

FLYING BUFFET

alle Speisen auf kleinen Tellern, Schüsseln,... angerichtet und durchserviert
Preis je nach Zusammenstellung und Umfang

KALTE VORSPEISEN

Unsere Gabelbissen
nach Wahl mit Lachs, Forelle, Beinschinken, Schafkäse, Gemüse,...

Warm geräucherter Stremle Lachs auf Kipflersalat
mit Jungzwiebel & frischem Schnittlauch

Leichte Terrine vom Saibling mit Frischkäse & Tomaten-Basilikum
auf knackigem Blattsalat

Thunfischtartar mit Tofu & Kürbiskernöl

Italienische Trilogie
Mozzarella Buffalo - Feigen - Prosciutto mit Balsamico

Hühnerfiletstreifen mit Curcuma, Curry & Fenchelsamen
auf Zitronen-Cous Cous

Mini-Backhendl in der Kürbiskernkruste auf Apfel-Sellerie-Salat

Kurz gebratene Pilze mit gereiftem Balsamico & sizilianischem Olivenöl
mariniert auf buntem Salaten

Rispen-Tomatencocktail, schwarze Kräuteroliven mit frischem Thymian
Waldviertler Schaffrischkäse und hausgemachtem Basilikumpesto

SÜPPCHEN

in der Kaffeetasse angerichtet

Tomatensüppchen mit Babymozzarella & frischem Basilikum

Kokos-Ingwersüppchen mit Crevette

Zucchinicremesuppe mit Gartenkräutern und Croutons

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Muskattraube

Geeistes Gurkenschaumsüppchen mit Dillcrevetten

Cremiges Kichererbsen-Mandelsüppchen mit Waterchestnuts



ZWISCHENGERICHTE

Cross gebratener Zander auf Zitronentagliatelle

Grünschalenmuscheln mit Parmesan-Basilikumpesto gratiniert

Mini-Grammelknödel auf gebundenem Weißkraut

Rosa Entenbrust mit Jus auf Orangen-Chicorée

Getrüffeltes Spargel- oder Pilzrisotto mit Grana

Zucchini-Ziegenkäsetascherl in Orangenbutter mit Kerbel

Basilikum-Limettensorbet mit Prosecco

Marillen-Melissen Sorbet

Bloody Mary Sorbet

HAUPTSPEISEN

Krautfleisch vom Neusiedler See Zander mit Zitronenrahm

Cross gebratener Branzino mit sautierten Babypaprika
auf schwarzem Piemont Reis

Goldbrasse auf Tomaten-Fenchel-Pfirsich Gröstl

Gebratene Thai Crevetten mit Wok-Gemüse, Sprossen & Lemongrass

Schweinsfiletspitzen in cremigem Eierschwammerlobers mit
Mini-Pfefferkartofferl in der Schale

Gekräuterte Hühnerfilets auf Auberginen-Zucchini-gemüse

Kleines Rahmgulasch mit Butterspätzle

Zarte Biereidschnitten auf Cox Orange-Apfelrisotto
mit gereiftem Balsamico di Modena

Mediterranes Rindsragout in Chiantijus
mit Schalotten, Kapernbeeren, schwarzen Oliven
& gebratenen Polentascheiben



Scharf angebratene Rindsfiletspitzen in Tamarind-Sojamarinade,
mit Zuckererbsenschoten, Jungzwiebel & duftigem Jasminreis

Würziges Gemüse Cous Cous mit gebratenem Lamm oder Crevetten,
orientalischen Gewürzen, Kichererbsen & viel frischem Koriander

Fussili al Pesto mit hausgemachtem Basilikumpesto, Pinienkernen,
Cherrytomaten & Basilikumblätter

„Farfalle Primavera“ mit Auberginen, gebratenen Paprika, süßen Babytomaten,
& Pecorino Pepato

Cremiges Risotto mit Pilzen, Grana & frischen Kräutern

DESSERTS

Variation von kleinen Desserts:
Mini-Strudel, Petit Four, Pariserspitz, Topfenröllchen, Schokowürfel,...

Kokos-Oberscreme mit frischen Mangos & Chili

Unsere Schokoladentorte mit pochierter Williamsbirne

Panna Cotta mit Orangenzenen

Ingwer-Joghurt-Melonensalat mit Zitronenmelisse

Duett von Cantuccini & Mascarpone mit frischen Waldbeeren

Terrine von heller & dunkler Valrhonaschokolade auf Früchtebeet

Himbeertrüffel und hausgemachte Butterstreusel

Cocktail von Früchten der Saison in Rohrzucker- & frischer Minze

KLEINER KÄSETELLER

Gereifte internationale oder österreichische Käse nach Wahl:
Münster, Dolce Latte, Explorateur, Taleggio, Pecorino, Ziege in Asche, Gruyere,...
mit Trauben, Nüssen, Butter & saftigem Brot

