

## **BUFFET – Vorschläge zum Zusammenstellen**

### **VORSPEISEN**

- Carpaccio vom Seeteufel mit Rucola
- Carpaccio vom Kärntner Almochsen mit Grana Padano
- Geräucherte Seeforellefilets mit Krenmousse u. Apfelchutney
- Hirschrohschinken an Zupf- u. Blattsalaten
- Prosciutto mit Melone
- Caprese mit Büffelmozzarella und Tomate
- Roastbeef mit Sauce Cumberland
- Tomatencarpaccio mit Pinienkernecrunch
- Vitello Tonnato
- Schafskäseterrine
- Ziegenkäsebällchen
- Marinierter weißer und grüner Spargel
- Avocado-creme gebeizte Seeforelle
- Ital. Antipasti (getrocknete Tomaten, Artischocken, Zucchini, Paprika, Melanzani)

### **SALATE**

- Vogerlsalat mit Erdäpfel und Speck
- Rucola Salat mit Kirschtomaten
- Caesar Salad mit Grana
- Greek Salad mit Schafskäse
- Blattspinatsalat mit Erdbeeren
- Gurkensalat, Karottensalat, Maissalat, Bohnensalat, Kartoffelsalat

### **SUPPEN**

- Klare Rindsbouillon mit Grießnockerl, Leberknödel, Frittaten
- Spargelcremesuppe
- Zitronen-Ingwerschaumsuppe
- Kräuterschaumsuppe
- Kresseschaumsuppe

### **HAUPTSPEISEN**

- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsaftl
- Maishendlbrust
- Filet vom Kärntner Almochsen
- Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat u. Ricotta / Mangold u. Frischkäse
- Tafelspitz klassisch mit Röstkartoffel, Apfelkren, Schnittlauchsauce
- Zanderfilet/ Saiblingsfilet/ Reinankenfilet/ Seeforellenfilet
- Kärntner Nudel (Kas-, Fleisch-, Kartoffel-, Spargelnudel...usw)
- Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce
- Gebackenen Hühnerstücke, Schnitzerl

- Spargelrisotto
- Geschmorte Schweinsbackerl in Weißweinsud u. Wurzelgemüse
- Kalbsrückensteak

#### **BEILAGEN**

- Karotten
- Gefüllte Zucchini
- gebr. Polentaschnitten
- Mediterranes Gemüse (Melanzani, Tomaten, Zucchini,...)
- Zuckerschoten
- Petersilkartoffel
- Erdäpfelgratin
- Gemüse-Lasagne
- Parmigiana
- Grüner und weißer Spargel

#### **DESSERT**

- Weißes und dunkles Schokomousse
- Obstplatte
- Schoko-Nuss-Souffle mit Vanilleeis
- Kärntner Eisreindling mit Grantnschleck
- Erdbeeren mit Minze
- Erdbeertiramisu
- Strudel (Topfen, Apfel, Erdbeer-Topfen...)