

Danzinger

catering gastronomie



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 2

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten

Kräuter-Knoblauch-Rahmsuppe mit Croutons

HAUPTSPEISEN

Ausgelöstes Steirisches Backhendl

Naturschnitzerl vom Schwein mit Champignon-Rahmsauce und Kräuterreis

Selchripperl mit warmem Weinkraut

Teigtascherl mit Frischkäse gefüllt auf Kräutersauce

SALATE

Erdäpfel-Vogersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat

oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Apfel-Blätterteigstrudel mit Schlagobers

Weißes Schokoladenmousse im Gläschen

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.