

# LACHSTATT HOF

HOTEL · SEMINARE · VERANSTALTUNGEN

## BUFFET- VORSCHLÄGE

Ihre Ansprechpartnerinnen:



Bettina Raith  
DW 20



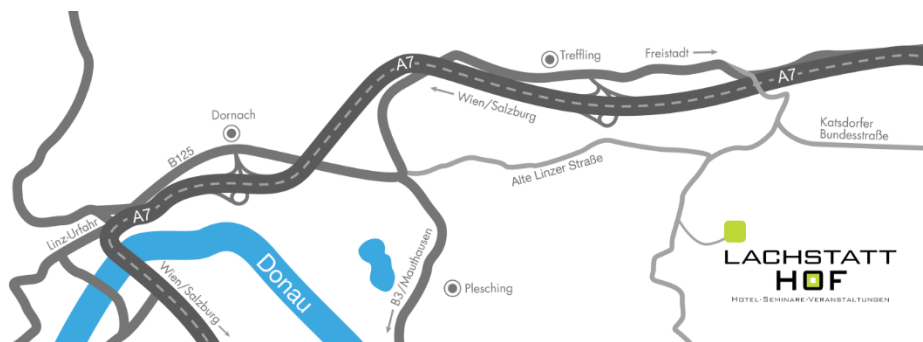
Barbara Berger  
DW 29

T. 0732/ 24 59 28-0

F. 0732/ 24 59 28 21

M. [office@lachstatthof.at](mailto:office@lachstatthof.at)

W. [www.lachstatthof.at](http://www.lachstatthof.at)



Veranstaltungszentrum Lachstatthof der BAUAkademie BWZ OÖ

Lachstatt 41 ■ 4221 Steyregg ■ [office@lachstatthof.at](mailto:office@lachstatthof.at) ■ 0732/245 928-20 Fax DW 21 ■ [www.lachstatthof.at](http://www.lachstatthof.at)

## *Kaltes Buffet „Rustikal“*



Gebackene Putenschnitzel  
Frisch gebratene Ripperl  
Kalter Schweinsbraten & Geselchtes  
Käsevariation

pikante Aufstriche:

- Kartoffelkäse
- Kräutertopfen mit Kren

Brot und Gebäck

Kuchen- & Strudelauswahl



Pro Person: € 16,50  
( ab 15 Personen )



## *Kaltes Buffet „Gourmet“*



Frisch gebratenes Roast Beef  
Russische Eier mit Forellenkaviar auf Schinken und Frischkäse  
Lachsmousse mit Honig-Senf  
Gebratene Gambas auf Mango-Salsa  
Caprese vom Büffelmozzarella mit frischem Basilikum  
Käsevariation

Brot und Gebäck

Joghurtmousse nach Saison



Pro Person: € 24,00  
( ab 15 Personen )



## *Kaltes Buffet „Mediterran“*



Prosciutto mit Melone  
Caprese vom Büffelmozzarella mit frischem Basilikum  
Vegetarische Antipasti  
Italienische Salamiauswahl

Thunfischsalat  
Griechischer Bauernsalat

Brot und Ciabatta

Tiramisu



Pro Person: € 24,00  
( ab 15 Personen )



## Warmes Buffet „Oberösterreich“



Mühlviertler Rahmsuppe  
mit Schwarzbrotcroutons

\*\*\*

Schweinsbraten mit Serviettenknödel  
und warmen Speckkrautsalat

Blunz`ngröstl mit Sauerkraut

Dreierlei Knödel mit Salzkartoffeln  
Haschee-, Speck- und Grammelknödel

vegetarisch  
Mühlviertler Leinölerdapfel

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*

Strudel- & Kuchenauswahl



Pro Person: € 15,50  
( ab 20 Personen )



## Warmes Buffet „Lachstatt“



Kräftige Rinderbouillon  
mit Grießnockerl und Frittaten

\*\*\*

Gebackenes Allerlei mit Reis und Petersilienkartoffel  
(kleine Wienerschnitzel, Cordon Bleu in Cornflakespanade,  
Hendlstücke in Kürbiskernpanade & Putenschnitzel in Sesampanade)  
Rindsragout „Stroganoff“ mit Mandelbrokkoli und Kroketten

vegetarisch

Kartoffel-Gemüsequiche mit Knoblauchdip

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*

Strudel und Kuchenauswahl



Pro Person: € 16,50  
( ab 20 Personen )



## *Warmes Buffet „Mediterran“*



Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“

\*\*\*

Piccata Milanese vom Huhn mit Spaghetti und frischer Tomatensauce

Penne al Arrabiata mit Rohschinken

Lasagne al forno

Tortellini in Kräuterrahm und Parmesan

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*

Tiramisu



Pro Person: € 15,50  
( ab 20 Personen )

