

Buffetvorschläge



Im Unicampus Altes Akh

www.gangl.at

email: office@gangl.at

Tel: 01/4091994

Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten, alle unsere Speisen werden frisch zubereitet. Wir verwenden keine Fertiggerichte. Unser Fleisch und Gemüse kommt vorwiegend von Österreichischen Bauern. Wir legen sehr viel Wert auf Nachvollziehbarkeit der Herkunft. Seit Juni 2013 sind wir stolze Besitzer des AMA Gastrosiegels

WARMES BUFFET ab 35 Personen

bei dem der Gast zum Buffet geht und sich bedient. Das Angebot beim warmen Buffet reicht von Schinkenfleckerl über diverse Braten, Tafelspitz bis zum zart rosa gebratenen Kalbsrücken.....mit dazu passenden Beilagen , Gemüse, Salaten und Garnituren.

Vegetarier können auch auf uns zählen.

*Unsere Preise beziehen sich auf ein Buffet ab 35 Personen darunter würden wir ein Wahlmenü empfehlen

SERVIERTE GERICHTE,

die man hauptsächlich bei Hochzeiten oder besonders feierlichen Veranstaltungen verwendet.

Egal für welche Variante man sich entscheidet, wir beraten sie gerne und erstellen auch für ihr Fest die beste Lösung.

SCHLADMINGER BUFFET

Kalte Vorspeise:

Gemischte Bauernplatte mit Geselchtem, Käse
und frischem Gemüse

Gebäckkorb

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Salat:

kleines Salatbuffet

Hauptspeisen:

Schweinsschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat

gebackene Backhendlteile

Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel

Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

25,00

WIENER BUFFET

Kalte Vorspeisen:

Presswurst mit Kernöl und Zwiebeln

*

Käseplatte mit Oliven und Trauben

Gebäckkorb mit frischem Bauernbrot

Suppe:

Kartoffelsuppe

Salat:

kleines Salatbuffet mit frischem Kernöl

Hauptspeisen:

Schweinsschnitzel gebacken in Kürbiskernpanade
mit Kartoffel – Gurkensalat und frischem Kernöl

Schilcherbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel

Kürbislasagne mit Schnittlauchrahmsauce

Dessert:

Topfenstrudel mit Vanillesauce

€ 26,00

GANGL'S BIERHEURIGEN BUFFET

Kalte Vorspeise

Bauernplatte mit Wurst und Käsespezialitäten,
Aufstrichen und Bauernbrot

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

Salate:

kleines Salatbuffet
mit versch. Dressings und Kernöl

Hauptspeisen:

Schnitzel vom Schwein in Kürbiskernpanade

Backhendlteile gebacken mit Kartoffelsalat

Blunz`n Gröstl mit Sauerkraut

Überbackene Schinkenfleckerl

Gemüselasagne mit Schnittlauchrahmsauce

Desserts:

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Schokomouse im Glas auf Himbeerragout

€ 29,-

BUFFET INTERNATIONAL

Kalte Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Pesto

Räucherlachsrollchen mit Krengervais

Roast Beef mit getoastetem Weißbrot

Gebäckkorb

Suppen:

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

Salat:

Salatbuffet mit frischem Kernöl

Hauptspeisen:

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce und Kroketten

Gekochtes Rindfleisch mit Kürbisgemüse und Rösterdäpfeln

Kesselgulasch mit Semmelknödeln

Kürbislasagne mit Schnittlauchrahm

Gegrillter Zander auf Weißweinsauce dazu Wildreis

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Tiramisu im Glas

Schokomouse im Glas auf Himbeerragout

€ 33,00

TAUPLITZER BUFFET

Kalte Vorspeise:

Wild-Pasteten Variationen mit pikantem Orangenragout
und getoastetem Weißbrot

Suppe:

Kürbiskernsuppe mit Kürbiskernöl

Hauptspeisen:

Wildgulasch mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren

Gebackene Backhendlteile in Kürbiskernpanade
dazu Kartoffelsalat

gemischte Filetspitzen in Schwammerlsauce a la creme
serviert mit Kräuterreis

Überbackene Spinatpalatschinken
mit Schafskäse gefüllt

Dessert:

Kastaniennockerl auf Fruchtspiegel

Käseplatte mit Trauben

€ 32,-

Weihnachts -BUFFET

Kalte Vorspeise:

Käseplatte mit Pasteten Variationen,
pikantem Orangenragout
dazu Schwarzbrot und getoastetem Weißbrot

Suppe:

Kartotten-Apfel-Ingwersuppe

Salat:

Salatbuffet mit verschiedenen Dressing

Hauptspeisen:

Gebratene Ente mit Rotkraut und Kartoffelknödel

*

Gebackene Backhendlteile in Kürbiskernpanade
dazu Kartoffelsalat

*

Schilcherbraten mit Sauerkraut
und Semmelknödel

*

Kabeljau in Weißweinsauce dazu Wildreis

*

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Dessert:

Bratapfel mit Nougatkern dazu Zimt-Vanillesauce

*

Apfelstrudel mit Zimt-Vanillesauce

€ 35,00