

Mediterranes Buffet am Samstag, 4. Februar 2012
von 11:00 – 17:00 Uhr

Vorspeisen

- Winterliche Blattsalate mit Dressings
- Eferdinger Wintergemüse mit Mozzarella
- Pollo Tonato mit Kapernbeeren
- Salami mit Oliven und Kapernbeeren
- Prosciutto & Melone
- Anti Pasti mit Meeresfrüchte
- Hausgemachtes Olivenbrot
- Brot und Gebäck von der Bäckerei Sonnleitner aus Eferding

Suppe

- Minestrone

Hauptgerichte

- Pute a la Saltim bocca mit Reis und Broccoli
- Spaghetti mit Garnelen, Oliven, Tomaten und Basilikumpesto
- Geschmortes Kalb mit Balsamico und Zucchini

Dessert

- Tiramisu mit Himbeersauce
- Frischer Obstsalat
- Profiteroles mit Amaretto und Schokolade
- Italienische Käseauswahl vom Brett mit Oliven, Olivenöl, Nüsse und Trauben

Regionales Buffet am Sonntag, 5. Februar 2012
von 11:00 – 17:00 Uhr

Vorspeisen

- Winterliche Blattsalate mit Dressings
- Räucherfische mit Dillsenfsauce
- Mühlviertler Schinkenspeck
- Rote Rübencarpaccio mit Kren und Ziegenfrischkäse
- Pikante Aufstriche
- Hausgemachtes Brot
- Brot und Gebäck von der Bäckerei Sonnleitner aus Eferding

Suppe

- Selleriecremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Hauptgerichte

- Lachsforelle auf Rollgerstl und knusprigen Speck
- Innviertler Knödel auf Speck-Krautsalt mit Bratensaft
- Knusprige Bratente mit Blaukraut, Serviettenschnitten und Preiselbeeren

Warmes Dessertbuffet

- Schokoladekuchen mit Schlagobers
- Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster
- Hausgemachter Apfel - und Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Selbstgemachte Mehlspeisen



Natürlich gibt's dazu alkoholfreie Getränke, Sekt und verschiedene Wein- und Biersorten sowie Kaffee

