



themen Buffets

buchbar ab 25 Personen

GENUSS - TIPP



Harald Fleck | Gastronomeleiter

GEMEINSAM GUSTIEREN

Geben Sie Ihrem Essen eine besondere Note und probieren Sie unser Buffet am Tisch in verschiedenen Varianten.



Fingerfood-Stehbuffet

- Kürbis-Chili Rahmsuppe
- Geräucherte Lammkeule mit grünen Bohnen
- Würfel vom Wollschweinbauch mit Mostkraut
- Geräuchertes Flugentenbrüstchen mit Limetten-Anisäpfel
- Bachsaibling auf Muskatkürbissalat
- Erdäpfel-Speckrösti mit Frischkäse-Kräuter Dip
- Semmelrolle mit Röstpilzen
- Quinoa-Frischkäse Nockerl mit Zwetschkenchutney
- Paradeissalat mit Basilikum
- Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl
- Käferbohnsalat mit Paprika
- Frische Erdbeeren mit Minze
- Hausgemachte Strudel

Preis pro Person EUR **23,-**

OCHENSBERGERS Buffet am Tisch

Regionale und hausgemachte Spezialitäten gemeinsam genießen und gesellig tafeln. Alle Speisen werden auf Platten am Tisch eingestellt. Bitte fragen Sie nach den zusätzlichen „Buffet am Tisch“ Variationen.

- Steinpilzbutter und Käferbohnen-Chili Aufstrich mit frischem Gebäck
- Kathreiner Almoziegenkäse im Speckmantel gebraten
- Hausgeräucherte Flugentenbrust mit Kürbis-Chili-Chutney
- Tartare von der Weizklamm-Lachsforelle mit Karotten
- Fermentiertes Gemüse der Saison

- Cremesuppe vom steirischen Kürbis mit Chili und Kernölspur

- Medaillons vom Vulkanland-Schwein im Vulcano-Rohschinken gebraten, dazu Pilzgnocchi
- Filetspitzen vom heimischen Rind in Pfefferrahm, dazu Erdäpfelrösti
- Ausgelöste Stücke vom steirischen Backhuhn mit Buttergemüse
- Topfenknödel auf Rahm-Chinakohl
- Knusprige Quinoa-Laibchen mit Rübengemüse

- Crème Brûlée mit gerösteten Kürbiskernen
- Schokoladenmousse im Glas
- Gebackene Apfel-Zimtnödel
- Beerenragout mit Gartenminze

Preis pro Person EUR **39,-**

Barbecue-Buffet

Bei Schönwetter mit Grillstation im Garten. Vorspeisen

- Tartare von der Lachsforelle
- Mozzarella-Tomaten-Sticks
- Räucherlachs auf Avocadocreme
- Rohschinken mit Melone
- Roastbeef-Röllchen
- Sommerliche Salatvariationen
- Frisches Gebäck

Suppe

- Sommerliche pikante Kaltschale

Hauptgerichte von den Front-cooking-Stationen

- Rumpsteak
- Lachsforellenfilet und Saiblingsfilet
- Spießchen vom Weizer Berglamm
- Hühnerbrüstchen

Beilagen

- Ofenerdäpfel
- Röstgemüse und Grillparadeiser
- Gewürzreis mit Pinienkernen
- Hausgemachte Pasta mit Kräutern der Saison

Desserts

- Topfenockerl auf Fruchtspiegel
- Fruchtemousse
- Parfaitvariationen
- Marinierte frische Früchte

Preis pro Person EUR **38,-**

Änderungen der Zutaten je nach Saison und Angebot.