

Das Wiener Nächte Family-Buffer

(zu 25€ p.P.)

Tomaten-Rahmsuppe mit gelben Linsen

oder

Consommee mit Markknödel

Italienische Salami Auswahl mit Crisini Gebäck
Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift auf Ruccula Salat
Spanischer Wildschwein Schinken „Pata Negra“
Gefüllte Riesen Oliven
Mus von reifen Avocados

Tafelspitz mit den klassischen Beilagen
(Cremespinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren)
Grünes Hühner Curry mit frisch gestoßenen Koriander
und Zucchini Gemüse
Filet vom Pengasius in der Folie gegart

oder

Rindsrouladen im eigenen Saft geschmort
Bunter Hühnerspieß vom Grill
(Hühnerfilet, Pilze, Zucchini, Bunter Paprika)

Vegetarische Alternative:

Spinat Nocken an Sauce Gorgonzola
Broccoli Nudelaufauf

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Mohnknödel an Beerenragout
Auswahl an Österreichischen Käse

Als Beilage servieren wir:

Gebratener Reis, Tiroler Spätzle

Von der Salatbar:

Tomatensalat „Italien“, Blattsalate, Geflügelsalat „Bombay“
Verschiedenste Dressings

Das Wiener Nächte Family-Buffer

(zu 25€ p.P.)

Tomaten-Rahmsuppe mit gelben Linsen

oder

Consommee mit Markknödel

Italienische Salami Auswahl mit Crisini Gebäck
Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift auf Ruccula Salat
Spanischer Wildschwein Schinken „Pata Negra“
Gefüllte Riesen Oliven
Mus von reifen Avocados

Tafelspitz mit den klassischen Beilagen
(Cremespinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren)
Grünes Hühner Curry mit frisch gestoßenen Koriander
und Zucchini Gemüse
Filet vom Pengasius in der Folie gegart

oder

Rindsrouladen im eigenen Saft geschmort
Bunter Hühnerspieß vom Grill
(Hühnerfilet, Pilze, Zucchini, Bunter Paprika)

Vegetarische Alternative:

Spinat Nocken an Sauce Gorgonzola
Broccoli Nudelauf

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Mohnknödel an Beerenragout
Auswahl an Österreichischen Käse

Als Beilage servieren wir:

Gebratener Reis, Tiroler Spätzle

Von der Salatbar:

Tomatensalat „Italien“, Blattsalate, Geflügelsalat „Bombay“
Verschiedenste Dressings