



Buffetangebot zum „Caldener Winter-Variété 2025“

Vorspeisenbuffet

hausgemachte frische und angemachte Salate
mit verschiedenen Dressings

*

Südtiroler Schinkenspeck und Milano Salami mit Grana Padano

*

Pasta-Filata Käse mit Tomaten und Pesto

*

gegrilltes Gemüse in Balsamico und Olivenöl

*

marinierte Sardinen und Sardellen

*

leckere Appetithäppchen

*

...und vieles mehr...

Hauptspeisen

Gegrillte Hähnchenkeulensteaks mit Honig und Chili zart abgerundet

*

Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit feinem Wurzelgemüse

*

Braumeistertopf vom Landschwein mit Knoblauch und Zwiebeln in Malzbiersauce

*

Forellenfilet in Mandelbutter im Ofen gegart

*

Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Waldpilzen in Sahnesauce

Vegetarischer Griechischer Hirtenauflauf mit Nudeln, feinem Gemüse, Oliven und Fetakäse

*

Butterspätzle / Geröstete Hirse / Pommes boulangère (Bäckerinkartoffeln)

*

Apfelrotkohl

Dessert

Klassischer Schokoladenpudding mit Vanillesauce,

Heidelbeerquark,

Pflaumenkompott mit Zimt

*

französische Käseauswahl

*

...und mehr...

zum Preis pro Person von 24,90 €
(Änderungen vorbehalten)