

# buffetPLANER

Stand 2014

*feste feiern wie sie (ge)fallen*



## WILLKOMMEN im Romantikheurigen OLEANDER !

Wir freuen uns ganz besonders, dass Sie Ihr Fest bei uns in Trausdorf feiern möchten.

**Ab 30 Personen** richten wir Ihnen gerne ein Buffet ganz nach Ihrem Geschmack in unserem großen Wintergarten, wo **50 - 60 Gäste** Platz finden. (Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir während der Festspielzeit im Juli und August keine Hochzeiten ausrichten können!)

Bitte übermitteln Sie uns Ihre Wünsche per Formular - wir beraten Sie gerne bzw. machen Ihnen dafür ein unverbindliches Angebot.



## PREIS & BEZAHLUNG

Der Preis richtet sich nach der Auswahl und Anzahl der Gerichte, für die Sie sich entscheiden. Ihre Rechnung können Sie gleich in bar, später in bar oder mit Zahlschein bezahlen. (inh. 3 Tagen)

## EXTRAS

Tischgedeck in Weiß & Teller eingedeckt, pro Person 1,80  
(weiße Tischtücher, Stoffservietten, Besteck, Teller, Gläser)

Nachspeisengedeck für mitgebrachte Mehlspeisen, pro Person 0,70

Sesselhussen, pro Stück (inkl. Endreinigung) 4,00

Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne unseren DJ  
(da wir uns in einer Wohngegend befinden, ist live Musik leider nicht gestattet; keine Musik ohne Absprache!)

Blumenschmuck in jeder Größe, Farbe und Preisklasse von unserer Floristin

## ÖFFNUNGSZEITEN (exklusiv für Feiern: bis maximal 02:00 Uhr Früh)

bis 00:30 kostenfrei, jede weitere angefangene halbe Stunde 25,00

ab 01:30 für die **letzte** halbe Stunde 50,00

Mit \* gekennzeichnete Felder sind Pflichtfelder

## BUFFET ANFRAGE

Name: \* \_\_\_\_\_

Adresse: \* \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \* \_\_\_\_\_

E-Mail: \* \_\_\_\_\_

Datum: \* \_\_\_\_\_ Beginn: \* Uhrzeit geplantes Ende: \* Uhrzeit

Anzahl Erwachsene:\* \_\_\_\_\_ Anzahl Kinder:\* \_\_\_\_\_ Anzahl Babys (0-3 J.):\* \_\_\_\_\_

Budget pro Person: \_\_\_\_\_ EUR oder Gesamtbudget: \_\_\_\_\_ EUR

## EXTRAS

Ich möchte gerne zusätzlich..

Tischgedeck in Weiß & Teller eingedeckt

Nachspeisengedeck für mitgebrachte Mehlspeisen

Sesselhussen

den DJ vom Romantik Heurigen OLEANDER buchen

Dekoration/Blumenschmuck für Anlass der Feier

- dazu habe ich folgende Ideen bzw. Budgetvorgaben:

## Nachfolgend und auf der nächsten Seite finden Sie eine große Auswahl an SPEISEN für Ihr Buffet :

Wir empfehlen Ihnen insbesondere bei den Hauptspeisen nicht mehr als 4-5 Gerichte, mit ca. 3 Beilagen  
Bitte beachten Sie, dass nicht jede Speise das ganze Jahr verfügbar ist (z.B. Spargel, Bärlauch, ...)

## APERITIF

Sekt, Sekt-Orange

Campari Soda / Orange

Pfirsich Secco (Sommer)

Glühwein (Winter)

Aperolspritzer

Grappa

Prosecco

## APPETIZER

Grammelpogatschen

Grissini zum Knabbern

Gefüllte Blätterteigzipfe mit Feta / Oliven

Gefüllte Blätterteigzipfe mit Schinken / Kräutern

# BuffetPlaner

Stand 2014

*feste feiern wie sie (ge)fallen*

## VORSPEISEN

- Sülzchen vom Tafelspitz
- Sülzchen vom Fisch
- Mozzarella mit Feigen oder Paradeiser
- Rohschinken mit Kapern, Oliven
- Käsevariationen
- Schweinsbratencarpaccio auf Krautsalat
- Rindfleisch steirisch mariniert
- Gefüllte Blätterteigzipfe
- Gurkenkaltschale
- Paradeiserkaltschale
- Gemüseantipasti
- Gefüllte Schinkenrollen (Oberskren od Gemüse)
- Geräucherter Lachs mit Oberskren
- Avocado mit Büffelmozzarella und Paradeiser

## VEGETARISCHES

- Champignons gefüllt mit Ricotta
- Gemüsestrudel mit Sauerrahm Dip
- Blattspinatstrudel mit Sauerrahm Dip
- Erdäpfelstrudel mit Sauerrahm Dip
- Hausgemachte Gnocci mit Blattspinat & Feta
- Hg. Gnocci mit Roten Rüben & Krenoberssauce
- Hg. Gnocci mit Pilzen & Oberssauce
- Hg. Gnocci mit Austernpilzen & Paprikacreme
- Gebackenes Gemüsepotpourri
- Käse & Champignons gebacken
- Penne mit Tomaten, Brokkoli, Zucchini, Knoblauch
- Geröstetes Gemüse mit geb. Schafskäse
- Krautfleckerl

## NACHSPEISEN (Hausgemacht)

- Topfenstrudel
- Apfelstrudel
- Topfenknödel in Butterbrösel
- Maroniknödel mit Schokos. u. Kirschkompott
- Schokomousse, weiß und dunkel
- Maronimousse mit Sauerkirchkompott
- Kardinalschnitten
- Schokokuchen / Torte
- Weihnachts-/Teegebäck
- Cremeschnitte klassisch
- Cremeschnitte mit Maronifülle (nur im Winter)
- Braterdäpfel mit Nüssen, Zimt, Vanillesauce
- Überbackene Topfenpalatschinken
- Crème brûlée
- Hausgemachte Polsterzipfe mit Marillenmarm.
- Pana Cotta im Glas (ital. Sahnepudding)

## SUPPEN

- Rindsuppe mit:  Grießn.  Fritatten  
 Leberkn.  Nudeln
- Zucchini-creme
  - Hühnercreme mit Ingwer
  - Brokkolicremesuppe
  - Karotten-Ingwer
  - Knoblauchcremesuppe
  - Klare Hühnerbouillon
  - Tomatencremesuppe
  - Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen
  - Gulaschsuppe
  - Bohnensuppe
  - Spargelcremesuppe
  - Bärlauchsuppe

## GEBRATENES AUS DEM OFEN

- Klassischer Schweinsbraten
- Karreebraten vom Schwein
- Kalbsstelze mit Schmorgemüse
- Surbraten vom Schopf
- Bauchfleisch pikant gefüllt
- Klassischer Kümmelbraten
- Ofen-Lammbraten
- Geschmorte Lammstelze
- Ente im Ganzen gebraten
- Gans im Ganzen gebraten

## HEURIGENKLASSIKER

- Landhuhnfilets gegrillt mit Kräutern
- Schweinsmedaillons mit Speckschnitten
- Putenmedaillons im Speckmantel
- Putenschnitzel natur
- Blunzengröstl mit frischem Kren
- Überbackene Schinkenfleckerl
- Krautfleckerl
- Faschierte Laibchen
- Schweinsmedaillons in Pfeffersauce
- Putenmedaillons in Pfeffersauce
- Putenmedaillons in Pilzoberssauce
- Gekochtes Rindfleisch
- Zander natur
- Kalbsrahmgulasch
- Rindsgulasch
- Lammragout mediterran

## SALATE (Salatbuffet)

- Erdäpfelsalat
- Krautsalat
- Blattsalate
- Gurkensalat
- Rahmgurkensalat
- Paradeissalat
- Gem. mediterraner Salat
- Schwarzwurzelsalat
- Gemüsemayonaise
- Erdäpfel-Mayonaisesalat
- Bohnen - Maissalat
- Riesenbohnen
- Fisolensalat
- Rote Rübensalat
- Vogerl-Champignonsalat

## GEBACKENES

- Backhendel
- Surschnitzel
- Putenschnitzel
- Schweinsschnitzel
- Kalbsschnitzel
- Gemüse Gebacken mit Dip
- Kabeljau gebacken
- Gebackene Hendlhaxn
- Hendlhaxn in Kürbiskernp.
- Zander gebacken

## BEILAGEN

- Reis
- Bratkartoffeln
- Petersilkartoffeln
- Nudeln in sämtl. Variationen
- Nockerl
- Schupfnudeln
- Speckschupfnudeln
- Gemüse aus der Pfanne
- Cremespinat,
- Apfel- und Semmelkren
- Rotkraut
- Erdäpfelknödel
- Erdäpfelpüree
- Serviettenknödel
- Sauerkraut

*Wir sind uns ganz sicher, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen werden und freuen uns darauf, schon bald mit Ihnen gemeinsam ein unvergessliches Fest zu planen!*

Ihre Nachricht an uns:

**SPEICHERN**

**ABSCHICKEN**

Bitte beachten Sie, dass wir bis spätestens **2 Tage** vor dem Fest eine exakte Gästeanzahl (Erw/Kinder) benötigen, für die wir herrichten, kochen und uns auch erlauben, zu verrechnen. Ein Buffet ist ausschließlich im großen Wintergarten und ab 30 Pers. möglich.