

DORFWIRTSCHAUS BAUER

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung im Dorfwirtshaus Bauer

**Sehr geehrter Gastgeber,
sehr geehrte Gastgeberin!**

In unseren Buffetvorschlägen sehen Sie einen Auszug aus unserem reichhaltigen Angebot. Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen auch ein mehrgängiges Menü für Ihre Gäste zusammen.

Sollten Sie für Ihr(e) Geburtstagsfeier, Hochzeit, Taufe, Erstkommunion, Firmung, Firmenjubiläum oder Produktpräsentation ein ganz besonderes Buffet oder Menü wünschen, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und erstellen für Sie und Ihre Gäste gerne etwas Einzigartiges.

Für Wünsche und Fragen stehe ich Ihnen gerne unter der Tel. Nr.: 0676/606 50 86 oder der Email-Adresse: office@dorfwirtshaus-bauer.at zur Verfügung.

**Mit freundlichen Grüßen
Markus Bauer**

Suppen in Schüsseln am Tisch eingestellt:

(bitte max. 2 verschiedene auswählen)

Fritattensuppe
Leberknödelsuppe
Grießnockerlsuppe
Knoblauchcremesuppe mit Croutons
Weinviertel Zwiebelsuppe

€ 17,- / Suppenschüssel (6 Portionen)

Buffet 1

Warm

Gebackene Hühnerschnitzel mit Zitronen
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites
Rindsbraten mit Preiselbeerpfirsich und Serviettenknödel
gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare
Salatbuffet

€ 18,- / Person

+ **Gedeck:** € 1,50 pro Person
Tischwäsche, eingestellte Gläser
gefaltete Serviette in der Farbe Ihrer Wahl

Buffet 2

Warm

Gebackene Schweinsschnitzerl mit Zitronen
Hühnerspieße mit Paprika und Zwiebel dazu Pommes frites
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Braterdäpfeln
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce
Salatbuffet

€ 20,- / Person

+ **Gedeck:** € 1,50 pro Person
Tischwäsche, eingestellte Gläser
gefaltete Serviette in der Farbe Ihrer Wahl

Buffet 3

Warm

gebackene Schweinsschnitzerl mit Zitronen
Grillkotelette mit Pommes frites und Kräuterbutter
Rindsbraten mit Gemüsestreifen und Serviettenknödel
gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienerdäpfel
Broccoliauflauf mit Schnittlauchsauce
Salatbuffet

€ 21,- / Person

+ **Gedeck:** € 1,50 pro Person
Tischwäsche, eingestellte Gläser
gefaltete Serviette in der Farbe Ihrer Wahl

Buffet 4

Warm

gegrillte Hühnerschnitzlerl mit Gärtnerinnengemüse und Kräuterbutter
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites
Vanilleroastbraten mit Serviettenknödel
gebratenes Lachsfilet mit Dillrahmsauce und Petersilienerdäpfel
überbackene Karfiolröschen
Salatbuffet

€ 22,- / Person

+ **Gedeck:** € 1,50 pro Person
Tischwäsche, eingestellte Gläser
gefaltete Serviette in der Farbe Ihrer Wahl

Buffet 5

Kalt

Wachauer Schinkenspeck auf Melone
Presswurstsalat mit Kernöl
Eiaufstrich, Liptauer
Salatbuffet

Warm

Gebackenes Surschnitzlerl
Bachhenderl mit Zitronen
Gemüseauflauf mit Schnittlauchsauce
Geselchter Schopfbraten, Schweinsbraten mit
Semmelknödel und Sauerkraut

Dessert

Apfel und Topfenstrudel mit Vanillesauce
Butter, Brot- & Jourgebäckauswahl
Käsebrett mit Trauben und Nüssen

€ 28,- / Person

+ **Gedeck:** € 1,50 pro Person
Tischwäsche, eingestellte Gläser
gefaltete Serviette in der Farbe Ihrer Wahl

Buffet 6

Kalt

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare
Wachauer Rohschinken mit geeister Melone
Schinkenröllchen mit Kräutergervais und gefüllte Eier
Räucherlachs mit Oberskren
Salatbuffet

Warm

Cordon Bleu vom Schwein
ausgelöstes Backhenderl mit Zitronen
gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce
Krautstrudel mit Paprikasauce
gegrilltes Lachsfilet mit Dillrahmsauce und Petersilienerdäpfel

Dessert

hausgemachtes Tiramisu und Somlauer Nockerl
Butter, Brot- & Jourgebäckauswahl
Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

€ 30,- / Person

+ Gedeck: € 1,50 pro Person
Tischwäsche, eingestellte Gläser
gefaltete Serviette in der Farbe Ihrer Wahl

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

- A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
- B: Krebstiere, Krebs, Hummer, Shrimps, Languste und Erzeugnisse daraus
- C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch oder Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10 mg/kg bzw /ltr
- P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Fragen bezüglich der Allergene und Inhaltsstoffe unserer Gerichte beantworten wir Ihnen gerne.