

# Buffet

josefwirtshaus

Unser Küchenchef Stefan Millidorfer hat mit seinem Team wieder tolle Vorschläge für Sie zusammengestellt, aus denen Sie sich Ihr Lieblingsbuffet aussuchen können.

## **BUFFET # 1**

### *JOSEF – TAPAS TURM*

Das Beste vom Mangalitzaschwein mit Lardo, Salami und Prosciutto  
Bambini Mozzarella mit Paradeisersalat  
Gebeizter Blue Gin Lachs auf Gurken-Rahmsalat

\*\*\*

Leichte Rahmsuppe vom Zucchini  
mit Schwarzbrotkrusteln

\*\*\*

### *ZÜNFTIGE HAUPTSPEISENSCHMANKERL*

Mageres Schwartlkarree im Josef-Bierkümmelsaferl  
mit kleinen Semmelknödel und Speckkrautsalat  
Beef „Stroganoff“ mit buntem Paprika und Champignons  
Knusprig gebackene Landhenderlhaxerl mit Basmatireis  
Gratinierte Gnocchi mit Basilikum und frisch geriebenen Parmesan

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

\*\*\*

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien  
und reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 29,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Dazu empfehlen wir Original Brandl Handgebäck um € 1,30 pro Stück.



# Buffet

josefwirtshaus

## BUFFET # 2

### JOSEF – TAPAS TURM

Beef Tatare im Glas mit Roggenbrot-Chips  
Erdäpfelkäse mit Saiblingskaviar  
Anti Pasti Salat mit Garnele in der Alu Dose

\*\*\*

Leichte Kräutercremesuppe  
mit Schwarzbrotkrusteln

\*\*\*

### HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Zarte Schweinsmedaillons im buntem Pfeffer-Rahmsaferl  
Knusprig gebackene Landhenderlhaxerl  
Natur gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Paradeiser  
Klassisches Kalbsgulasch mit Kräuterrahm

Blattspinat-Krapfen, Hausgemachte Butterspätzle,  
Ratatouille Gemüse, Basmatireis

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

\*\*\*

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien  
und reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 31,00 pro Person

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Dazu empfehlen wir Original Brandl Handgebäck um € 1,30 pro Stück.



# Buffet

josefwirtshaus

## **BUFFET # 3**

### JOSEF – TAPAS TURM

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren  
Beef Tatare im Glas mit Roggenbrot-Chips  
Nobler Erdäpfelkäse mit Saiblingskaviar

\*\*\*

Leichte Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Prosciutto

\*\*\*

### HEISSE HAUPTSPEISENGERICHTE

Kleine Dry Aged Beiriedsteaks in leichter Pfeffersauce  
Nobles Garnelen-Gröstl mit Ratatouille Gemüse  
Natur gebratene Maishendlbrust im Rosmarinsafterl  
Gratinierte Gnocchi mit Basilikum und frisch geriebene Parmesan  
Beef „Stroganoff“ mit buntem Paprika und Champignons

Blattspinat-Krapfen, Rosmarinerdäpfel mit Schale,  
Basmatireis, Gemüse vom Südbahnhofmarkt

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet mit Körndl und Krusteln

\*\*\*

Auswahl an süßen Desserts und Naschereien  
und reifer österreichischer Käse mit Trauben und Chutneys

€ 34,00 pro Gast

Inklusive Weiß- und Körndlschnittbrot

Dazu empfehlen wir Original Brandl Handgebäck um € 1,30 pro Stück.

### **PREISE GÜLTIG FÜR 2018**

Wir bitten Sie, uns Änderungen der Personenanzahl bis **drei Tage** vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, da wir die von Ihnen angegebene Anzahl in Rechnung stellen.

