

# BUFFET ANGEBOT



**Kaltes Buffet „Oberösterreich“** € 19,50

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

**Kaltes Buffet „Gourmet“** € 22,00

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** € 9,00

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

**Hauptspeisenbuffet** € 33,00

„Altwiener“ Zwiebelrostbraten - mit Blattspinat gefülltes Hühnerbrüstchen in Kräuterrahm - Saiblingsfilet auf Fenchel-Lauchgemüse - 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 - Bohnen-Kichererbsenragout vegan

**Schweinsbraten in der Rein ODER Knödelvariationen** € 21,50

**Dessertbuffet** € 10,00

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

## Wichtig zu wissen;

Anlieferungspauschale bis 30 Personen € 152,00

Anlieferungspauschale ab 31 Personen kostenlos

1 Küchenpersonal je Stunde (Buffet-Betreuung Hotel Lindner), wenn gewünscht € 60,00

Bitte wählen Sie aufgrund des Platzangebotes 3-4 Gerichte aus!

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter [office@atterseeschiffahrt.at](mailto:office@atterseeschiffahrt.at)*