



**Hotel & Gasthof Hölle**  
Familie Pühringer  
Dr. Adolf – Altmann – Str. 2,  
5020 Salzburg

2022

# Höllen Catering - Buffet

## 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:

2erlei Aufstriche und 2 Stk. JOURGEBÄCK oder 4 Scheiben Baguette 3,90



## Hotel & Gasthof Hölle

Familie Pühringer

Dr. Adolf – Altmann – Str. 2,  
5020 Salzburg

### Vorspeisen:

#### Vorspeisenvariationen

auf Spiegelplatten bestehend aus 7 verschiedenen feinen Gustostückerl inkl. Brot  
(z.B. Schinken- Räucherwaren, Terrinen, Mousse, eingelegtes Gemüse je nach Saison etc. )

### Suppe im Chafing dish:

Bitte wählen Sie eine Suppe Ihrer Wahl

#### Suppe der Saison

zb. Kürbis, Spargel etc.

#### Klare Rindsuppe

Leberspätzle

#### Paprizierte Fischsuppe

Jakobsmuschel

#### Maiscremesuppe

Tortillachips

#### Erdäpfelrahmsuppe

Speck | Majoran

#### Klare Rindsuppe

Kaspressknödel

#### Petersilwurzelcremesuppe

Kerbel

#### Kürbiscremesuppe

Kernöl

#### Rote Rübencremesuppe

Krennockerl

### Hauptspeisen:

bis 25 Personen 2 Hauptspeisen

ab 26 Personen 3 Hauptspeisen

### Fleisch

#### in Zweigelt geschmortes Bio-Rindsbackerl

Butterspätzle | glaciertes Marktgemüse

#### Rehragout - aus eigener Jagd

Wildkräutersauce | Semmelknödel | Apfelblaukraut

#### Hirschbraten - aus eigener Jagd

Burgundersauce | Semmelknödel | Apfelblaukraut

#### ausgelöstes Wiener Backhuhn vom Wech

Erdäpfel-Vogelersalat | gebackene Petersilie

#### \*Premium Kalbsbutterschnitzerl

Erdäpfelpüree | Röstzwiebel

#### mit Frischkäse und Basilikum gefülltes Maishendlfilet

Tomatenreis

#### Geschmortes Bioschulterscherzl

Spätzle | Speckbohnen

#### Geschmorte Bio-Lammnüsschen

Ratatouille | Kartoffelgratin | Gremolata

#### Rosa gebratenes Strohschweinsfilet

hausgemachte Nudeln | Gorgonzolarahm | Speckbohnen

**Gebackener Tafelspitz** mariniert mit Kren und Estragon  
Erdäpfel-Vogerlsalat | Sauce Remoulade

**Fasanenbrustroulade**  
Süßerdäpfelpüree | kleines Gemüse

**Rosa gebratenes Bio-Roastbeef**  
Morchelrahmsauce | Trüffel fettucine | Kohlrabigemüse

**ausgelöstes Wiener Backhuhn in der Kürbispanade**  
Erdäpfel-Vogerlsalat | gebackene Petersilie

**Gebratenes Flugentenbrustfilet**  
Jungzwiebelrisotto | Tomaten- Paprikacreme



\* Premium Kalb ist eine Fleischqualitätssiegel der AMA Austria, bei Rindfleisch ausschließlich Bioqualität!

(Qualität aus Österreich, gezüchtet, gefüttert, und in Österreich max. 50 Km vom Bauernhof entfernt geschlachtet!)

## Fisch:

**frisches Saiblingsfilet**  
Safranrisotto, Limetten-Kapernbutter

**Piccata vom frischen Zander**  
Tomatenragout | Wildreis



## Vegetarisch:

**Kürbisknödel**  
Zucchini-Thymiansauce | Bergkäseflocken

**Ziegenkäse- Limetten- Panzerotti** (A, C, G)  
Pinienkerne | Weintrauben | Bohnenkresse | Granatapfel

**Gebratener Polenta mit Schafkäse gratiniert**  
Ratatouille

**gegrillte Sesam-Tofuschnitte**  
Quinoa | Paprikagemüse

**hausgemachte Spinattortellini mit Ricottafüllung**  
getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Trüffelöl



## Hotel & Gasthof Hölle

Familie Pühringer

Dr. Adolf – Altmann – Str. 2,  
5020 Salzburg

### Dessertbuffet im Glas:

Bitte wählen Sie maximal 3 Desserts:

Mango-Joghurtlimettenmousse

Frische Früchte

Gebackene Polentaschnitte

Zwetschkenröster

Cappuccino vom Schokoladenmousse

Kirschragout

Erdbeertiramisu

Panna Cotta

Erdbeerminzsauce

Himbeer-Joghurtmousse

Kokos-Passionsfruchtmousse

Fruchtspiegel

Torten- und Kuchenauswahl

aus unserer Konditorei

Getränke: siehe Angebot

## Das „Plus“ an Leistung in der Hölle

Sollten wir auch für die Getränke und Service zuständig sein, stellen wir Ihnen auch sämtliche Gläser (Sekt-, Wein-, Wassergläser etc.) der von uns gelieferten Getränke gratis zur Verfügung.

Rücknahme von allen Originalverpackten unverbrauchten Getränken!

## Nicht inkludierte Leistungen

- Endreinigung des Veranstaltungsortes
- Strom-, Wasser- und eventuelle Mietkosten des Veranstaltungsortes
- Tische, Stühle, Tischdecken, Pulte,
- Dekoration - gerne können wir hier behilflich sein
- Musik, Bühnen etc. - gerne können wir hier behilflich sein
- Küchen/Servicefachkräfte und Hilfskräfte außer diese sind explizit angeboten!