

Buffet

Josefwirtshaus

BUFFET # 1

JOSEF – TAPAS TURM

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

ZÜNFTIGE HAUPTSPEISENSCHMANKERL

Knuspriges Schwartlkarree vom Jungschwein im Josef-Biersafterl
Gebackene Landhenderlhaxerl
Beef „Stroganoff“ mit buntem Paprika und Champignons
Überbackene Gnocchi mit Basilikum und frisch geriebenen Parmesan

Beilagen:

kleine Semmelknödel, Speckkrautsalat,
Basmatireis

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

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

€ 29,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Ideal als Zwischengericht:

Leichte Rahmsuppe vom Zucchini mit Schwarzbrotkrusteln
um € 4,90 pro Person zusätzlich



Buffet

Josefwirtshaus

BUFFET # 2

JOSEF – TAPAS TURM

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

HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Zarte Schweinsmedaillons im buntem Pfeffer-Rahmsaferl
Knusprig gebackene Landhenderlhaxerl
Natur gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Paradeiser
Vegetarischer Strudel

Beilagen:

Hausgemachte Butterspätzle,
Backofengemüse, Basmatireis

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

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

€ 31,00 pro Person

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Ideal als Zwischengericht:

Leichte Kräutercremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln
um € 4,90 pro Person zusätzlich



Buffet

®
josefwirtshaus

BUFFET # 3

JOSEF – TAPAS TURM

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

HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Kleine Dry Aged Beiriedsteaks in rosa Pfeffersauce
Nobles Garnelen-Gröstl mit Ratatouille Gemüse
Natur gebratene Maishendfilets im Rosmarinsafterl
Hausgemachte Spinat-Feta Knödel auf Paprikaragout
Feines Kalbsgeschnetzeltes

Beilagen

Blattspinat-Krapfen, Rosmarinerdäpfel mit Schale,
Basmatireis, Backofengemüse
(Dips/Topping, Barbequesauce,..)

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

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

€ 34,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Ideal als Zwischengericht:

Leichte Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Brot
um € 4,90 pro Person zusätzlich

PREISE GÜLTIG FÜR 2019

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

