

# Gasthof Krall

## BUFFETVORSCHLÄGE

### *Kalte Platten und Vorspeisen*

- Rosa gebratenes Roastbeef
- Italienische Schmankerlplatte mit Prosciutto crudo u. cotto, Salami, Mortadella, Sgombri usw.
- Geräucherter Wildlachs u. Graved Lachs
- Kärntner Schinkenspeck mild geräuchert
- Geräucherte Regenbogenforelle
- Verschiedene eingelegte Gemüsearten (Melanzani, Zucchini, Tomaten gefüllt, Schalotten...)
- Tomaten-Mozzarella-Caprese
- usw.

### *Salate*

- Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Apfelessig und steirischem Kürbiskernöl
- Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurkerl, Zwiebel und Paprika
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven
- Weitere Salate: Gurkensalat, Rahmgurkensalat, Bohnensalat, Tomatensalat mit Zwiebeln, Krautsalat, Erdäpfelsalat, Erdäpfelmayonnaisesalat, Strankerlsalat, Rettichsalat, Karottensalat, Blattsalate in allen Variationen (Rucola, Vogerl, Kopfsalat, Chicoree...)
- Dressings: Joghurtdressing, Knoblauchdressing, Thousand-Islanddressing, Frenchdressing, Hausdressing...

### *Suppen*

- Kräftige Rindsuppe mit traditionellen Einlagen wie Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel, Nudeln
- Knoblauchermesuppe mit Röstbrot

### *Hauptspeisen - warme Gerichte*

- ·Kärntner Nudelteller mit Käs-, Spinat- und Fleischnudeln und Grammerln
- ·Penne rigate all'arrabiata: Makkaroninudel in pikanter Speck-Tomatensauce
- ·Tortellini alla panna in Schinkenrahm – mit Basilikum
- ·Schweinelendchen in rosa Pfefferrahmsauce
- ·Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons
- ·Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute
- ·Backhendl in kleinen Stücken
- ·Zanderfilet vom Grill in Knoblauch-Zitronenbutter
- ·Schweinsbraten vom Jungkaree mit Sauerkraut und Knödel

# Gasthof Krall

## BUFFETVORSCHLÄGE

### Beilagen

- Butterreis, Petersilienkartoffeln, Braterdäpfel, Pommes frites, Pommes Williams, Röstinchen, Semmelknödel, Nudeln, Spätzle, verschiedenes Gebäck und Schwarzbrot, usw.
- Mediterranes Gemüse, Kaisergemüse...

### Desserts

- Apfelstrudel, Topfenstrudel
- Frischer Fruchtsalat
- Käse vom Brett: das Beste aus heimischen Käsereien
- Süße Wiener Kuchenvariation
- Mini-Schokokuchen mit flüssigem Kern

### Buffetpreise:

#### STANDARD:

Zum Beispiel:

##### Kalte Vorspeisen

wie z. B. Lachs, Rohschinken mit Melone, Schinkenspeck, Mozzarellaterrine, Fischterriner usw.

##### Warme Hauptspeisen

wie z. B. Schweinemedallions in Pfefferrahm mit Kartoffelkroketten, Kalbsgeschnetzeltes mit Serviettenknödel, Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln oder Reis, Backhendl mit Kartoffelsalat, Chicken Wings, Käsnudeln mit zerlassener Butter, Vegetarische Nudelvariation (Tomaten-Mozzarellanudel, Kartoffelnudel, Spinatnudel) mit zerlassener Butter usw.

##### Salate

wie z. B. Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Bohnensalat, Gurkensalat usw.

##### Desserts

wie z. B. Apfelstrudel, Topfenstrudel, Mini-Schokokuchen usw.

pro Person ca. 33-40 Euro  
(auswahlabhängig)

#### EXKLUSIV:

wie „STANDARD“ nur erweitert durch etwas exklusivere Speisen wie z. B. unterschiedlichen Gerichten vom Fisch, Calamari, Rinderfiletspitzen Stroganoff, Käse usw.

pro Person ca. 40-50 Euro  
(auswahlabhängig)

Wir versuchen auch gerne ihren ganz persönlichen Vorstellungen eines Buffets gerecht zu werden. Reden Sie einfach mit uns. Wir geben uns Mühe jeglichen Wunsch zu erfüllen – was immer ihren Gaumen erfreuen soll.