

Buffet „Alpe Adria“

Vorspeisen

Marinierter Ziegenkäse auf Tomaten-Feldgurkencarpaccio



Wildterrine „St. Hubertus“ mit Sauce Cumberland



Knusprige Crostinis mit Oliven, Thunfisch und Paprika



Friulanischer Rohschinken mit Honigmelone und Grissini



Butter, Frühlingskräuteraufstrich und ofenfrisches Gebäck

Hauptspeisen

Fangfrisches Branzinofilet vom Grill mit Zitronen-Kräuterbutter



Pikantes Milchferkelragout mit Paprika und Champignons



Knusprig gebratene Hühnerbrüstchen auf Tomaten-Zucchini-ragout



Penne mit Oliven, Mozzarella, Pilzen, Tomaten und frischem Basilikum



Spinatbrettnockerl, Paprikapilaw, frisches Marktgemüse und Rosmarinkartoffel



Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit passenden Dressings

Dessert

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce



Kirsch-Streusel-Kuchen



Joghurtcreme mit Waldbeeren



Früchtesymphonie

Buffet „Wellness“

Vorspeisen

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Mango,
jungen Friséespitzen und Sojamarinade



Rispenparadeiser gefüllt mit Büffelmozzarella
dazu Basilikumpesto



Putenschinkenröschen mit feinem Orangenconfit



Buntes Gemüsesülzerl mit pikanter Schalottenvinaigrette



Kräuteraufstrich und frisches Gebäck

Hauptspeisen

Hähnchen „Suprême“ mit Spinat-Ricottafülle auf Paprika-Maisgemüse



Pochiertes Saiblingsfilet im Wurzelsud mit feinen Safranfäden



In Reismehl gebackene Schweinelendchen auf pikantem asiatischen Wokgemüse



Gedämpfter Jasminreis und Ebly mit feinen Gemüsewürferln



Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurt- oder Kräuterdressing

Dessert

Joghurt-Waldbeerterrine



Carpaccio von erfrischenden Zitrusfrüchten



Flaumige Erdbeerroulade

Buffet „Österreich“

Vorspeisen

Fangfrischer Gebirgssaibling aus dem Kräuterrauch mit Oberskren



Saftig gekochter Beinschinken mit eingelegtem Essiggemüse



Marinierter Jungstiertafelspitz mit rotem Zwiebel
und steirischem Kernöl



Frühlingskräuteraufstrich, Butter und frisches Gebäck

Hauptspeisen

Saftiger Kümmelschopfbraten mit sämigem Sauerkraut und Semmelknödeln



Goldbraun gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln



Fangfrisches Zanderfilet natur gebraten mit Mandelbutter
dazu Marktgemüse und Kräuterreis



Kärntner Kasnudeln mit Schnittlauchbutter



Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate mit passenden Dressings

Dessert

Altwiener Apfelstrudel



Grießflammerie mit Fruchtsaucen



Germteigbuchteln mit Vanillesauce

Buffet „Karawankenblick“

Vorspeisen

Mariniertes Haussülzerl
mit roten Zwiebeln, Ei und Schalottenvinaigrette



Würziges Jungschweinskarree im Pfeffermantel
mit Senfzwiebeln



Schinkenröllchen mit Kräutergervais gefüllt
auf Gemüsemayonnaisesalat fein garniert



Geräuchertes Bachforellenfilet mit Oberskren



Butter, Aufstrich und frisches Gebäck

Hauptspeisen

Goldbraun gebackene Hühnerkeulen
mit Erdäpfelsalat



Rahmgeschnetzeltes mit Champignons
dazu Butterspätzle und frisches Marktgemüse



Frisches Regenbogenforellenfilet vom Loiblbach
nach "Müllerinnen Art" mit Kräuterschwenkkartoffeln



Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit passenden Dressings

Dessert

Apfelschmarrn mit Zwetschkenröster



Hausgemachter Heidelbeerblechkuchen



Kärntner Bauernreindling



Erfrischender Fruchtsalat

Buffet „Klassik“

Vorspeisen

Variation von Süß- und Salzwasserfischen aus dem Wacholderrauch
(Primelachs, Saibling, Thunfisch und Wels) mit Oberskren und Dillsenfauce



Hausgemachte Hirschkalbpastete mit Portweingelee und Sauce Cumberland



Friulanischer Rohschinken und Crespone
mit Honigmelone, Rotweinzwiebeln, sonnengetrockneten Tomaten und Grissini



Rosa gebratener Rinderrücken mit weißem Spargel und Gewürzmayonnaise



Potpourri vom Wild und Hausgeflügel
(geräucherte Entenbrust, gefülltes Maishuhnssupreme, zarter Putenschinken)



Butter, Kräuteraufstrich und frisches Gebäck

Hauptspeisen

Beiriedmedaillons vom Grill in rosa Pfefferrahm



Hühnerfilets in der Sesamkruste



Viktoriabarschfilet vom Grill in Veltliner-Kräutersauce



Gratinierte Schweinelendchen mit Thymianjus



Farfalle mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella



Buttergemüse, Jungzwiebelgratin, Paprikapilaw



Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit passenden Dressings

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino



Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster



Kuchen- und Strudelsortiment mit Vanillesauce

Buffet „Echt Kärntnerisch“

Vorspeisen

Köstlichkeiten aus der heimischen Räucherammer
(Gailtaler Schinkenspeck, Bauernsalami,
luftgetrockneter Schweinsnackens und Hauswürstel)



Frühlingskräuteraufstrich, Liptauer und Sasaka



Pikantes Pfefferkarree mit eingelegtem Essiggemüse



Saftig gekochter Beinschinken mit Kren



Glundner Käse



Ofenfrisches Gebäck und Bauernbrot

Hauptspeisen

Ofenfrischer Bauernschopfbraten im Malzbiersaft`I



Knusprige Hühnerkeule mit Rosmarin



Pikante Schweinsripperln mit Knoblauchdip



Kärntner Kasnudeln mit Schnittlauchbutter



Serviettenroulade, Speckbohnen, Braterdäpfeln, Sauerkraut



Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit passenden Dressings

Dessert

Variation von hausgemachten Früchteblechkuchen



Germteigbuchteln mit Vanillesauce



erfrischende Obstplatte

Buffet „Pasta“

Vorspeisen

Bunter Thunfischsalat "Nicoise"
mit feinen Paprikastreifen, Rispen Tomaten, grünen Bohnen und Zwiebeln



Geräucherte Putenbrustroschen mit süß-pikantem Orangenconfit



Schweinerückenfilet in der Pfefferkruste
mit eingelegtem Sauergemüse



Büffelmozzarella und Rispenparadeiser auf
mariniertem Ruccola mit Balsamicovinaigrette



Butter, Aufstrich und ofenfrisches Jourgebäck

Hauptspeisen

Lasagne al forno mit Pelatiragout und frischem Basilikum



Farfalle mit Tomaten, Büffelmozzarella und Ruccola-Olivenpastöse



Spirelli mit Cocktailgarnelen in Veltlinersauce
und frischen Gartenkräutern



Penne Regate "all'arrabiata"
Scharfwürziges Nudelgericht mit Pfefferoni, Chili, Tomaten,
Knoblauch und Speckstreifen



Frisch geriebener Parmesan



Blattsalate mit Joghurt- oder Italiendressing

Dessert

Frischer Obstsalat mit Orangenlikör



Hausgemachter Apfel-Streuselkuchen



Erdbeer-Joghurtterrine mit frischen Früchten

Barbecue

Buntes Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate mit passenden Dressings, deftiger Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel, Krautsalat mit Kartoffeln und Speckwürfeln, weißer Bohnensalat mit Paprika, mexikanischer Maissalat, grüner Bohnensalat, Tomatensalat, Rahmgurken

Frisch von unserem Koch am Grill zubereitet

Knusprige Barbecue Spare Ribs



Pikant gewürzte Cevapcici



Grillwürstel, Hendlkeulen



Marinierte Schopfkarbonaden



Zarte Rinderhufsteaks



Kräuterbutter, Cocktaildip, Knoblauchsauce, Senf, Ketchup, helles und dunkles Baguette

Beilagen

Folienkartoffeln mit Schnittlauchsauce



Gebratene Maiskolben und Speckbohnen

Dessert

Hausgemachter Früchteblechkuchen



Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce



Erfrischende Zitrusfruchtplatte

Kalte Buffetvariation

Englisch gebratenes Roastbeef
mit weißen Spargelspitzen und Sauce Remoulade



Gefüllte Maishuhngalantine
mit Preiselbeeren



Friulanischer Rohschinken
mit Honigmelone und Grissini



Variation von geräucherten Süß- und Salzwasserfischen
mit Dillsensauce



Hirschkalbpastete mit Sauce Cumberland



Bunter Thunfischsalat
mit Oliven, Mais, Tomaten und rotem Zwiebel



Saftiger Beinschinken, Pfefferkarree und Osso Collo
mit Essiggemüse



Rispentomaten und Schafmilchmozzarella
mit Balsamicodressing



Meeresfrüchtesalat
mit Zitrone, Olivenöl und frischen Kräutern



Erlesene Käsesorten
mit Trauben und Nüssen



Butter, Aufstrich und ofenfrisches Jourgebäck

Italienische Schmankerln

Friulanischer Rohschinken mit Honigmelone und Grissini



Crespone und Mortadella mit Balsamicozwiebeln



Marinierte Sgombri mit Olivenöl



Gegrilltes Gemüse mit mediterranen Kräutern



Rispenparadeiser und Büffelmozzarella
auf Ruccola



Bunter Meeresfrüchtesalat



Italienische Käseauswahl mit Trauben und Oliven



Kräuteraufstrich, Butter, weißes Baguette, Olivenbrot, Ciabatta
und ofenfrisches Jourgebäck

Kärntner Schmankerln

Gailtaler Schinkenspeckplatte mit Essiggemüse



Kärntner Bauernsalami, Osso Collo und Hauswürstel



Knuspriger Kümmelschopfbraten mit Senfzwiebeln



Saftig gekochter Beinschinken mit Eierkren



Heimischer Ziegen- und Glundnerkäse mit Trauben und Oliven



Butter, Sasaka, Leberaufstrich und Liptauer



Ofenfrisches Bauernbrot, Jourgebäck, helles und dunkles Baguette

Salatbuffet

Bunt gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressings



Ruccolasalat mit Grana Padano



Vogelersalat mit knusprigen Speckwürfeln und gebackenen Erdäpfeln



Tomaten-, Feldgurken- und Karottensalat



Mexikanischer Maissalat



Bohnensalat mit Paprika



Thunfischsalat „Nicoise“



Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse



Rispentomaten und Büffelmozzarella mit Balsamico



Schweizer Wurstsalat



Salat von gegrilltem Gemüse mit Olivenöl



Rindfleischsalat mit Kernöl und rotem Zwiebel



Frühlingskräuteraufstrich, Butter, Jourgebäck,
VollkornweckerIn, helles und dunkles Baguette

Schiffsbrunch

Vorspeisen

Pochiertes Nordlachsfilet „Bellevue“ mit Honig-Dillsenfauce



Pfefferkarree mit Essiggemüse



Feiner Geflügelsalat mit Curry und Ananas



Saftig gekochter Beinschinken mit Kren



Osso Collo mit eingelegtem Essiggemüse



Butter, Aufstrich und ofenfrisches Jourgebäck

Hauptspeisen

Schweinsrückenmedaillons im Thymianjus



Goldbraun gebackene Maishuhnfilets



Milchferkelragout mit sautierten Champignons



Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter



Frisches Marktgemüse, Kräuterschwenkkartoffeln, Eiernockerln und Kräuterreis



Bunte Salatvariation

Dessert

Flaumiger Früchtebiskuitkuchen



Erfrischende Zitrusfruchtplatte



Apfelstrudel mit Vanillesauce



Waldfrucht-Joghurtcreme

Frühstücksbuffet

Butter, Becel, Nutella, Honig
und zweierlei Marmelade



Gemischte Aufschnittplatte fein garniert



Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nüssen



Rühreier dazu Minigrillwürstchen,
gebratene Schinken- und Speckstreifen



Gemischtes helles und dunkles Jourgebäck,
Schwarz- und Sonnenblumenbrot



Frucht- und Naturjoghurt sowie Müsli und Cornflakes



Gemischte Früchteplatte

Käseplatte

Österreichisches Käsesortiment mit Trauben, Nüssen und Oliven



Frisches Jourgebäck und Butter

Schärdinger Affineursortiment

Französisches und italienisches Käsesortiment
mit Trauben, Nüssen und Oliven



Frisches Jourgebäck und Butter

Menü I

Bunte Blatt- und Gemüsesalate
mit zweierlei Dressings



Glacierte Putenbrust in Rosmarinjus
mit Paprikapilaf und frischem Marktgemüse



Cappuccinoroulade

Menü II

Salate vom Buffet



Paella „Valencia“

Spanisches Reisgericht mit Gemüse,
Meeresfrüchten und Geflügelfleisch



Aprikosenkuchen

Menü III

Erdäpfel-Vogersalat
mit Kernöl und Speckkrusteln



Backhendelschmaus

1/4 Backhuhn pro Person



Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü IV

Bunte Salatvariation



Schweinelenochen in Grün-Pfefferrahm
mit Butterspätzle und Gemüsemelange



Erdbeer-Joghurtterrine

Menü V

Salate vom Buffet



Gegrilltes Lachsmittelstück in Veltlinersauce
mit Wurzelgemüse und
Kräuterschwenkkartoffeln



Tiramisu-Schnitte

Buffetpreise ab 20 Personen

Buffet "Alpe Adria"	33,50
Buffet "Wellness"	34,30
Buffet "Österreich"	28,00
Buffet "Karawankenblick"	27,70
Buffet "Klassik"	32,60
Buffet "Echt Kärntnerisch"	29,20
Buffet "Pasta"	23,90
Barbecue	23,00
Kalte Buffetvariation	24,80
Italienische Schmankerln	20,00
Kärntner Schmankerln	20,20
Salatbuffet	13,40
Schiffsbrunch	27,30
Frühstücksbuffet	16,90
Käseplatte	13,50
Schärdinger Affineursortiment	18,80
Menu I	16,20
Menu II	14,60
Menu III	13,50
Menu IV	17,90
Menu V	19,50

alle Preise in € inkl. MwSt., vorbehaltlich eventueller Preisänderungen

Belegte Brötchen

Räucherlachsbrötchen	2,80
Shrimpsbrötchen	2,80
Roastbeefbrötchen	2,80
Schinkenbrötchen	2,50
Salamibrötchen	2,50
Tomaten-Mozzarella-Brötchen	2,50
Thunfischbrötchen	2,50
Schnittkäse-Brötchen	2,50
Camembertbrötchen	2,50
Verschiedene Aufstriche	2,50

alle Preise in € inkl. MwSt., vorbehaltlich eventueller Preisänderungen

Süße Häppchen

Panna-Cotta-Heidelbeer Torte	29,50
Weißer-Schokoladen Torte	29,50
Praliness-Noisette Torte	29,50
Erdbeer-Obers Torte	29,50
Plattenkuchen	2,60
Beeren-Obers-Schnitte	2,70

alle Preise in € inkl. MwSt., vorbehaltlich eventueller Preisänderungen

Fingerfood

ab 20 Personen – wir empfehlen 8 Stück pro Person

Kalte Häppchen:

Tartar vom geräucherten Primelachs mit Oberskren	1,60
Roastbeef-Spargelröllchen auf Nussbrot mit Essiggemüse	1,50
Kaltwassergarnelen mit Cocktailsauce und Kaviar auf dem Cocktaillöffel	1,70
Frühlingskräuteraufstrich mit Radieschen auf Tramezzinibrot	1,40
Geräucherte Putenbrust mit Cherryapfel auf Vollkornscheibchen	1,20
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto auf Baguettebrötchen	1,20
Käsespießchen mit Trauben	1,60

Warme Häppchen:

Blätterteigkipferl mit herzhafter Lachsfüllung	1,40
Gebrautes Hühnerfiletspießchen mit Ananas	1,40
Knusprige Partyfrikadelle mit Tomaten und Oliven	1,20
Asiatisches Frühlingsröllchen mit süß-saurem Dip	1,10
Pikant würziger Hühnerflügel	1,20
Gebackene Riesengarnelen mit Cocktaildip	1,70
Kleines Wienerschnitzel mit Pariserkartoffel	1,40
Gebackenes Hühnerfilet mit Zitrone	1,20

Süße Häppchen:

Gefüllte Brandteigkrapferl mit Vanille	1,20
Früchtespießchen glaciert mit Zartbitterschokolade	1,40
Cremeschnitte mit Fondantglasur	1,80
Mini Schaumröllchen	1,30
Bunt gemischte Petit Fours	2,00
Glacierte Sacherwürfel	1,60

alle Preise in € pro Stück inkl. MwSt., vorbehaltlich eventueller Preisänderungen