

Jugendhaus St. Norbert – Buffetkomponenten zur Auswahl



Vorspeisen

Antipasti – gebratene Gemüsesorten mit Balsamicoessig mariniert

Räucherfischplatte - mit Lachs, Pfeffermakrele und Meerrettichsahne

Vitello Tonnato – vom Kalb dünn aufgeschnitten mit Thunfischsoße und Kapern

Tomate Mozzarella – mit Basilikum und Balsamicoessig – Marinade

Bruschetta – geröstetes Weisbrot mit Tomaten, Kräutern und Oliven

Honig -Melone mit Italienischem Landschinken

Fetakäse aus dem Ofen – mit getrockneten Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Baguette

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten

Salatbuffet

Mit verschiedenen Salaten der Saison dazu zweierlei Dressings

Suppen

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen wie Flädle, Brätklößchen oder Grießnockerl

Rustikale Kartoffelsuppe mit Brotwürfel

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

Hauptgänge

Rinderbraten im Kräutersaft mit Gemüsestreifen

Rinderrouladen mit Speck und Essiggurke gefüllt in Rotweinsauce

Schweinefilet im Ganzen gebraten in Champignonrahmsauce

Spießbraten vom Schweinenacken in Kümmelsauce

Rostbrätel von der Steakhüfte mit Röstzwiebeln

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

Schweinerückensteak mit Schmelzzwiebeln und Rahmsauce

Kalbstafelspitz rosa gebraten in Rahmsauce

Gebratenes Zanderfilet in feiner Rieslingsauce

Tilapiafilet in Pommerysenfsauce und Gemüsestreifen

Gemüsegratin mit versch. Gemüsen der Saison

Beilagen

Pommes frites, Kroketten, Spätzle, Reis, Semmelknödel, Nudeln, Kartoffelgratin

Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Karotten und Brokkoli

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Mousse au Chocolat

Obstsalat mit Vanilleeis

Tiramisu

Apfelstrudel mit Eis

