

Angebot für Ihr Fest!

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wie soeben besprochen biete ich einige Buffetvarianten für Ihr Fest an!

- 1.) Buffetvorschlag 1: Mühlviertler Bierschnitzel (Hendlfilet gef. mit Speck, Schafskäse und Spinat im Bierteig gebacken) mit Reis, Kartoffeln , Jägerrostbraten mit Butterspätzle und Kartoffeln, Gemüsestrudel auf Basilikumsauce mit Kartoffeln € 18,90 pro Person
- 2.) Ripperlessen: Gebratene und auf Wunsch auch gekochte Ripperl mit Erdäpfelschmarrn und Speckkrautsalat € 14,50 pro Person
- 3.) Knödelessen: Gebackene Speck- und Grammelknödel mit Speckkrautsalat und Kartoffeln € 14,90 pro Person
- 4.) Bratl in der Rain: Holzofenschweinsbratl in der Rain serviert mit Semmelknödel, Mehlknödel, Kartoffeln und warmen Speckkrautsalat € 13,90
- 5.) Buffetvorschlag 2: Kalter Schweinsbraten, kalter Surbraten,, gekochtes G`selchts, kleine Wienerschnitzel ,Speckplatte, gegrillte Hühnerkeulen, gefüllte Hühnerbrust, Knoblauchtopfen, Liptauer Aufstrich, Schnittlauchtopfen, Erdäpfelkäse, reichhaltige Käseplatte, hausgemachtes Sulz, Wurstsalat, Nudelsalat, Schinken und Wurstspezialitäten, Schinkenröllchen, Räucherforelle mit Oberskren, Salatbuffet, Gebäck € 17,50 pro Person
- 6.) Buffetvorschlag 3: Proccuttio mit Melonen, Roastbeef mit Sc. Cumberland und Ananasschiffchen, Raucherlachsrosen auf Maisküchlein, Räucherforellen mit Oberskren, Knoblauchshrimps, Rindfleischsulz mit Paprikavinaigrette, Mozzarella mit Tomaten und Gurken mit Basilikumpesto mariniert, frischer Schafskäse, Reichhaltige Käseplatte, Antipasti, Salatbuffet, Rosa gebraten Entenbrust auf mariniertem Ruccola, gegrillte Lammkoteletts, Vitello da Tuffi, reichhaltiges Salatbuffet Gebäck € 22,90
- 7.) Kombination aus Vorschlag 1 und 5 € 29,90 pro Person, Kombination aus Vorschlag 1 und 6 € 34,90,
- 8.) Nudelbuffet: Lasagne Fiorentina, Spaghetti Carbonara, Penne al Arabiata, Gemüsegröstel € 14,50 inkl. Salatbuffet und Gebäck € 17,50
- 9.) Würstelbuffet € 4,20 pro 1Paar Würstel + Salzgebäck^ (egal Paar Frankfurter/Debreziner oder Weisswurstl oder 1 Burenwurst)! Ideal denke ich 1,5 Paar pro Person und mittags eventl sogar 2 Paar Würstel , zusätzlich benötigt mann noch etwas Zusatzgebäck Semmel 0,90 und Salzgebäck 1,50
- 10.) Brötchenbuffet ländlich: Schweinsbratenbrötchen, Speckbrötchen, Austrichbrötchen, Schinken-Käsebaguettebrötchen; Kornspitzbaguette mit Erdäpfelkäse, Käsebrötchen mit Walnüssen und Trauben; alle Brötchen fein ländlich garniert..... € 2,80 pro Stk.
- 11.) Brötchen exquisit: Brötchen mit Räucherlachs, Canapes mit Mozzarella, Kirschtomate und Basilikumpesto, Brötchen mit Räucherforellentartare, Brötchen mit Beef Tatar und Paprikawürfel und Zwiebel € 3,50 pro Stk.
- 12.) Verschiedene Jourplunder pro Stk. € 2,40

- 13.) Süße Happen; Kuchenstücke fürs Stehbuffet (Malakoffschnitte, Sacherschnitte, Obstschnitte, Bananenschnitte..... pro Stk. € 2,90
14.) Mini-Petits Fours pro Stk. € 3,50

Personal: pro Stunde € 45,00 oder Frei Haus

Anfahrtpauschale pro 1,30 pro Km

Tischdeckenleihgebühr €

Tischdekoration und Blumenschmuck €

Leihgebühr Fa. Raml.(Getränke, Biertische, Durchlaufkühler
Gläser, Sommelierwagen, Kühlschränke, Stehtische, Besteck, Teller €)

Geschirrbruch bzw. Fehlgeschirr wird nach Listenpreis verrechnet

Würde mich freuen, wenn wir mit einen unserer Vorschläge Ihren Geschmack getroffen haben!

Zur Verrechnung wird die bis spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung bekanntgegebene Teilnehmerzahl oder falls die Gästezahl steigt, die tatsächliche Gästezahl herangezogen!

Um Details abzuklären würde ich Sie um einen Rückruf unter der Nr. 0664/330 12 62 bitten.

Mit freundlichen Grüßen

Wirtshaus Lang
i.V. Michael Lang