

Buffet

josefwirtshaus

Unser Küchenchef Stefan Millidorfer hat mit seinem Team wieder tolle Vorschläge für Sie zusammengestellt, aus denen Sie sich Ihr Lieblingsbuffet aussuchen können.

Unsere Buffets bieten wir ab 40 Personen an!

BUFFET # 1

JOSEF – TAPAS TURM

Das Beste vom Mangalitzaschwein mit Lardo, Salami und Prosciutto
Bambini Mozzarella mit Paradeisersalat
Gebeizter Blue Gin Lachs auf Gurken-Rahmsalat

Leichte Rahmsuppe vom Zucchini
mit Schwarzbrotkrusteln

ZÜNFTIGE HAUPTSPEISENSCHMANKERL

Mageres Schwartlkarree im Josef-Bierkümmelsaferl
mit kleinen Semmelknödel und Speckkrautsalat
Beef „Stroganoff“ mit buntem Paprika und Champignons
Knusprig gebackene Landhenderlhaxerl mit Basmatireis
Gratinierte Gnocchi mit Basilikum und frisch geriebenen Parmesan

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien
und reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 29,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Dazu empfehlen wir Original Brandl Handgebäck um € 1,40 pro Stück.



Buffet

Josefwirtshaus

BUFFET # 2

JOSEF – TAPAS TURM

Beef Tatare im Glas mit Roggenbrot-Chips
Erdäpfelkäse mit Saiblingskaviar
Anti Pasti Salat mit Garnele in der Alu Dose

Leichte Kräutercremesuppe
mit Schwarzbrotkrusteln

HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Zarte Schweinsmedaillons im buntem Pfeffer-Rahmsaferl
Knusprig gebackene Landhenderlhaxerl
Natur gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Paradeiser
Klassisches Kalbsgulasch mit Kräuterrahm

Blattspinat-Krapfen, Hausgemachte Butterspätzle,
Ratatouille Gemüse, Basmatireis

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien
und reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 31,00 pro Person

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Dazu empfehlen wir Original Brandl Handgebäck um € 1,40 pro Stück.



Buffet

josefwirtshaus

BUFFET # 3

JOSEF – TAPAS TURM

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Beef Tatare im Glas mit Roggenbrot-Chips
Nobler Erdäpfelkäse mit Saiblingskaviar

Leichte Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Prosciutto

HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Kleine Dry Aged Beiriedsteaks in leichter Pfeffersauce
Nobles Garnelen-Gröstl mit Ratatouille Gemüse
Natur gebratene Maishendlbrust im Rosmarinsafterl
Gratinierte Gnocchi mit Basilikum und frisch geriebene Parmesan
Beef „Stroganoff“ mit buntem Paprika und Champignons

Blattspinat-Krapfen, Rosmarinerdäpfel mit Schale,
Basmatireis, Gemüse vom Südbahnhofmarkt

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien
und reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 34,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Dazu empfehlen wir Original Brandl Handgebäck um € 1,40 pro Stück.

PREISE GÜLTIG FÜR 2018

Wir bitten Sie, uns Änderungen der Personenanzahl bis **drei Tage** vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, da wir die von Ihnen angegebene Anzahl in Rechnung stellen.

