



Unsere Buffetvarianten 2011:

Kaltes Heurigenbuffet ab 10 Personen:

*Schinken, Salami, Roastbeef,
Schweinebraten, Geselchtes,
Presswurst, Blutwurst sowie Zunge
diverse Käsesorten und Aufstriche,
saures Gemüse, Senf, Kren,
Brot und Gebäck,*

Preis pro Person € 15,-

Standard Heurigenbuffet warm ab 15 Personen:

*Schweinsbraten, Geselchtes,
kleine faschierte Laibchen,
Schinkenfleckerl,
kleine Schnitzerl,
Brathendl,
Blutwurst
Verschiedene Saisonsalate
Brot und Gebäck*

Preis pro Person: € 19,80

Standard Heurigenbuffet warm ab 20 Personen:

*Schweinsbraten, Geselchtes,
kleine faschierte Laibchen,
kleine Schnitzerl,
Brathendl
Krautfleckerl
Spinatstrudel
Broccoliauflauf
Schinkenauflauf
Verschiedene Saisonsalate
Brot und Gebäck*

Preis pro Person: € 17,50

Elegantes Heurigenbuffet ab 30 Personen:

*Melone mit Schinken,
Tomaten mit Mozarella,
Gefüllte Eier,
Roastbeefröllchen mit Spargel
Ente gebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel
Henderl gebraten und gebacken
Schnitzerl
Schweinsbraten und Geselchtes
Blunzeng´rösti
Spinatstrudel
Broccoliauflauf
Krautfleckerl
warmer und kalter Krautsalat
verschiedene Saisonsalate
Jourgebäck und Brot*

Preis pro Person: € 22,-

Unsere Nachspeisenangebote

Apfelstrudel Preis pro Person € 2,50

Topfenstrudel mit Vanillesauce Preis pro Person € 3,50

Das Personal dankt für Ihr Trinkgeld.

Für weitere Informationen oder spezielle Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

*Ihre Familie Haslinger
Tel: 440 13 47*

*<http://www.buschenschank-haslinger.at>
E-Mail: weinbau-haslinger@aon.at*