

Buffets | Festlich, köstlich

Seggauer Liesl-Buffer

- Beef Tatar mit scharfem, eingelegtem Gemüse ^{GLOM}
- Terrine vom Schaffrischkäse mit Trauben ^{ACGLO}
- Vulcanoschinken (8 Monate luftgetrocknet) mit Wiesenkräuterterrine ^{GLO}
- Zweierlei vom Graved Lachs mit Senf-Dillsauce ^{DGML}
- Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapernbeeren und Zitronen ^{CDGLO}
- Knackige Blatt- und Gemüsesalate mit Apfelessig vom Gölles, Kürbiskernöl und Dressings ^{ACGLOMP}
- Käseauswahl von der Käserei Fischer aus Kitzeck mit Nüssen und Dörrzwetschken ^{GEHO}

- Bio-Rindsuppe mit Topfen-Lauchnockerln ^{ACGL}
- Sellerieschaumsuppe mit Äpfeln und Curry ^{GL}

- Steirisches Rinderbeiried im Ganzen rosa gebraten, dazu Rotwein-Thymiansauce, mediterranes Gemüse und Herzoginkartoffeln ^{ACGLO}
- Gebackenes Schweinsschnitzel im Kürbiskernmantel mit Preiselbeeren ^{ACG}
- Garnelenspieß mit Zucchini und Knoblauch ^B
- Heimisches Saiblingsfilet gebraten auf Kräuter-Risotto und Asmonte ^{GLO}
- Quinoa-Gemüestrudel der Saison mit Kerbelsauce ^{ADGL}

- Karottenschnitte ^{ACG}
- Karamellierter Kaiserschmarrn aus der Butterpfanne mit Zwetschkenröster ^{ACGO}
- Holunder-Panna cotta mit Fruchtsaucen ^G
- Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet ^{GO}
- Schlosskugeln ^{CGO}
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten ^G
- Frisches saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 49,90 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person



Schlossbuffet

- Rosa gebratener Rinderrücken gefüllt mit Waldorfsalat ^{GLOM}
- Schafskäse aus dem südsteirischen Naturpark mit Kirschtomaten und Basilikumpesto ^{GLO}
- Vulcanoschinken-Röllchen mit Wiesenkräutergervais und Melonen ^{GL}
- Staudensellerie-Cocktail mit Nüssen, Schilcheressig und Mohnöl ^{GLOP}
- Cremeschnitte mit Graved Lachs und Dill ^{DGLO}
- Blatt- und Gemüsesalate mit Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{ACGEHLMOP}
- Käseauswahl von der Käserei Fischer mit gerösteten Nüssen ^{GEHO}

- Zucchinischaumsuppe mit glasierten Kirschtomaten ^{GL}

- Geschmortes vom Damhirsch mit Wacholder-Preiselbeersauce, Kohlsprossen und Krokettchen ^{ACGLOM}
- Gebackenes Kalbsschnitzel mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren ^{ACGL}
- Zanderfilet gebraten auf Zucchini-Couscous und Kräuterbutter ^{DGLO}
- Spinat-Schafskäsestrudel mit Kräutersauerrahm und Röstgemüse ^{ACGL}

- Himbeer-Tiramisu ^{ACG}
- Apfel-Tarte mit Marzipan und Nüssen ^{ACGEH}
- Frischer Obstsalat mit hausgemachtem Sorbet ^{GO}
- Marillen-Parfait im Baumkuchenmantel mit Fruchtsaucen ^{ACGO}
- Überbackene Topfen-Palatschinken mit Rum-Vanillesauce ^{ACGO}
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 46,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person



Buffets | Steirische Buffets

Steirisches Buffet - Oans

- Kürbiskernschinken mit Apfel-Kürbis-Chutney ^{LO}
- Tatar von der Forelle mit Dill in der Feldgurke ^{DGO}
- Schafskäse aus dem südsteirischen Naturpark mit roten Zwiebeln, Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{GLO}
- Blunzen-Terrine mit Verhackert, luftgetrockneten Würsteln und Radieschen ^{GL}
- Auswahl von heimischen Käsesorten mit geröstete Nüssen ^{GEHOP}
- Verschiedene knackige Blatt- und Gemüsesalate, dazu Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{ACGLMOP}
- Bauernbrot ^A
- Seggauer Rieslingrahmsuppe mit Sterznockerln ^{ACGLO}
- Gefüllte Schweinebrust mit Kümmelsauce und Winzer-Speckkraut ^{ACGLO}
- Knusprige Naturpark-Backhendl mit Erbsenreis und Preiselbeeren ^{ACG}
- Erdäpfel-Gemüsestrudel mit Kräuterdip und Gemüse ^{ACGL}
- Sterzflammerie mit Zwetschkensauce ^{ACDO}
- Buchteln mit Rum-Vanillerahm ^{ACGO}
- Kürbiskern-Tirmsisu ^{ACGO}
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 35,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Steirisches Buffet - Drei

- Lachsforellenfilet geräuchert mit Krenterrine und Kräuterhüttenkäse ^{DGL}
- Naturpark Schafskäse Cocktail mit Apfelbalsamico vom Gölles und Kürbiskernöl ^{GLO}
- Steirischer Vulcanoschinken mit getrockneten Selchwürsteln, Schweinsbraten, Pfefferoni und Kren ^{GL}
- Käse von der Käserei Fischer aus Kitzeck mit gerösteten Nüssen und Äpfeln ^{GEHOP}
- Verschiedene steirische Blatt- und Gemüsesalate mit Dressings, Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{CGLMOP}
- Jungzwiebelschaumsuppe mit geräuchertem Forellenfilet ^{DGL}
- Naturpark Kalbgeschnetzeltes mit Kräuterseitlingen, Hirsekrapfen und regionalem Gemüse ^{ACGLO}
- Schweinsmedaillons mit Blattspinat und Steirerkäse überbacken, dazu Rosmarinerdäpfeln ^{GLO}
- Hühnerschnitzel im Kürbismantel gebacken, dazu Erbsenreis und Preiselbeeren ^{ACG}

Steirisches Buffet - Zwoa

- Schafkäse aus dem südsteirischen Weinland mit Schilcheressig und Kürbiskernpesto ^{GLO}
- Kalter Schweinsbraten mit Verhackert-Würsteln, Senf, Kren und Essiggemüse ^{LO}
- Steirischer Schinkenspeck mit Hüttenkäse und Radieschen ^{LG}
- Zweierlei von der Räucherforelle mit Kürbischutney ^{DGLO}
- Auswahl von heimischen Käsesorten mit geröstete Nüssen ^{GEHOP}
- Steirische Blatt- und Gemüsesalate mit Dressings, Apfelessig und Kürbiskernöl ^{ACGLMOP}
- Rahmsuppe von der Räucherforelle mit Brotchips ^{AGLO}
- Geschmortes weißes Scherzel vom Rind, dazu Schilcher-rahmsauce und Kürbiskern-Erdäpfel-Wurzeln ^{ACGLO}
- Gebackene Schweinefiletscheiben im Kürbismantel mit Reis und Preiselbeeren ^{ACG}
- Polenta-Gugelhupf mit Kräuterdip und Röstgemüse ^{ACGL}
- Frisches Obst aus dem Korb
- Apfelschmarrn mit Zwetschkenröster ^{ACGO}
- Seggauer Schloss-Schnitte ^{ACGEH}
- Bergtopfenmousse mit Fruchtsaucen ^G
- Geeistes Kürbiskernkrokant ^G

Ab 30 Personen: € 37,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person



- Gebratenes Forellenfilet mit Knoblauchbutter ^{ADGL}
- Polenta-Kürbisstrudel mit Kräuterdip ^{ACGL}
- Spagatkrapfen mit Kernöleis ^{ACG}
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Nüssen und Zimtsauce ^{ACGO}
- Zotter-Schokolademousse mit Beersauce ^{ACGO}
- Mohn-Birnen-Kuchen ^{CGEH}
- Schokoladenbrunnen mit frischen Fruchtwürfeln ^G
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 40,00 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Buffets | Buffetvariationen

Grillbuffet

VORSPEISEN

- Steirischer Rohschinken mit Honigmelone und Rucola ^L
- Geräucherte Lachsrollchen mit Safrancreme und Senf-Dillsauce ^{DGL}
- Vitello tonnato mit Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten ^{CDGLO}
- Erdäpfelkäse, dazu mariniertes Gemüse in Apfelbalsamico und Olivenöl ^{LO}
- Geeistes Gurkensüppchen mit Dill ^{GLO}
- Mozzarella-Perlen mit Kirschtomaten und Basilikumpesto ^{GLO}

VOM GRILL

- Steirisches Rindshuft-Steak mit Thymian ^{GLO}
- Garnelenspieß mit Paprika und Knoblauch ^B
- Naturpark-Hühnerbrust mit Honig-Sesam-Marinade ^{ML}
- Naturpark-Schweinsripperl und Schweinsrückensteak ^{GLM}
- Saiblingsfilet mit geschrotetem Pfeffer ^D

BEILAGEN

- Feurige Penne all'arrabiata mit frisch geriebenem Asmonte ^{ACGL}
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip ^{GL}
- Gegrillte Tomaten und Maiskolben ^G
- Geschmortes Gemüse ^{LO}
- Eine Auswahl an hausgemachten BBQ Saucen, von süß bis feurig scharf ^{CGLMOF}
- Sommerliche Blatt- und Gemüsesalate mit Schilcheressig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{ACGLMOP}

DESSERT

- Buttermilchmousse mit Fruchtsaucen und Crumble ^{ACGEH}
- Kokos-Panna cotta mit Fruchtsaucen ^G
- Mango-Sorbet ^G
- Schokoladenbrunnen mit frischen Fruchtwürfeln ^G
- Käse von der Käserei Fischer mit gerösteten Nüssen und Dörrzwetschken ^{GEOH}
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 41,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Stehbuffet 1

- Dörrzwetschken mit Vulcanoschinken ^{GL}
- Kürbisschaumsuppe mit Ingwer, leicht scharf ^{GL}
- Kichererbsen-Salat mit Paradeisern, Gurken, Schilcheressig vom Gölles und Olivenöl ^{AGLO}
- Räucherforellentatar auf Baguette ^{ADGLO}
- Bio-Beef Burger mit Zwiebeln ^{ACGLM}
- Forellen-Röllchen im Wurzelsud pochirt ^{DGLO}
- Knusprig gebackene Maishendlhaxn mit Erdäpfelsalat ^{ACGLMO}
- Penne mit Kräuterseitling-Rahmsauce ^{ACGL}
- Zucchini-Risotto mit Asmonte ^{GLO}
- Topfen-Weichselstrudel ^{ACGO}
- Himbeer-Tiramisu im Glas ^{ACEG}

Ab 30 Personen: € 29,00 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Stehbuffet 2

- Steirische Tramezzini Variation, bunt gefüllt ^{AGLO}
- Zucchiniröllchen auf Kürbisbrot ^{ACGL}
- Walnuss-Staudensellerie-Asmonte-Salat im Schüsslerl ^{GEO}
- Graved Lachsrollchen mit Krengervais ^{ADGL}
- Mini-Wienerschnitzel in der Sesamsemmel ^{ACG}
- Gemüseauflauf mit Kerbelsauce ^{ACGL}
- Jungschweinerücken mit Meersalz und wilden Kräutern gebraten ^{LM}
- Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter ^{ADGL}
- Sterz-Gugelhupf mit Schnittlauchdip ^{AGL}
- Bratapfel-Tiramisu ^{ACGO}
- Himbeer-Panna cotta mit Fruchtsaucen ^{ACGEH}
- Mohnschnitte ^{CGOEH}

Ab 30 Personen: € 28,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person