



## Buffetangebot 2024

### Kaltes Buffet „Oberösterreich“

€ 18,50

Backhenderl - Schweinsbraten - Faschierte Laibchen - Ripperl - Kleine Schnitzel - Rindfleisch in Essig und Öl - Sülzchen in Essig und Öl - Wurstsalat - Topfenaufstriche - Käseauswahl - Gebäckauswahl

### Kaltes Buffet „Gourmet“

€ 21,00

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade - Vitello Tonnato mit Kapernbeeren - Prosciutto auf Melone - Anti-Pasti-Variationen - Schafskäse mit Käferbohnen und Kernöl - Räucherfischplatte - Waldorfsalat - Räucherlachs mit Honigsensauce - Gebäckauswahl

### Salatbuffet der Saison

€ 8,50

Blattsalate - Karottensalat - Krautsalat - Gurkensalat - Tomatensalat - Bohnensalat - Kartoffel-Vogelersalat

### Hauptspeisenbuffet

€ 31,50

„Altwiener“ Zwiebelrostbraten - mit Blattspinat gefülltes Hühnerbrüstchen in Kräuterrahm - Saiblingsfilet auf Fenchel-Lauchgemüse - Glacierte Kalbsvögel - Schweinsfilet mit Zwiebel-Champignonsauce - Knuspriger Schweinebraten mit Knödel und Schmorkraut - Überbackene Knödel mit Speckkrautsalat - Gemüsevariation - Butterspätzle - Reis - Kartoffel

### gerne auch zusätzlich vegetarische bzw. vegane Gerichte zur Auswahl

Gnocchi in Gorgonzolarahmsauce mit Birne - Schäferlasagne mit Spinat und Feta-Linsen - Züricher Geschnetzeltes vegan - Bohnen-Kichererbsenragout vegan

### Schweinsbraten in der Rein ODER Knödelvariationen

€ 20,50

### Dessertbuffet

€ 9,50

Petits Fours - Apfelstrudel - Topfenstrudel - Weißes Schokoladenmousse mit Beerenragout - Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout - Panna Cotta mit Himbeeren - Schwarzwälder im Glas - Tiramisu im Glas - veganes Kokos Panacotta mit Mango - veganer Apfelstrudel

### Wichtig zu wissen:

Anlieferungspauschale bis 30 Personen

€ 145,00

Anlieferungspauschale ab 31 Personen

kostenlos

1 Küchenpersonal je Stunde (Buffet-Betreuung Hotel Lindner), wenn gewünscht

€ 57,00

Die angeführten Preise gelten pro Person.  
Änderungen Vorbehalten.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter  
office@atterseeschiffahrt.at