

# BUFFETVORSCHLAG

Juli 2024

## STARTER ZUM APERITIF

Warme Blätterteigtaschen mit <small>A, C, G, L</small> Schinken-Bergkäse- oder Gemüsefüllung	€4,00
Aufstrichvariation mit Gebäck <small>A, C, G, L, M, N</small>	€4,00

## KALTE VORSPEISEN

Luftgetrocknetes vom Schlögl mit Grana und Kapernbeeren <small>G</small>	
Spinat-Lachsrollchen <small>A, C, D, G, L</small>	
Eierschwammerlsülzen <small>L</small>	
Mozzarella-Paradeiser-Sticks   hausgemachtes Rucola Pesto <small>G, L</small>	
Gebäck <small>A, N</small>	€ 7,00

## HAUPTSPEISEN

Knuspriges Ofenbrat'l <small>L</small>	
Surschnitzel und Hühnerschnitzel <small>A, C, G, L</small>	
Hühnergeschnetzeltes in Muskatellersauce <small>A, G, L, O</small>	
Lachsforellenfilet <small>D, L</small>	
Eierschwammerl à la crème <small>A, G, L</small>	
<b><u>Beilagen:</u></b>	
Salatbuffet   Semmelknödel   Kraut Petersilerdäpfel   Reis <small>A, C, G, L</small>	€19,00

## DESSERT

Saisonalen Kuchen <small>A, C, G</small>	
Strudelvariation <small>A, C, G</small>	
Petit Four <small>A, C, G</small>	€ 6,00

## KÄSEBRETT

Auswahl gereifer Käsesorten mit Gebäck <small>G, A, N</small>	€ 6,00
---	--------

## KOMBINATIONEN

▪ Vor- und Hauptspeisen	€ 24,00
▪ Kompletter Buffetvorschlag	€ 38,00
▪ Gedeck	€ 2,00
▪ Tellergeld (für mitgebrachte Speisen)	€ 2,00

# CHRIST