

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 Zwetschenröster
Euro 34,00 pro Person

Menü III

Kräftige Rindsuppe
mit Grießnockerln

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce
Speckfisolen und Kartoffelkroketten

Crème „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 Apfeln, Krensaucen,
Crèmespinat und Bratkartoffeln

Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis

Euro 46,00 pro Person

Menü X

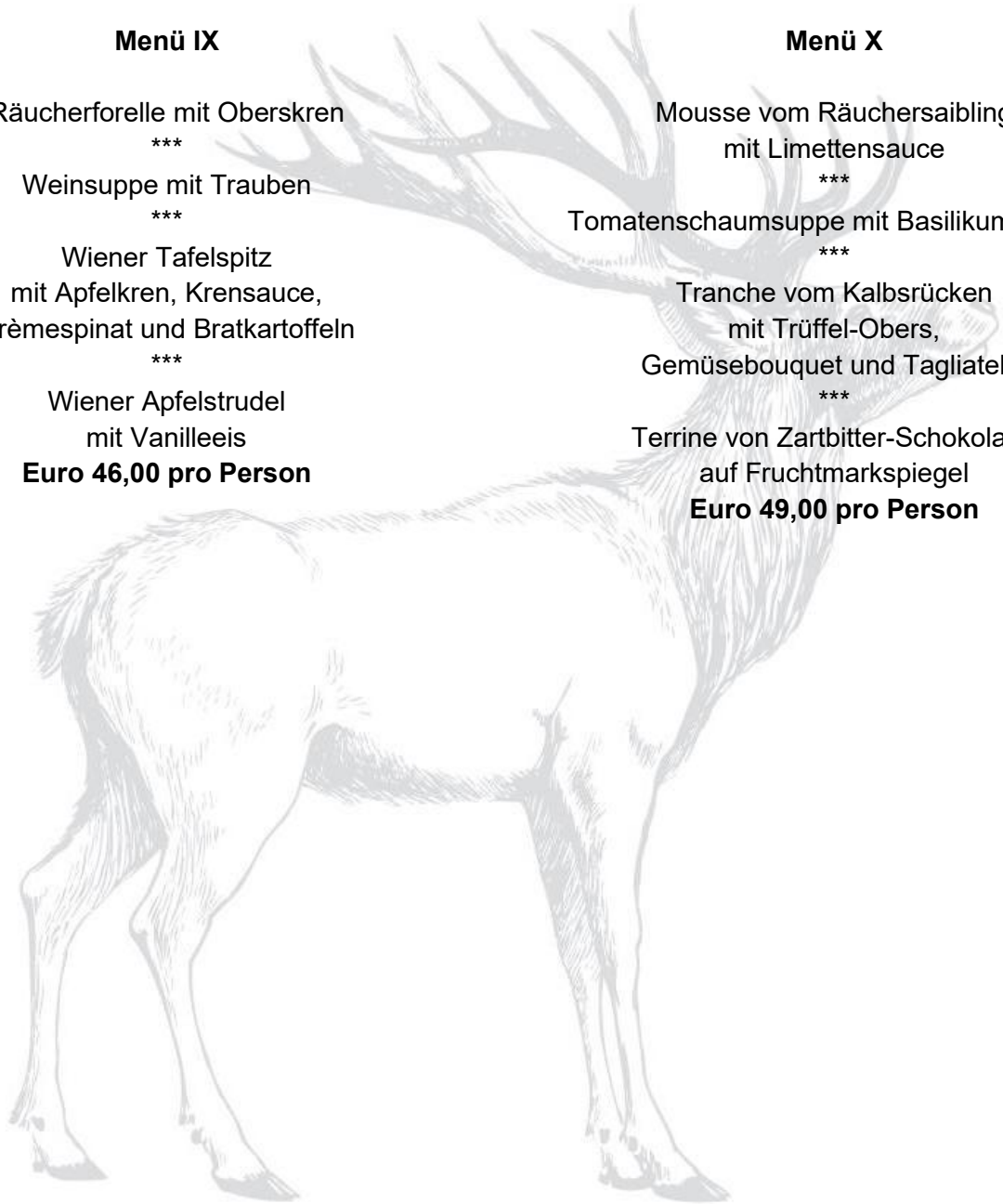
Mousse vom Räuchersaibling
mit Limettensauce

Tomatenschaumsuppe mit Basilikumnockern

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-Zucchini-ragout und Wild-Gemüsereis
Mariazeller Hendl-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 fein 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

Website: www.weisser-hirsch.at

