

Menü- und Buffetvorschläge für Veranstaltungen

Menüvorschläge 3-Gang

Menü I

Klare Bouillon
mit Frittaten

Mit Blattspinat und Pilzen gefülltes
Hühnerbrustfilet auf Tomatenvinaigrette
mit Polentalaiabchen und italienischem Blattsalat

Mascarpone-Parfait mit Beerenröster
Euro 17,00 pro Person

Menü II

Kräuterschaumsuppe
mit Obershäubchen

Lachsfilet an rahmigen Dillgurken
und Basmatireis

Topfen-Nougatknödel
auf Waldbeeren
Euro 18,00 pro Person

Menü III

Räucherlachstartar im Fleischsäckchen
mit gemischten Blattsalaten
und warmem Baguette

Wildschweinrollbraten gefüllt mit Kräutern
und Filet an Wacholdersauce
mit Maroni, Kohlsprossen und Kroketten

Erdbeeren mit Balsamico
und Zitronensorbet
Euro 18,50 pro Person

Menü IV

Kräftige Rindsuppe
mit Grießnockerln und Gemüsejulienne

Schweinelendchen „Stroganoff“
mit Langkorn-Wildreis, roten Pfefferkörnern
und Kaiserschoten

Creme „Grand Manier“ mit Himbeermark
Euro 19,00 pro Person

Menü V

Parmesanmousse mit Entenbrustfilet
und zarten Blattsalaten

Sautierte Scheiben von der Kalbsleber
in Calvados Jus mit glacierten Apfelspalten
und Selleriemousslin

Topfenknödel mit Zwetschkenröster
Euro 19,50 pro Person

Menü VI

Hausgebeizter Dill-Lachs und Räucherfisch
Parfait mit Frisée
und Creme fraîche

Rückensteak vom Milchkalb an Portweinjus
mit Gemüse der Saison
und Butterspätzle

Desservariation
„Café Gourmand“
Euro 23,00 pro Person

Menüvorschläge 4-Gang

Menü VII

Gesülztes Forellenfilet auf Blattsalaten
mit Rapsöldressing

Rindsuppe mit Gemüseschöberl

Mariazeller Henderl-Supreme
mit cremigem Lauchgemüse,
Karotten und Brandteigkartoffeln

Kürbiskernparfait auf Biskuitboden
mit Weichseln

Euro 22,00 pro Person

Menü VIII

Prosciutto die San Daniele
mit Melonenwürfel

Italienische Gemüsesuppe

Piccata von der Pute auf Penne
mit Tomatensauce, gemischten Blattsalaten
an Kräutervinaigrette

Tiramisu mit Beeren

Euro 22,00 pro Person

Menü IX

Kirschtomaten und Mozzarella
mit knackigen Blattsalaten und Balsamico

Brokkolicremesuppe

Rosa gebratenes Lamnüsschen
mit Ratatouille und gratinierten Kartoffeln

Exotischer Fruchtsalat
aus frischen Früchten mit Honig-Rahmdressing

Euro 25,00 pro Person

Menü X

Räucherforelle
in Rieslingaspik

Petersilienschaumsuppe mit Erdäpfelstroh

Wiener Tafelspitz mit Apfelkren,
Krensaucе, Cremespinat
und Braterdäpfel

Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis

Euro 25,00 pro Person

Menü XI

Mit Parmaschinken umhüllter
lauwarmer Schafskäse, Rucola und Balsamico

Weinsuppe mit Trauben

Englisch gebratenes Roastbeef
mit Sauce Bernaise,
Tomaten-Zucchini Confit und Lyoner Erdäpfel

Zweierlei Schokomousse mit Beeren

Euro 32,00 pro Person

Menü XII

Mousse vom Räuchersaibling in der Lachshülle
mit Limettensauce

Tomatenschaumsuppe mit Basilikumnockerl

Tranche vom Kalbsrücken mit Trüffel-Obers
Gemüsebouquet und Tagliatelle

Terrine von Zartbitter-Schokolade
auf Fruchtmarkspiegel

Euro 33,00 pro Person

Steirisches Buffet ab 20 Personen

Euro 27,00 pro Person

Kalte Gerichte

Verschiedene Aufstriche (Kürbiskern, Liptauer, ...)
sowie geräucherte Spezialitäten
Verhackerts, Leberwurst, Blutwurst und Knacker
Geräucherte Bachforelle und Lachs mit Oberskren
Tafelspitzsülzchen
Kümmelschweinskarree

Warme Gerichte

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel
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 20 Personen

Euro 30,00 pro Person

Kalte Gerichte

Triologie von Räucherfischen mit Oberskren
Tafelspitzsülzchen mit Gemüse, roten Zwiebeln und Kräuter-Vinaigrette
Entenlebermousse auf Apfelspalten und Portweingelee
Geräucherte Spezialitäten mit Senfrüchten

Auswahl an gartenfrischen Salaten

Suppe

Wiener Erdäpfelsuppe mit frischem Majoran
und Erdäpfelstroh

Warme Spezialitäten

Gebratenes Zanderfilet mit Oliven-Zucchini-ragout und Wild-Gemüserais
Mit Eierschwammerl gefülltes Hühner-Supreme auf Rieslingsauce
Mit Brokkoli und Tagliatelle
Tournedos vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce und Erdäpfelgratin
Hirschgulasch mit Kohlsprossen und Erdäpfelknödel

Desserts

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

Gebäckauswahl und Butter

Mediterranes Buffet ab 20 Personen

Euro 36,00 pro Person

Suppen

Gazpacho (kalte Tomaten-Gemüsesuppe)
Suppe von Fischen und Meeresfrüchten aus dem Mittelmeer

Salatbuffet

Auswahl an italienischen Antipasti
Griechischer Schafskäsesalat
Farfallesalat, Salate der Saison

Kalte Gerichte

Prosciutto di San Daniele mit gereifter Zuckermelone
Vitello Tonnato
Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Ingwersauce
Fischterrinen mit Crevetten
Carpaccio vom Lachs mit Limettendressing

Warme Gerichte

Hühnerragout „Toscana“
(Fenchel, Englischer Sellerie, Tomaten, bunte Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
Gegrillte Lammspießchen
Kleine Hacksteaks mit Fetakäse und Oregano
Spanische Paella
Gnocchi in leichter Käsesauce
Mit Tomaten und Mozzarella überbackene Schweinemedallions

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta mit Erdbeermark
Mousse Cappuccino
Petit Fours
Auswahl verschiedener Hart- und Weichkäse mit Trauben und Nüssen

Gebäckauswahl und Butter

Individuelles Stehbuffet für Cocktailempfänge ab 20 Personen

Canapés – Euro 2,90 pro Stück

Parmaschinken mit Melonenperle
Mozzarella mit Kirschtomate und Basilikum
Keta-Kaviar mit Eischeibe
Shrimps mit Kapernbeere
Roastbeef mit Cornichons
Schottischer Wildlachs mit Limettensahne
Weichkäse mit Traube

Sandwiches – Euro 3,20 pro Stück

Salami mit Gurke und Frischkäse
Geräucherter Lachs mit Dillsahne und Olive
Roastbeef mit Gemüseröschen
Schwarzwälder Schinkenspeck mit Melone
Bergkäse mit Liptauer und frischer Gurke
Prager Schinken mit Eischeibe und Balsamico-Zwiebel
Weichkäse mit Walnuss und Traube
Sandwiches mit verschiedenen Aufstrichen: Ei, Thunfisch, Liptauer, Kräuter-Tomate, Kürbiskern
Mit Magerschinken, Rohschinken oder Käse gefülltes Jour Gebäck

Warme Happen – Euro 3,60 pro Stück

Gebackene Hühnerbrustwürfel in Sesamkruste
Blätterteig-Schinkenkipferl
Minipizza mit Salami, Käse oder vegetarisch
Garnelenröllchen mit Asia Sauce
Tortellini mit Ricotta-Spinatfülle und Tomaten-Basilikumsauce
Pikante Fleischbällchen mit Essiggurken-Zwiebel Confit
Gemüse oder Fleischspießchen

Kuchenbuffet – Euro 3,80 pro Stück

Kirschstreuselkuchen, Käsekuchen, gedeckter Apfelkuchen
Petits fours und verschiedene kleine Kuchenstücke
Erdbeerkuchen
Sacherschnitte

Fingerfood-Stehbuffet für Cocktailempfänge ab 15 Personen

Euro 24,00 pro Person

Kalte Häppchen

Gemüsestäbchen mit dreierlei Dipsaucen
Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken
Tomato Tonnato
Beef Tartar Brötchen
Käsecrackers mit Frischkäsecreme
Räucher-Lachs Konfekt auf Pumpernickel

Aus dem Suppentopf

Minestrone

Warme Häppchen

Datteln im Speckmantel
Kleine Käse und Speckküchlein
Garnelen im Teigmantel
Peppers mit Mozzarella-Spinatfüllung
Schinkenhörnchen
Polpetti mit pikantem Zwiebel-Confit

Desserts

Petit fours
Pralinen
Joghurtcreme mit Früchten

Käsehappen mit Oliven, Trauben und Nüssen

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