

# Buffet:

## Brunch Österreichisch

Kleines ungarisches Gulasch  
Bratwürstchen mit Erdäpfel  
Pikanter Heringssalat  
Saure Wurst  
Rindfleischsalat  
Kalter Schweinebraten  
Gurkensalat mit Sauerrahm  
Weißwürste  
Senfgurken  
Käsebrett  
Brot und Gebäck

Preis pro Person ab 100 Personen ab € 13,--.

Im Preis enthalten sind 10% MwSt. und Bedienung, weiters sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Personen und der Anzahl der ausgewählten Produkte.

## Brunch International

Suppentopf ( Rinderkraftsuppe mit Gemüse und Rindfleisch)  
Matjesfilet Hausfrauenart

Fleischbällchen mit Curryrahm  
Geflügelsalat  
Kleine Fleischspiesschen süß-sauer  
Geräucherter Schinken mit Senfsauce  
Eiersalat mit Dillrahmsauce  
Staudenselleriesalat mit Apfel und Paprika  
Brot und Gebäck

Preis pro Person ab 100 Personen ab € 14,50.

Im Preis enthalten sind 10% MwSt. und Bedienung, weiters sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Personen und der Anzahl der ausgewählten Produkte.

## Salatbuffet

Eiersalat  
 Schweizer Wurstsalat  
 Heringsalat mit Äpfel  
 Rindfleischsalat mit grünen Bohnen  
 Gurkensalat mit Dill  
 Kartoffelsalat  
 Speckkrautsalat  
 Karfiolsalat  
 Nudelsalat  
 Tomatensalat mit Zwiebel  
 Nudelsalat  
 Reissalat  
 Zuckermaissalat mit Schinken

Brot und Gebäck

Preis pro Person ab 100 Personen ab € 5,80  
 Im Preis enthalten sind 10% Mwst. und Bedienung,

## Alpbacher Bauernbuffet:

Verschiedene Brotsorten:

Bauernbrot  
 Vintschgerl  
 Kornbrot  
 Laugenbrot  
 Krustenbrot  
 mit Bauernbutter und Schweineschmalz

Buffettplatten kalt:

Heimische Speckerzeugnisse  
 Hausgemachte Schweinesülze  
 Kaminwurzeln  
 Kalter Schweinebraten mit scharfen Beilagen  
 Geräucherte Forellenfilets mit Kren  
 Gebeizter Saibling  
 Verschiedene Blattsalate und Gemüsesalate mit Dressingauswahl  
 Verschiedene angemachte Salate ( Hühnersalat, Rindfleischsalat.  
 Fenchel- Orangen –Salat, Apfel – Sellerie – Salat u.s.w.)  
 Käse vom Brett

## Suppen:

Bauerngerstelsuppe  
Leberknödelsuppe  
Alpbacher Käsesuppe  
Kartoffelrahmsuppe

## Warme Speisen:

Gebratene Maishendelbrust  
Spanferkel  
Zanderfilet  
Spinatknödel  
Kalbsrahmgeschnetztes  
Bauernbratel  
Schlutzkrapfen

## Beilagen:

Buntes Gemüse  
Butterspätzle  
Kümmelkraut  
Semmelknödel  
Petersilienerdäpfel

## Nachspeisen:

Strudel in allen Variationen  
Nussnudeln  
Kaiserschmarren mit Apfelmus  
Bratapfel mit Preiselbeeren  
Topfenknödel mit Fruchtmark

Preis pro Person ab 100 Personen ab € 19,--.

Im Preis enthalten sind 10% Mwst. und Bedienung, weiters sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Personen und der Anzahl der ausgewählten Produkte.

## **Knödelbuffet:**

Verschiedene Salate vom Buffet mit Dressingauswahl und gemischten Brotsorten

Tiroler Knödel mit Speckkrautsalat  
Leberknödel mit Rindssuppe  
Gebackene Käseknödel  
Pilzknödel  
Spinatknödel  
Grammelknödel mit Sauerkraut und brauner Butter

Preis pro Person ab 100 Personen ab € 14,50.

Im Preis enthalten sind 10% Mwst. und Bedienung, weiteres sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Personen und der Anzahl der ausgewählten Produkte.

## **Italienisches Buffet:**

Suppen: Italienische Gemüsesuppe ( Minestrone)

Salate: Gemischte Salate vom Buffet  
Auch angemachte Salate ( Gemüsesalate )

Kalte Gerichte: Antipasti in verschiedenen Variationen  
Parmaschinken  
Italienische Salami  
Vitello Tonnato  
Marinierte Meeresfrüchte  
Italienische Mellwurst  
Mozzarella und Tomaten und Basilikum  
Italienischer Käse vom Brett

Warme Gerichte:  
Gemüserisotto  
Gnocchi mit Käsesauce  
Kalbsschnitzel in Zitronensauce  
Fleischbällchen in pikanter Sauce  
Tomaten- Basilikum Sauce  
Miesmuscheln in Weißwein Knoblauchfond  
Gemüselasagne

Süßes: Tiramisu  
Zuppa inglese alla napoletana  
Biskuit mit Vanillecreme  
Obstkorb  
Pannacotta

Preis pro Person ab 100 Personen ab € 19,--.

Im Preis enthalten sind 10% Mwst. und Bedienung, weiter sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Personen und der Anzahl der ausgewählten Produkte.

# GALA BUFFET Variante I

## AUS DER KALTEN KÜCHE

### Fische und Meeresfrüchte

*Gekochter Lobster mit Zitronenmousseline  
Geräucherter Thunfisch und Makrele mit leichter Knoblauchsauce  
Pochierter Königslachs mit Sauce Luise  
Geräucherter Lachs mit Sahne - Meerrettich  
Garnelen mit amerikanischer Cocktailsauce  
Original russischer Beluga Malossol Kaviar  
und norwegischer Königslachskaviar mit klassischer Garnitur*

### Fleisch~ Geflügel~ Schinken

*Verschiedene rohe und gekochte Schinken  
Brathähnchen mit Remouladensauce  
Truthahnbrust mit Preiselbeeren  
Englisches Roastbeef mit traditionellem Löwensenf  
Gebratener Schweinerücken mit Chilisauce*

### Salate

*Sortiment an Rohkostsalaten und marinierten Salaten  
Südfranzösischer Ratatouillesalat  
Russischer Gemüsemayonnaisesalat  
Skandinavischer Cole-Slaw  
Basler Wurst - Käsesalat  
Mexikanischer Muschelsalat  
Griechischer Salat  
Indischer Reissalat  
Waldorfsalat*

## AUS DER HEISSEN KÜCHE

*Hummercremesuppe  
Saftig und knusprig gebratener Schweinerücken  
Feinstes englisches Roastbeef  
dazu reichen wir Speckbohnen und Rahmkartoffeln*

## NACHSPEISEN

*von unserem Chefkonditor aus Österreich wird Ihnen eine Fülle von  
Kuchen und Leckereien aus aller Welt präsentiert.  
dazu reichen wir Kaffee und Tee*

ZUM ABSCHLIESSEN

*Auserlesenes Käseensemble mit verschiedenen Crackers  
Frische Früchte der Saison.*

Preis Pro Person ab € 37,-

Im Preis enthalten sind 10% MwSt. und Bedienung, weiters sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Personen und der Anzahl der ausgewählten Produkte.

## GALA BUFFET      Variante II

### *Kalt*

Grapefruit – Cocktail mit Orangen  
Crevetten-Cocktail mit rosa Garnelen  
Geräucherte Lachsforelle und geräucherter Saibling  
Gefüllter Zander mit Dilljoghurt  
Honigmelone mit Rohschinken  
Filet vom Rind rosa gebraten mit Sauce Bernaise  
Fasanenterrine mit Pistazien  
Perlhuhnbrust mit Entenlebermousse

### *Salaten:*

Krabbensalat mit Sellerie  
Scampisalat mit Apfel-Dill Salat  
Eierschwammerlsalat  
Frische Salate nach Jahreszeit

### *Saucen:*

Cocktail Cumberland, Mousseline, Remoulade; Oberskren

### *Suppe:*

Consomme` mit feinen Gemüsejullien

### *Warm:*

Rinderfilet im Ganzen gebraten  
Gebratner Lammrücken  
Im Ganzen gebratene Barbarie Ente  
Gratinierte Kartoffeln  
Feines Gemüse

*Desserts:*

Käseauswahl

Internationale und Wiener Desserts warm und kalt

Süße Naschereien

Preis pro Person ab 100 Personen ab € 33,--

Im Preis enthalten sind 10% MwSt. und Bedienung, weiters sind im Preis Tischdekoration wie Menükarten, Tischdecken, Servietten und Kerzen enthalten. Nicht im Preis enthalten sind Sonderdekorationen und Tischblumen!

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der Personen und der Anzahl der ausgewählten Produkte.

**Bedingungen:**

Das Catering mit Speisen ist erst ab einer Personenzahl von 100 im Congress Centrum möglich. Für kleinere Kongresse stehen Ihnen verschiedene andere gastronomische Betriebe in unmittelbarer Nähe des Kongresshauses zur Auswahl!

Angegebene Preise verlieren Ihre Gültigkeit mit erscheinen einer neuen Preisliste!

Zahlungsbedingungen innerhalb 14 Tage netto nach Rechnungslegung!