

## BUFFET N°3

---

### VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Duett von Rucola und Radicchio mit Tomatenwürfeln, Artischocken, Büffel-Mozzarella und schwarzen Oliven ✓
- Röllchen von der Putenbrust mit Thunfisch-Sauce und frittierten Kapern
- Meeresfrüchtesalat in Limetten-Dressing
- Kaninchenfilet auf Salat von dreierlei Linsen
- Italienischer Nudelsalat ✓
- Gebratene Riesengarnele auf Erbsen-Kartoffelpüree mit Kerbel-Vinaigrette
- Grüner Spargel im Blätterteigmantel mit Kräuterquark ✓

### SUPPE

- Geröstete Tomatensuppe mit Olivencroutons und Parmesan ✓
- Ciabatta und Salzbutter ✓

### HAUPTGÄNGE

- In Weißwein geschmorte Kalbskeule mit Schalotten-Salbei-Sauce  
Italienisches Ofengemüse mit Fenchel, Paprika und gelben Karotten ✓
- Rote Meerbarbenfilets an Sauce von grünem Pfeffer und Zitronen  
Kräuter-Knoblauch-Spaghetti ✓  
mit zweierlei Zucchini ✓
- Gnocchi in Sauce von sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Mozzarella ✓

### DESSERTS

- Cappuccino-Panna cotta mit Amarettini ✓
- Aprikosen-Lavendel-Muffins auf Calvadosauce ✓
- Tiramisu-Würfel ✓
- Salat von zweierlei Melonen mit Minze ✓
- Obstauswahl ✓
- Südtiroler Käseauswahl mit Feigensenf und Rauchmandeln ✓

23,00 € pro Person,  
buchbar ab 20 Personen



SPEISEN  
AUF DEM  
HEILIGEN  
BERG

BRUNCH  
& BUFFETS

## BRUNCH

### KALTES & WARMES VORAB

- Brötchen und Brot ✓
- Käse- und Wurstspezialitäten
- Quark und dreierlei Joghurt ✓
- Frischer Obstsalat und Birchermüsli ✓
- Verschiedene Konfitüren und Brotaufstriche ✓
- Müsli- und Cerealienauswahl ✓
- Räucherfisch-Variationen
- Spalten von der Honigmelone mit San-Daniele-Schinken
- Gegrilltes italienisches Gemüse ✓
- Jahreszeitlich angemachte Salate ✓
- Gekochte Eier, Rührei ✓
- Gebratener Bacon und Grilltomaten ✓

### HAUPTGÄNGE

- Doppelte Tafelspitz-Brühe mit Markklößchen und Gemüserauten
- Schweinefiletmedaillons an Brandy-Pfeffer-Rahm
- Grüne Bohnen, Kartoffel-Kräuter-Rösti ✓
- Asiatisches Gemüsecurry mit Jasmin-Reis ✓

### DESSERTS

- Zweierlei Schokoladenmousse mit Waldbeeren ✓
- Spanischer Mandelkuchen auf Sherry-Schaum ✓
- Sauerkirsch-Panna cotta mit Orangen-Sahne ✓
- Saft, Milch, Kakao, Kaffee- und Teespezialitäten

18,00 € pro Person  
buchbar ab 30 Personen

## BUFFET N°1

### VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Blätterteig-Tomaten-Kissen am Stiel ✓
- Bunte Frischkäsebällchen auf Kräutersalat mit Granatapfeldressing ✓
- Roulade vom Kalb, getrocknete Tomaten und Spinat auf grüner Sauce
- Salat von Hähnchen und Wurzelgemüse mit Sojasprossen in Sesamdressing
- Geeistes Gemüsesüppchen mit Zucchini-Mozzarella-Röllchen und Basilikum ✓
- Fruchtiger Süßkartoffelsalat ✓
- Brot & Butter ✓

### HAUPTGÄNGE

- Gefüllte Maishähnchenbrust mit Rucolasauce
- Buntes Gemüse mit frischen Kräutern ✓
- Rosmarin-Ofenkartoffeln ✓
- Filet vom Roten Königsfisch mit Mango-Kokossauce
- gebratener Brokkoli mit Sprossen und Cashewkernen ✓
- Asiatische Eiernudeln ✓
- Gratinierte Riesenchampignons auf gelber Paprikasauce ✓

### DESSERTS

- Orangen-Karamell-Crème mit frischen Beeren ✓
- Maracuja-Käsekuchen auf Erdbeer-Carpaccio ✓
- Salat von Kiwi und Ananas mit Vanilleschaum ✓
- Mandel-Amaretto-Mousse ✓

16,50 € pro Person,  
buchbar ab 20 Personen

## BUFFET N°2

### VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Würzige Parmesanlollies ✓
- Salat von Staudensellerie, Sprossen, Sesam und grünem Apfel ✓
- Blumenkohl-Panna cotta mit Perlzwiebeln und Graubrot-Croutons ✓
- Gesottener Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Kräutern, Tomaten und frisch geriebenem Meerrettich
- Salat von jungen, dicken Bohnen mit geräucherter Entenbrust
- Farfalle-Salat mit Paprika, Zucchini, Champignons und gerösteten Pinienkernen ✓
- Lachstatar auf gebackenem Brotchip und Rote-Beete-Keimlingen
- Brot & Butter ✓

### HAUPTGÄNGE

- Geschmorter Burgunderbraten
- Mandel-Blumenkohl ✓
- kleine Kartoffelknödeln ✓
- Souffliertes Kabeljaufilet mit Krustentiersauce
- Karotten-Mangold-Gemüse ✓
- und zweierlei Reis ✓
- Mit Gemüse-Couscous gefüllte Strauchtomaten auf Sieben-Kräuter-Sauce ✓

### DESSERTS

- Milchreiscrème mit Pflaumenkompott ✓
- Haselnuss-Schokoladenkuchen auf Zimtsauce ✓
- Fruchtsalat von Wassermelone, Feigen und blauen Trauben mit Minze und Orangenzesten ✓
- Baileys-Mousse mit Pistazienhippe ✓

20,00 € pro Person,  
buchbar ab 20 Personen

✓ = vegetarisch