

Fingerfood

Vegane Gerichte

Gemüsesticks mit Quacamole- Dip	3,50
Falaffel mit hausgemachtem Mangochutney	3,50
Anti Pasti Spieße in Pesto	3,50
Tofu- Shitake Spieße auf Wakame- Algensalat	3,50
Mini- Samosas mit Koreanderdip	3,50

Vegetarische Gerichte

Koreandercrepes gefüllt mit Pomodori Seci	3,50
Mini Spinat- Ziegenkäsequiche	3,50
Weißes Tomatenmousse mit Basilikummark	3,50
Tomate Mozzarella Spießchen mit Pesto	3,50
Gebackene Champignons mit Sc. Remoulade	3,50

Fleischgerichte

Kalbsfleischpflanzerl mit Senf und Cornichon	4,50
Parmaschinken mit Melone und Grissini	4,50
Chickenwings in Erdnuß- Chilidip	4,50
Vitello- Tonnato am Spieß	4,50
Frisches Roastbeef mit Gurke und Wachtelei	4,50

Fischgerichte

Geräucherte Forelle auf Gurkenpumpernickel	4,50
Riesengarnele am Spieß auf Koreanderdip	4,50
Hausgebeizter Rote Beete Lachs auf Walnussbrot	4,50
Wan- Tan mit Shrimps- Füllung	4,50
Lachstatare mit Kräuterschmand	4,50

Desserts

Kaiserschmarrn am Spieß mit Apfelröster	3,50
Schokokuchen im Glas mit Vanillesauce	3,50
Zweierlei Schokomousse mit Waldbeeren	3,50
Himbeertiramisu	3,50
Joghurt- Panna Cotta mit Heidelbeeren	3,50

Roeckl platz



Gerne machen wir Ihnen individuelle Menü Vorschläge

Buffet

Vorspeisen

Glacierter Ziegenkäse auf Fenchel- Orangen- Salat
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne und Dillgurken
Bunte Anti- Pasti- Spieße in Pesto
Vitello Tonnato aus der rosa Kalbsoberschale
Tatare von der Lachsforelle mit Limetten und Korianderdip
Hausgebeizter Rote Beete Lachs auf Fenchel- Ananas Salat
Rucola mit Parmesan und Pinienkernen
Parmaschinken mit Spargelsalat oder Melonenbällchen

Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brotauswahl



Suppen

Leichte Apfel- Selleriesuppe mit Arganöl
Kürbissuppe mit Honig und Balsamessig
Maronencremesuppe mit Kartoffelstroh
Karotten Ingwersuppe mit Kokoschips
Kerbelschaumsuppe mit Croutons
Legierte Spargelcremesuppe

Hauptgänge

Gefüllte Kalbsbrust mit Mandelbrokkoli und Schmorkartoffeln
Burgunderbraten mit Kartoffelgratin und Butterböhnchen
Mediterraner Lammbraten (oder Schweinerollbraten) mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Perlhuhnbrust mit Marsallajus, Butterkarotten und Kartoffel- Selleriepüree
Zanderfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Schmorgurken
Meerbarbe in Orangenbutter mit Safranreis und Honigchicorrée
Gnocchi mit frischem Salbei und Pilzen
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
Sojamedallions mit Pfeffersauce und Gemüsereis

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Zweierlei Mousse au Chocolat
Brie mit Trauben
Topfen- Kirsch Strudel mit Vanillesoße
Bayrischcreme mit Waldfrüchten
Panna Cotta mit Cassis

Liebe Gäste, dies sollen nur einige Anregungen für Ihr Buffet sein, gerne gehen wir auch auf saisonelle und spezielle Wünsche ein

Buffet 3 vorspeisen 1 suppe 2 hauptgänge 2 dessert 35.-

Buffet 2 vorspeisen 2 hauptgänge (1 vegetarischer) 2 desserts 25.-

Buffet 2 vorspeisen 1 hauptgang (ohne Lamm) 2 dessert 20.-