

Menü/Buffet 2024 „Die Klassische Küche“



Das Höllische Catering stellt sich vor:

Genießen Sie unser Catering in Form eines als appetitlich angerichtetes Buffet.

Feiern Sie mit höllisch gutem Essen und himmlischen Service.
Lassen Sie sich verzaubern, von unserem himmlischen Catering Angebot.

Speisenvorschläge für ein klassisches Buffet

Die Menüs sollten folgend gestaffelt sein:

bis 25 Personen 2 Hauptspeisen
ab 26 Personen 3 Hauptspeisen

Preise – siehe Angebot!

Gedeck

Zerlei Aufstriche und 2 Stück Jour Gebäck oder 4 Scheiben Baguette 4,20

Suppen

Kräftige Rindsuppe
Frittaten | Wurzelgemüse

Kräftige Rindsuppe
Fleischstrudel | Wurzel-
gemüse

Kräftige Rindsuppe
Kaspreßknödel | Wurzel-
gemüse

Gazpacho ✓
Gemüsechips

Gartenkräutersuppe
frische Kresse

Karotten-Ingwercremesuppe
Basilikumnockel ✓

Zwiebelsuppe
Parmesan crouton

Klare Tomatensuppe
Basilikumschöberl ✓

Erdäpfelrahmsuppe
frischer Majoran ✓

Hauptspeisen

Fleisch

Salzburger Majoran Fleisch vom Biorind
Kräuterspätzle | Speckbohnen

„Krustenbraten“ vom AMA-Schwein
Bauernsauerkraut | Kümmelsaferl

Geschmortes Schulterscherz'l vom Biorind
Kartoffelschmarrn | Mandelbrokkoli

Gebratene Maishendelsupreme
Tomaten-Feta Risotto | Buntes Marktgemüse

Ragout vom Hinterseer Hirsch
Serviettenknödel | Blaukraut

Geschnetzelttes vom AMA Schweindl auf Jäger Art
Champignon, Speck, Zwiebelsauce | Gnocci | glacierte Karotten

Putenschnitzerl mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
Wildreis | Basilikumpesto | Natursafterl

ausgelöstes Backhenderl
Erdäpfel-Kressesalat

Gefülltes, gebackenes Salzburger Schnitzel – vom AMA Schweinderl
(Champignons- Zwiebel- Kräuterfülle)
Erdäpfel | Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ – vom AMA Schweinderl
Erdäpfel | Preiselbeeren

Fisch

Picatta vom Seehecht
Basilikumspaghetti | Parmesan | Tomatenwürfel

gebratenes Zanderfilet in der Wildkräuterkruste
Waldpilzrisotto

gegrilltes Lachsfilet
Gemüse Couscous | Kapernbutter

 Vegetarisch

Spinatknödel

Tomatenbutter | Parmesanspäne

Rote Rübenknödel

Riesling-Krennsauce | Shisokresse

Hausgemachte Birnen-Pecorino Ravioli

braune Butter | Parmesan

Mediterrane Gemüselasagne

Paprikaragout

Pilz-Schwammerlrisotto

Kirschparadeiser | Selleriechips

Vegane Soja-Reisbowl

Avocado | Mango | Sprossen

Dessertbuffet im Glas

Bitte wählen Sie maximal 3 Desserts:

Topfen oder Apfelstrudel

Erdbeer- Panna Cotta

Bio-Beerencrumble

Creme Brûlée

Röster

Topfen-Joghurtcreme

Waldbeeren

Mousse von der Schokolade

Amarena-Kirschen | frische Beeren