

GASTHAUS Fischill J o h a n n e s

4223 Katsdorf, Ortsplatz 12, Tel: +43 (7235) 880 08, Fax: DW 88, office@fischill.net;
<http://www.fischill.net/>

Buffetvorschläge für Ihre Feier in unserem Saal

Für Zustellung/Abholung siehe unter „Catering- Downloads“

Sehr geehrte Damen und Herren!

Jedem Anlass die richtige Auswahl. Wenn es schnell gehen soll, und Sie beispielsweise schon im Vorfeld Ihre Bestellung abgeben wollen können Sie sich von uns Ihre individuelle Spezialkarte zusammenstellen lassen, oder stöbern Sie hier im unseren Vorschlag.

Immer beliebter werden unsere Buffetvariationen. Bei Ihrer Firmenfeier, Geburtstagsfeier oder Hochzeit; für jeden haben wir das passende dabei.

Sie haben eine Frage, wünschen mehr Informationen oder ein Angebot?

Sie können uns gerne kontaktieren Unser -Büro hat folgende Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 Uhr Tel 0723588008 DW 13 oder auch gerne per E-Mail office@fichill.net

In dringenden Fällen ist Ihr Ansprechpartner außerhalb der Bürozeiten Herr Fischill Mobil: 06645288355

Preise werden je nach Zusammenstellung des Buffets im persönlichen Gespräch mit Herrn Fischill besprochen.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Fischill

Klassisches Buffet:

- Rinderbraten in Burgundersauce mit Butternudeln und Kroketten
- Filetspitzen vom Schwein auf Stroganoffsauce mit Kräuternockerl
- Putenrahmgeschnetztes mit Butternudeln und Gemüse
- Hühnergeschnetztes in Currysauce mit Früchtecocktail und Reis
- Züricher Kalbsrahmgeschnetztes mit Reis, Rösti
- Hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken
- Hausgemachte Lasagne al forno mit Parmesan
- Ragout von Meeresfrüchten auf italienische Tagliatelle
- Italienische Nudeln mit Thunfischsugo und Parmesan
- Fisch vom Grill: Lachsfilet, Zanderfilet, St. Petersfischfilet,.. mit Knoblauchnudeln, Gemüse und Kräuterrahmsauce
- Fleisch vom Grill: Filetspitzen, Schweinelendchen, Rumpsteak, Hühnerfilet Schweinskotelett, , mit Pommes frites und Gemüse (Sauce nach Saison)
- **Salatbuffet:** beim klassischen Buffet bei jeder Hauptspeise inkludiert.

Speisenvorschläge (kalt)

Rustikales Buffet:

- Schnitzel mit Kartoffelsalat
- Mühlviertler Speckplatte mit Erdapfelkäs
- Bauernplatte mit Kräutertopfen und Liptauer
- Schinkenröllchen mit Gemüsemayonnaise

Klassisches Buffet:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Italienischer Parmaschinken auf Honigmelonen

- Hausgebeizter Graved Lachs mit Senfdillsauce
- Shrimpscocktail auf Blattsalat
- Internationale Käseplatte mit Weintrauben
- Italienischer Mozzarella mit Tomatenscheiben und Balsamicodressing
- Ausgewählte Wurstsorten fein garniert
- Hausgemachte Käseaufstriche (Liptauer, Eräpfelkäs, Topfen, Thunfischaufstrich,...)
- Kalbsleberterriner mit Preiselbeeren
- Fischplatte: Lachs, Matjes, Heringe
- Rindfleischsalat
- Nudelsalat
- Schweizer Wurstsalat / Griechischer Bauernsalat / Thunfischsalat
- Fische in pikanter Ölmarinade
- Brot und Gebäck wird extra verrechnet.

Speisenvorschläge (warm)

Rustikales Buffet:

- Ritteressen: Schweinsbrat´l, Geselchtes, Stelze, Blunz´n, gebratene Hühnerkeulen und kleine Partyschnitzel, als Beilagen Stöcklkraut, Serviettenknödel Kartoffel und Kartoffelsalat.
- Ripperessen: mit warmen Krautsalat, Kartoffelsalat und Hausbrot
- Bratessen: frisch zubereitet Schweinsbrat´l und Surbraten, als Beilage Serviettenknödel, Kartoffel und warmen Speck-Krautsalat
- Knödelessen: Haschee-, Grammel- gebackene Speckknödel, Gulaschsaft und Sauerkraut

Speisenvorschläge (Dessert)

Rustikales Buffet:

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Obstsalat mit „Marascino“
- Hausgemachtes Tiramisu

Klassisches Buffet:

- Weißes Schokoladenmousse auf Waldbeeren
- Nougat-, Erdbeer- oder Topfenknödel auf warmer Beerensauce
- Verschiedene Kuchenspezialitäten
- Milchrahmstrudel
- Käseplatte mit Weintrauben