

# FLYING BUFFET

## ALPEN

ab 60 Personen

Zusätzlich sind Servicekräfte sowie Personal und Equipment für die Zubereitung und das Anrichten der Speisen vor Ort erforderlich.



### kalt auf Platten

Röllchen vom Tafelspitzcarpaccio  
mit Schnittlauch-Kräuter-Vinaigrette

~

Gebackenes Weißwurst-Radl  
im süßen Senf-Mantel mit Radieserscheibe

~

Kräuterpfannkuchen-Lolli mit Frischkäse

~

Mini-Brezenknödel in Vinaigrette



### aus der Cappuccinotasse

Kalte bayerische Gurken-Gazpacho mit Buttermilch  
und Meerrettich, Räucherlachsrollchen

### aus dem Glas

Zwei Bierstangerl mit Kräuterdip im Schnapsglas

~

Saiblingsfilet auf Babyleaf-Salat mit Rote Bete-Brunoise

~

Mini-Schnitzel von der Pute auf Kartoffelsalat



### warm im Schälchen

Rinderfiletspitzen auf Schalotten-Portwein-Sauce  
mit Kartoffelnockerl und geschmorten Tomaten

~

Geschmorte Kalbshüfte mit Mini-Schnittlauchknödel,  
Speckschaum und Karottenstiften

~

Schafskäse im Schwarzbrotmantel gebacken auf gebratenen  
Auberginenscheiben und gelber Paprikakaviar



### süß und fruchtig

Marillenknödel mit Zimtzucker und Butterbrösel  
warm aus dem Schälchen

~

Toblerone-Mousse mit frischen Früchten

