

Wir schätzen unsere Heimat und ihre Erzeugnisse sehr, somit bieten wir überwiegend regionale und nachhaltige Lebensmittel an. Größtenteils unterstützen wir kleine Erzeuger, Lieferanten und vor allem Bauern. Das Sortiment ist auch von saisonal bedingten Veränderungen abhängig und somit können wir nicht immer die Produkte zur Gänze gewährleisten. Wir behalten uns in diesem Falle, einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Pflanzlich mediterranes Buffet

ab 60 Personen



Vorspeisen

Bitte wählen Sie max. 4 verschiedene Vorspeisen
(Brot, Baguette und Gebäck sind inkludiert)

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hausgemachte Innviertler Antipasti <input type="checkbox"/> Gebratene Tofutaler mit Paprika-Tomatensalsa <input type="checkbox"/> Kohlrabi-Carpaccio mit Orangen und Rucola <input type="checkbox"/> Artischocken mit Nüssen, Kräutervinaigrette <input type="checkbox"/> Sellerie-Carpaccio mit Limette | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gebackener Fenchel mit Tomaten-Chutney <input type="checkbox"/> Spinatfalafel mit Kräuterdip <input type="checkbox"/> Karottenlachs mit Senfkaviar <input type="checkbox"/> Gefüllte Wraps, Rotkraut, karamellisierte Nüsse <input type="checkbox"/> Brokkoli, Frühlingszwiebel, Sesam, Sojasauce <input type="checkbox"/> Gefüllte Wraps mit geschmortem Paprika, Rucola |
|---|---|

Suppe

Bitte wählen Sie max. 1 Suppe

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe mit Selleriestroh <input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe mit Basilikum <input type="checkbox"/> Maiscremesuppe mit Rosmarin | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Paprikacremesuppe <input type="checkbox"/> Minestrone <input type="checkbox"/> Gemüse-Gazpacho |
|---|---|

Salate

Bitte wählen Sie gesamt max. 3 Salate

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat / Süßkartoffel <input type="checkbox"/> Tomate / Melone / Minze | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zucchini / Knoblauch <input type="checkbox"/> Paprika / Frühlingszwiebel <input type="checkbox"/> Blattsalate / Rucola / Vogelsalat | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Krautsalat / Kräuter <input type="checkbox"/> Käferbohnen / Kernöl |
|--|--|--|

Dressings

- | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Essig / Öl | <input type="checkbox"/> Kernöldressing | <input type="checkbox"/> Balsamico / Olivenöl | <input type="checkbox"/> Buttermilch | <input type="checkbox"/> Senf-Honig |
|-------------------------------------|---|---|--------------------------------------|-------------------------------------|



Wir schätzen unsere Heimat und ihre Erzeugnisse sehr, somit bieten wir überwiegend regionale und nachhaltige Lebensmittel an. Größtenteils unterstützen wir kleine Erzeuger, Lieferanten und vor allem Bauern. Das Sortiment ist auch von saisonal bedingten Veränderungen abhängig und somit können wir nicht immer die Produkte zur Gänze gewährleisten. Wir behalten uns in diesem Falle, einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Pflanzlich mediterranes Buffet

ab 60 Personen

Hauptspeisen



- o Cremiger Polenta, frisches Gemüse der Saison, Kräuter
- o Gemüse der Saison im Backteig und Kräuterdip
- o Gratiniertes Bohnenkas mit Tomaten, Blattspinat, Babykartoffeln
- o Kaspressknödel mit Zwiebelkraut
- o Krautstrudel mit Mandelrahmdip und Babykartoffeln
- o Gegrillte Pastinaken mit Tomaten und Spinat
- o Gemüsebratlinge mit Cashewrahmdip

- o Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüse Gröstel
- o Bärlauch- Gnocchi mit Kirschtomaten
- o Tomaten-Paprika-Letscho mit Petersilienkartoffel
- o Raunergulasch mit Salzkartoffeln
- o Berglinseintopf mit Karotten und Serviettenknödel
- o Kartoffelgulasch mit Paprika

Desserts

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

- o Erdbeer-Basilikum-Tiramisu
- o Schokomousse und Apfel-Limette
- o Kardamom-Pekannuss-Biskotten mit Sojajoghurtcreme
- o Apfel-Limettencreme auf Schokoerde und Tonkabohne

- o Kardamom-Panna Cotta mit Mango
- o Kokosmilchreis mit Heidelbeeren
- o Frische Früchte der Saison

Preis ab 60 Personen, alle Gänge ... ab € 48,00 pro Person

Preis ab 60 Personen, 3 Gänge... ab € 44,00 pro Person

Preis ab 60 Personen, 2 Gänge ... ab € 42,00 pro Person

Der Preis setzt sich wie folgt zusammen: Wareneinsatz, Personalkosten, Aufwand des Gerichtes. Bitte vergessen Sie nicht, dass auch die Vorbereitungszeit, Anlieferung und Abholung sowie der Einkauf zu den Mitarbeiterkosten gezahlt werden müssen. Je nach Aufwand können noch zusätzliche Personalkosten für Auf- und Abbau, Schaukochen, Abwasch, Zubereitungsaufwand und weiteres anfallen.

Sie möchten mehr oder andere Gerichte zur Wahl? Sie sind weniger als 60 Personen? Kontaktieren Sie uns bitte.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

Viktoria Stranzinger mit Team

