

Buffet am Samstag, 29. September 2012
von 13:00 – 18:00 Uhr

Vorspeisen

- Reichhaltiges Salatbuffet von der Genussregion Eferdinger Landl Gemüse
- Bauernsalat mit Schafkäse
- Mühlviertler Schinkenspeck mit Eferdinger Melonen
- Hausgemachtes Brot
- Brot und Gebäck von der Bäckerei Sonnleitner aus Eferding

Suppe

- Karotten-Ingwersuppe mit gebackenen Garnelen

Hauptberichte

- Geschmortes Schulterscherzel mit Eferdinger Landl Erdäpfelgratin, Rüben und Mandelbroccoli
- Spinatspätzle mit Österkron

Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Karottentorte
- Joghurt-Topfenterrine mit Waldbeeren

Buffet am Sonntag, 30. September 2012
von 11:00 – 17:00 Uhr

Vorspeisen

- Reichhaltiges Salatbuffet vom Eferdinger Landl Gemüse wie
 - Fisolen-Paradeisersalat
 - Bauernsalat mit Schafkäse
 - Marinierte Eferdinger Artischocke
 - Dill-Gurkensalat
 - Fenchel-Radialat
- Räucherfische mit Dillsenfauce und eingelegtes Eferdinger Gemüse mit Safranschwammerl
- Backhenderl mit Erdäpfelsalat
- Mühlviertler Schinkenspeck mit Eferdinger Melonen
- Hausgemachtes Brot
- Brot und Gebäck von der Bäckerei Sonnleitner aus Eferding

Suppe

- Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl, Schlagobers und Kerne

Hauptgerichte

- Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenschnitten, Eferdinger Landl Erdäpfeln, Natursaftl und warmen Krautsalat
- Heimisches Fischfilet mit Erdäpfelkruste und Rahmkohlrabi
- Penne mit Paradeiser, Zucchini und Paprika

Warmes Dessertbuffet

- Dunkles Schokolademousse mit Himbeeren
- Erfrischender Obstsalat
- Selbstgemachte Kuchenvariationen
- Österreichische Käseauswahl vom Brett mit Nüsse und Weintrauben

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

