

# Danzinger

catering gastronomie



## DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

### BUFFET 6

---

#### VORSPEISEN

Beinschinkenröllchen mit Topfen-Nuss-Fülle auf Blattsalaten

Räucherforelle mit Kräutergervais auf Nussbrottoast

Brot & Gebäck mit Kräutergervais

#### HAUPTSPEISEN

Gebacken Surröllchen mit Bergkäse und Schinken gefüllt

Steirisches Wurzelfleisch mit frischem Kren, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

Pannonische Krautpalatschinken mit Mangalitzaspeck

Gebackenes Gemüse – Broccoli, Karfiol, Champignons mit Sauce Tartare

#### SALATE

Erdäpfel-Vogersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat  
oder Salate nach Saison

#### NACHSPEISEN

Blätterteig-Cremeschnitten

Warmer Schokokuchen mit Schokoladensauce und Beeren

### 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.