



Unsere Buffetvarianten 2024

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 € 20,-

Standard Heurigenbuffet warm ab 15 Personen:

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

Preis pro Person: € 24,00

Erweitertes Heurigenbuffet warm ab 20 Personen:

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

Preis pro Person: € 25,-

Elegantes Heurigenbuffet ab 30 Personen:

*Melone mit Schinken,
Tomaten mit Mozzarella,
div. Antipasti
Roastbeefröllchen mit Spargel
Ente gebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel
Henderl gebraten und gebacken
Schnitzerl
Schweinsbraten und Geselchtes
Blunzeng´röstl
Spinatstrudel
Broccoliauflauf
Krautfleckerl
warmer und kalter Krautsalat
verschiedene Saisonsalate
Jourgebäck und Brot*

Preis pro Person: € 27,-

Unsere Nachspeisenangebote

Apfelstrudel Preis pro Person € 3,20

Topfenstrudel mit Vanillesauce Preis pro Person € 4,50

Das Personal dankt für Ihr Trinkgeld.

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

*Ihre Familie Haslinger
Tel: +43-1-440 13 47*

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