

BUFFET 1

Tafelspitzsuzl mit Kren und Gurkerl (glm)

Antipasti mit zweierlei Hummus (hn)

🍷

Tomatenschaumsuppe mit Trüffel-Crème fraîche (go)

🍷

Waldpilz-Rahmschnitzel mit Butternockerl und grünem Salat (acglo)

Tofu Ragoût mit Süßkartoffelmousse und pikantem Ingwer-Weißkraut (flo)

🍷

Schokoladenmousse mit Beerenragoût (cfgo)

Euro 36,00 pro Person

BUFFET 2

Roastbeef mit Sauce Tartare (clm)

Sesam-Lachsrollchen mit Crème fraîche und Kren (dgn)

Veganer Feta-Olivensalat

🍷

Frische Salate der Saison (g) mit Brot- und Gebäckauswahl(ahp)

🍷

Pikante Erdnuss-Linsen Schaumsuppe (eghl/vegan möglich)

🍷

Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (acglm)

Butterfisch mit Pak Choi und Süßkartoffel (d)

Kürbiskern-Tomaten Risotto mit grünem Salat (glo)

🍷

Nougat-Chili Mousse mit Kokos-Vanilleschaum und Knusper-Hippe (acfgo)

Grießflammeri mit Kirsch-Ragoût (acgop)

Euro 43,00 pro Person

BUFFET 3

Rindfleischsalat im Glas (l)

Büffelmozzarella mit Tomaten-Pinienkernsalat (g)

Tofu-Ratatouille im Glas (f)

🍷

Frische Salate der Saison (g) mit Brot- und Gebäckauswahl(ahp)

🍷

Klassische Rindsuppe mit Grießnockerl (acgl)

🍷

Esterhazyrostbraten mit Petersilerdäpfel und Saft'l (glo)

Safran-Risotto mit Garnelen (bglo)

Gemüselaibchen mit Melanzani-Hummus und getrockneten Tomaten (acghn)

🍷

Saisonales Frucht mousse (go)

Handgezogener Apfelstrudel (acgop)

Österreichische Käsevariation (aghop)

Euro 46,00 pro Person

Inklusivpreise 2025- Änderungen vorbehalten

Website: www.kremslehnerhotels.at

E-Mail: bankett@kremslehnerhotels.at

Tel.: (0043) 1 404 46-62 oder -63