfrüchten

Lachs-Spinatlasagne mit Schafkäse und Oliven

Stinco – Kalbstelze im Ganzen gebraten mit Ofengemüse

Stampfkartoffel

Frederik's Tagliolini mit San Marzano Tomatenragout, Lauchzwiebel
gereiftem Parmesan und Olivenconfit



Tiramisu von der Himbeere mit Krokant

Espresso Panna Cotta mit Amaretti

Pinienkerntorte mit Schokoladecreme

Hausgemachte Profiteroles weiß & schwarz mit gelierten Beeren



Spanish Spices

Pulpo (Tintenfisch) und geräucherter Heilbutt pur

Frittata mit Garnele, Pilzen und Thymian

Weißer Thunfisch auf Stangensellerie und Zitronenmayonnaise

Chorizo und Serranoschinken mit Mixed Pickles

Grüne Erbsensuppe mit Kartoffeln und Chorizochip



Miesmuscheln im Weißweinsud mit Lauch und Crème Fraîche
oder

Ährenfische mit Aioli und Knusperciabatta

Iberico Schweineschopf vom Grill

Paprika-Olivenkartoffel

Spanische Blutwurst mit Schalotten aus dem Rohr

Paprikareis mit Mandeln und Sultaninen

Gemüse Paella „Bilbao“ aus der Pfanne
oder

Oktopusgröst'l mit Chili und Koriander und kleinen Kartoffeln



Crema Catalana mit braunem Rum

Nougat-Krokantmousse im Kuchenmantel mit Orangensalat

Spanisches Spritzschmalzgebäck mit Apfel und Zimt

Ananascarpaccio mit Pfefferminze und Palmzucker



Asia

Garnelen mit Limette, Mirin, Soja und Chili mariniert auf Sesam-Sobanudeln
oder

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Koriander-Peanuttdressing

Salat von Sprossen, Zuckererbsenschoten mit Sweet Chili,
Lemongrass und geröstetem Sesamöl

Orangensalat mit Karotten, Kreuzkümmel, Fenchel und Hummeröl
oder

Seidentofu mit Honig und schwarzem Sesam, Babypinac und Algen

Tom Yam Gung Suppe mit Lauchzwiebel,
Tofu und Riesengarnele Butterfly



Aus dem Wok

Garnele und Hühnerfiletstreifen mit Tandoori und Joghurt mariniert

Junger Broccoli mit Cashews und Tamarinde

Mango-Jasminreis

Kurz gebratene, 24 Stunden marinierte Beiried Streifen,
auf Gemüse-Sprossenjulienne

Granatapfel-Kokos-Basmatireis

Eiernudeln mit Shitakepilzen, Koriandergrün, Papaya und Hoisinsauce



Süße Reisbällchen auf Ananasrelish

Gebrannte Mandel-Reiscreme mit Zimt und Kardamom

Green Tea Eis

Ice Cream Mochi-Mix



American Way

Garnelencocktail „New York Style“
oder

Cream Cheese Mousse mit Limette und Graved Lax

Pastramicarpaccio auf Pfeffer-Senfcreme mit Crispy Kapern

Cole Slaw “classic”

Unser Cesear’s Salad “de luxe”
oder

Maissalat mit Cumin, Chili und Avocado

Cornsoup & Korinader



Lachs im Ganzen gebraten,
gefüllt mit Tequila, Orange und Fenchel

Süßkartoffelpüree

BBQ-Gemüse der Saison

Beiried vom Ochsen am Buffet tranchiert
Rotweinjus

Chickenwings mit Coca Cola und Smoked Cocktailsauce

Potato Wedges mit Thymian-Buttersalz

New York Style Macaroni ‘n Cheese



Cranberry Cream mit Schokocrisps

Bananensalat mit Rum und Kokos

Brownie mit Peanuts und Whiskeycreme

Californian Donuts und Muffins



Just Vegetarian

Geräucherte, gedämpfte Auberginen mit chinesischem Erdnussdressing
oder

Überkühlte Stampfkartoffel mit Frantoia Olivenöl und sonnengereiften Tomaten

Fenchelsalat mit Orangen, weißem Balsamico und Chili

Saisonale bunte Blattsalate mit Gartenkräutern und Blüten

Farfalle mit Petersilpesto, Feta und Haselnüssen

Kresstopfen & Zitronenbutter



Baby Pak Choi mit Shi Take, Crème Champignons und Ingwer

Jasminreis

Karfiol, Sellerie und Saisongemüse
im Kräutersud pochiert mit Muskatbutterbrösel
und Schnittlauchsauce

Rucolarisotto mit Safranpecorino

Bonchi Curry – Fisolen-Kartoffel-Curry und Nan

Penne mit San Marco Tomaten, Basilikum
und geräuchertem Büffelmozzarella



Hausgemachtes Joghurt mit Erdbeercoulis und Karamellwaffel

Kokos-Panna Cotta mit gerösteten Kokosflocken und Passionsfrucht
oder

Schokoladekuchen 70% mit Whiskeycreme und Dattel

Fruchtcocktail mit Melisse, Limette und Phsysalis

