

# EXKLUSIVE BUFFETS

## **Buffet „Salzburg“ Preis pro Person 29,90 €**

Luftgetrocknete Schinken- und Speckspezialitäten  
Gemischte Brotauswahl  
Dips, Butter, Grammelschmalz  
Verschiedene  
marktfrische Blatt- und Rohkostsalate  
Auswahl marinierter Salate  
Grillgemüse mit Olivenöl und Kräutern  
Geräucherte Kaminwurzeln und Beisserl

\*\*\*

Saisonale Tagessuppe nach Wahl des Küchenchefs

\*\*\*

Putenstreifen in Champignonrahmsauce  
Lachsfilet mit Limettensauce  
Vegane Gewürzreis mit frischem Gemüse  
Saftiger Schweinsbraten mit Pfeffersauce  
Herzhafte Beilagen wie Bratkartoffeln und Pinzgauer Kasnock'n  
Reichhaltige Gemüseauswahl aus der Region

\*\*\*

Auswahl verschiedener Cremes  
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, Zwetschgenröster und Apfelmus  
Frischer Obstsalat

Touristischer Partner



SALZBURGER  
LAND



# EXKLUSIVE BUFFETS

**Mehr geht immer  
Aufpreis „Amade“ pro Person 10 €**

Für einen kleinen Aufpreis können Sie das exklusive Buffet „Salzburg“ mit folgenden Komponenten erweitern:

Mozzarella Kugeln und Kirschtomaten mit Pesto

\*\*\*

Herzhaftes Rindergulasch vom deutschen Rind  
Schweinefilet am Stück mit Pfeffersauce (statt Schweinsbraten)

\*\*\*

Alpenländische Käseauswahl mit Trauben

**Kulinarisches Glanzstück  
Aufpreis „Obertauern“ pro Person 20 €**

Und wenn es noch ein bisschen exquisiter sein darf, gönnen Sie sich und Ihren Gästen zusätzlich zum exklusiven Buffet „Salzburg“ folgende Gaumenfreuden:

Mozzarella Kugeln und Kirschtomaten mit Pesto  
Duett vom Lachs (geräuchert und gebeizt) mit Honig-Dill-Senf Sauce

\*\*\*

Schweinefilet am Stück mit Pfeffersauce (statt Schweinsbraten)  
Entrecote vom Rind im Ganzen, rosa gegart mit Café de Paris Sauce

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Waldbeerensauce  
Alpenländische Käseauswahl mit Trauben

*Bitte beachten Sie die Buchungsgrundlage von 30 Personen für unsere exklusiven Buffets.*

Touristischer Partner



SALZBURGER  
LAND

