

## Buffet I

Tiroler Speck mit Bergkäse und eingelegtem Gemüse  
Geräucherte Forelle mit Oberskren  
Salatbuffet  
Gebäckkorb

\* \* \*

Spanferkelrücken mit Serviettenknödel und Rahmkraut  
Ausgelöstes Backhendl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
Zanderfilet in Weißweinsauce, Zucchini-Tomatengemüse und Tagliatelle

\* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren  
Früchte Tartelletes

## Weinempfehlung

2009 Welschriesling "Steirische Klassik"  
Willi Sattler, Gamlitz, Südsteiermark

2009 Grüner Veltliner „Hohenberg“  
Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram

## Buffet II

Tomaten – Mozzarella mit Basilikum Pesto  
San Daniele Schinken mit Parmesan und Melone  
Gebeizter Lachs mit Limetten-Mango Mayonnaise  
Salatbuffet  
Gebäckkorb

\* \* \*

Tagessuppe

\* \* \*

Piccata vom Huhn mit Spaghetti und Tomatenragout  
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Erdäpfelgratin und Ratatouille Gemüse  
Lachs-Garnelen Spieß mit asiatischem Gemüse und Duftreis

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenragout  
Haselnussauflauf mit Karamellsauce  
Exotischer Fruchtsalat

Weinempfehlung

2009 Sauvignon Blanc  
Ploder-Rosenberg, St Peter a. O., Südsteiermark

2007 St. Laurent „Umathum“  
Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee