

Das Wiener Nächte Business-Buffer

(zu 19€ p.P.)

Variationen von Schinken und Speck, geräuchert, gekocht und luftgetrocknet aus den Genussregionen Österreichs,

Keta Kaviar auf Eierhälften

Mit Liptauer gefüllte Salatgurken

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und gartenfrischen Basilikum

Gebackene Variationen:

Schweinsschnitzerl, Cordon Bleu von der Mastpute, Hühnerschnitzel

Keulen vom Steirischen Freilandhuhn gebraten oder gebacken

Kesselgulasch pikant gewürzt

oder

Zungenbeuschel

Vegetarische Alternative:

Schilcher Krautfleckerl

oder

Gnocchi an Basilikum-Kichererbsen-Gemüse mit Tomatensauce

Apfelstrudel frisch aus dem Ofen

Kardinals Schnitten

Palatschinken mit Topfencreme Füllung

Als Beilage servieren wir:

Salbeikartoffel, Semmelknödel

Von der Salatbar:

Kartoffelsalat „Alt Wien“, Gurken-Dill Salat, Paprika-Tomaten Salat

Mit verschiedensten Dressings

Das Wiener Nächte Business-Buffer

(zu 19€ p.P.)

Variationen von Schinken und Speck, geräuchert, gekocht und luftgetrocknet aus den Genussregionen Österreichs,

Keta Kaviar auf Eierhälften

Mit Liptauer gefüllte Salatgurken

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und gartenfrischen Basilikum

Gebackene Variationen:

Schweinsschnitzerl, Cordon Bleu von der Mastpute, Hühnerschnitzel

Keulen vom Steirischen Freilandhuhn gebraten oder gebacken

Kesselgulasch pikant gewürzt

oder

Zungenbeuschel

Vegetarische Alternative:

Schilcher Krautfleckerl

oder

Gnocchi an Basilikum-Kichererbsen-Gemüse mit Tomatensauce

Apfelstrudel frisch aus dem Ofen

Kardinals Schnitten

Palatschinken mit Topfencreme Füllung

Als Beilage servieren wir:

Salbeikartoffel, Semmelknödel

Von der Salatbar:

Kartoffelsalat „Alt Wien“, Gurken-Dill Salat, Paprika-Tomaten Salat

Mit verschiedensten Dressings