

# Buffet-Vorschläge

## VORSPEISE

- Salat-Buffet (mit gebratenen Hirtenkäse [+2,90€] & marinierten Garnelen [4,90€]) 4,90€
- Tomate Mozzarella 5,90€
- Melone & Parmaschinken 4,90€
- Canapés (Fleisch, Fisch, Veggie/Vegan [2,90€]) 3,90€
- Anti Pasti (gebr. Pilze, Paprika, Aubergine, Zucchini, getr. Tomaten, Oliven, gef. Peperoni u. Kirschkaprika) 9,90€
- Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan & Pinienkernen 9,90€
- Räucherfisch-Platte (Lachs, Forelle, Saibling, Makrele) mit Salat Meerrettich-Schaum 12,90€
- Suppen:
  - Altbyerische Hochzeits-Suppe 4,90€
  - Maultaschen-Suppe 4,90€
  - fruchtige Tomaten-Suppe mit Knoblauch-CROUTONS 5,90€
  - Karotten-Ingwer-Suppe 6,90€
  - Kartoffel-Suppe mit Schwarzbrot-Krustl 6,90€

## HAUPTGANG

- Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein 12,90€  
mit Dunkelbier-Soße, Kartoffel-Knödel & Krautsalat
- Schweinefilet-Medallions 14,90€  
mit Käsespätzle und Bratensauce
- rosa gebratenes Roastbeef am Stück 19,90€  
mit Kartoffel-Gratin & Mandel-Broccholi an Sauce Bernaise
- Kalbsrücken-Steak 19,90€  
mit Kürbiskern-Rösti, buntem Gemüse & Rahmschwammerl
- Mais-Hähnchen „Supreme“ 18,90€  
mit Tomaten-Nudeln & frisch gehobelten Parmesan
- Saibling im Ganzen 18,90€  
mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln & Mandelbutter
- Fischfilets vom Zander & Lachs 19,90€  
mit frischem Gemüse, Kräuter-Risotto & Salzkartoffeln mit Dillsauce, Zitronen- oder Salbeibutter
- Veggie: Tortellini Pecorino mit Seehaus-Pesto oder Tomatensauce 13,90€
- Vegan: Red Thai Curry mit Reis 13,90€

## NACHSPEISE

- Obstsalat	4,90€
- Fruchtmousse	4,90€
- Panna Cotta mit fruchtigem Beeren- oder Mangoragot	4,90€
- Schokokuchen	5,90€
- Mousse au Chocolat	6,90€
- Tiramisu (klassisch, Himbeere oder Weißbier)	6,90€
- Trilogie von der Schokolade (Schokokuchen, Mousse au Cocolat & Schokoladen-Eis)	7,90€
- Frische Erdbeeren mit Vanille-Eis & Kürbiskernöl (saisonal)	7,90€
- Käseplatte	9,90€

Bei kleineren Gruppen (max. 30 Personen) können diese Gerichte auch als Einzelportionen bei einem Menü gewählt werden und dann gelten die beschriebenen Preise.

Bei einem Buffet kommen auf diese Einzel-Preise folgender Zuschlag:  
(entscheidend dafür ist die Anzahl der ausgewählten Gerichte)

- Anzahl "1" 10% Buffet-Aufpreis
- Anzahl "2" 15% Buffet-Aufpreis
- Anzahl "3" 20% Buffet-Aufpreis
- Anzahl "4" 25% Buffet-Aufpreis
- usw.

z.B.

Gericht 1 - 10€

Gericht 2 - 20€

Gericht 3 - 30€

Macht  $10€+20€+30€=60€$  geteilt durch die Anzahl der ausgewählten Gerichte 3 = 20€ plus 20% (Anzahl "3" 20% Buffet-Aufpreis ) macht 24€ pro Person.

Der Buffet-Aufpreis rechtfertigt sich allgemein durch die größere Produktion (Überangebot) an Speisen als bei einem Menü (Einzelportionen) und durch den immer höher werdenden Aufwand durch die Anzahl der ausgewählten Gerichte.

Bzgl. des Themas Überproduktion würden wir Sie auch bitten (nach Möglichkeit) übrig gebliebene Speisen mitzunehmen, da wir diese andernfalls entsorgen müssen. Das wäre sehr schade um die guten Lebensmittel.