

## Menü- und Buffetvorschläge für Veranstaltungen

### Menüvorschläge 3-Gang

#### Menü I

Klare Bouillon  
mit Kräuterfrittaten  
\*\*\*

Gegrilltes Hühnerbrustfilet  
mit Pfefferrahmsauce und Butterspätzle  
\*\*\*

Tiramisu-Schnitte  
**Euro 28,00 pro Person**

#### Menü II

Petersilienschaumsüppchen  
mit frischer Gartenkresse  
\*\*\*

Gegrilltes Lachsforellenfilet  
mit Zitronenbutter, buntem Gemüse  
und Salzkartoffeln  
\*\*\*

Topfen-Nougatknödel  
auf Zwetschkenröster  
**Euro 34,00 pro Person**

#### Menü III

Kräftige Rindsuppe  
mit Grießnockerln  
\*\*\*

Schweinemedailons mit Pfefferrahmsauce  
Speckfisolen und Kartoffelkroketten  
\*\*\*

Creme „Grand Manier“ mit Himbeermark  
**Euro 32,00 pro Person**

#### Menü IV

Tomatencremesuppe mit Obershaube  
und frischem Basilikum  
\*\*\*

Kalbsrollbraten mit Schwammerlsauce,  
Gemüse der Saison und Kräuterkartoffeln  
\*\*\*

Mousse au chocolat  
mit gelierten Sauerkirschen  
**Euro 32,00 pro Person**

#### Menü V

Tomaten-Mozzarellatürmchen  
auf Ruccolasala mit grünem Pesto  
und frischem Basilikum  
\*\*\*

Gegrilltes Saiblingsfilet  
auf Parmesankarotten und Wildreis  
\*\*\*

„Grand Manier“ Parfait  
an marinierten Erdbeeren und frischer Minze  
**Euro 36,00 pro Person**

#### Menü VI

Karotten-Ingwer-Cremesüppchen  
mit Croûtons  
\*\*\*

Geschmorter Rinderbraten  
mit Apfel-Zimt-Rotkraut  
und Kräuterkartoffeln  
\*\*\*

Panna cotta  
auf Fruchtspiegel  
**Euro 35,00 pro Person**

## Menüvorschläge 4-Gang

### Menü IX

Räucherforelle mit Oberskren

\*\*\*

Weinsuppe mit Trauben

\*\*\*

Wiener Tafelspitz

mit Apfelkren, Krensauce,  
Crèmespinat und Bratkartoffeln

\*\*\*

Wiener Apfelstrudel

mit Vanilleeis

**Euro 46,00 pro Person**

### Menü X

Mousse vom Räuchersaibling

mit Limettensauce

\*\*\*

Tomatenschaumsuppe mit Basilikumnockerl

\*\*\*

Tranche vom Kalbsrücken

mit Trüffel-Obers,

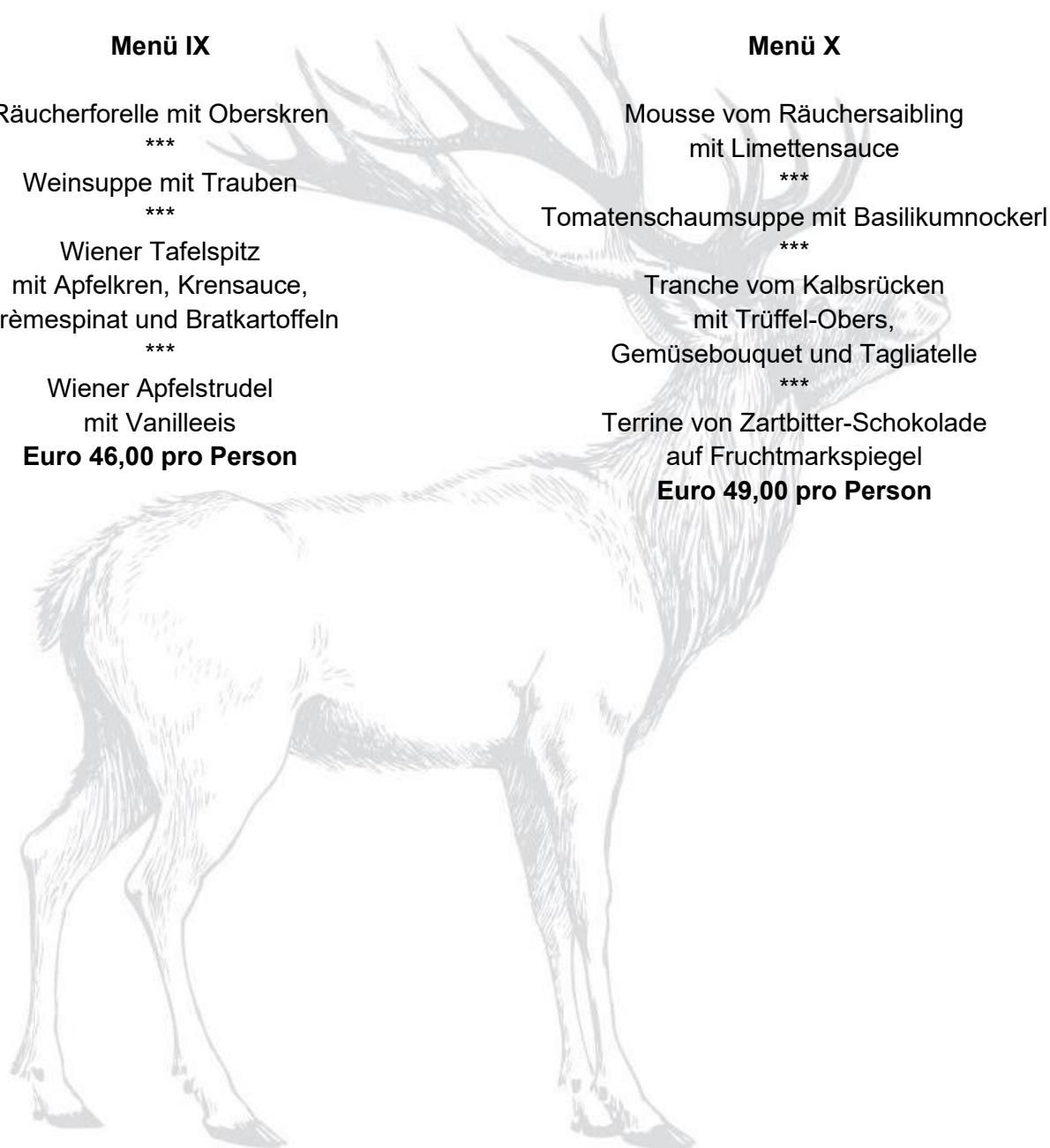
Gemüsebouquet und Tagliatelle

\*\*\*

Terrine von Zartbitter-Schokolade

auf Fruchtmarkspiegel

**Euro 49,00 pro Person**



Steirisches Buffet ab 30 Personen

Euro 49,00 pro Person

### Kalte Gerichte

Verschiedene Aufstriche (Kürbiskern, Liptauer, ...) sowie geräucherte Spezialitäten  
Verhackertes  
Geräucherte Bachforelle und Lachs mit Oberskren  
Tafelspitzsülzchen  
Kümmelschweinskarree  
Knusprige Käferbohnen mit geräuchertem Schinken

### Warme Gerichte

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln  
Steirisches Wurzelfleisch mit Salzerdäpfeln  
Wildragout mit Kohlsprossen und Spätzle  
Mariazeller Bachsaibling nach "Müllerin Art"  
auf Grillgemüse und Petersilienerdäpfeln

### Salate

Gemischter Blattsalat, Gurkensalat,  
Tomatensalat, Erdäpfelsalat, Bauernsalat

### Desserts

Frischer Wiener Apfelstrudel  
Buchteln mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse  
Obstplatte mit saisonalen Früchten  
Heimische Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen

### Gebäckauswahl und Butter

**Buffet Weisser Hirsch ab 30 Personen**

**Euro 58,00 pro Person**

### Kalte Gerichte

Triologie von Räucherfischen mit Oberskren  
Tafelspitzsülzchen mit Gemüse, roten Zwiebeln und Kräuter-Vinaigrette  
Entenlebermousse auf Apfelspalten und Portweingelee  
Mozzarella mit Tomaten

Auswahl an gartenfrischen Salaten

### Suppe

Wiener Erdäpfelsuppe  
mit frischem Majoran

### Warme Spezialitäten

Gebratenes Zanderfilet mit Oliven-Zucchiniragout und Wild-Gemüsereis  
Mariazeller Henderl-Supreme mit cremigem Lauchgemüse, Karotten und Brandteigkartoffeln  
Tournedos vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce und Kartoffelgratin  
Hirschgulasch mit Kohlsprossen und Spätzle

### Desserts

Buchteln mit Vanillesauce  
Salat von frischen, saisonalen Früchten  
Bayrische Creme mit Waldbeeren  
Heimische Käsespezialitäten vom Brett

### Gebäckauswahl und Butter

## Individuelles Stehbuffet für Cocktailempfänge ab 30 Personen

### Belegte Brötchen

Saunaschinken frein garniert  
Bergkäse mit Liptauer und frischer Gurke  
Zartschmelzender Brie mit Walnüssen  
Würziger Emmentaler mit Trauben  
Verschiedene Aufstriche (Liptauer, Kräuter, Kürbiskern oder Ei) fein garniert

### Belegte Brötchen

Steirischer Räucherschinken mit Melonenspalte  
Haussalami mit Essiggurkerl und Topfenaufstrich  
Roastbeef mit Essiggemüse  
Räucherlachs mit Oberskren und Dillspitzen  
Geräuchertes Forellenfilet mit Dill-Oberssauce

### Warme Happen

Kleine Schweinsschnitzerl auf Kartoffel-Vogerlsalat  
Gegrillte Hühnerbruststreifen mit süß-saurer Chillisauce  
Blätterteig-Schinkenkipferl  
Minipizza mit Salami, Käse oder vegetarisch  
Pikante Fleischlaibchen mit Essiggurkerl  
Tortellini mit Ricotta-Spinatfülle und Tomatenconfit  
Gemüsespieße

### Kuchen- / Dessertbuffet

Himbeer-Haselnuss-Kuchen  
Zwetschkenkuchen  
Apfelstrudel, Topfel-Heidelbeerstrudel  
Tiramisuschnitte  
Sacherschnitte  
Schokolademousse mit Weichseln

### Preise auf Anfrage

## Fingerfood-Stehbuffet für Cocktailempfänge ab 30 Personen

Gerne erstellen wir Ihnen auf Anfrage ein individuelles Angebot

**Die einzelnen Gänge und Speisen der Menüs und Buffets können wir selbstverständlich auf Wunsch tauschen. Dadurch können Preisänderungen entstehen. Für die Ausarbeitung von speziellen oder saisonalen Menüs steht Ihnen unser Küchenchef sehr gerne zur Verfügung.**

**Wir freuen uns über Ihre Anfrage an:**

**AKTIVHOTEL Weisser Hirsch**  
c/o AWH Hotelbetriebs GmbH, Wiener Strasse 6, 8630 Mariazell  
Tel.: +43 (0)3882 31076  
Fax: +43 (0)3882 31076 80  
E-Mail: [info@weisser-hirsch.at](mailto:info@weisser-hirsch.at)  
Website: [www.weisser-hirsch.at](http://www.weisser-hirsch.at)

