



Buffetangebot 2022

Kaltes Buffet „Oberösterreich“

€ 14,90

Backhenderl – Schweinsbraten - Faschierte Laibchen - Ripperl - Kleine Schnitzel - Rindfleisch in Essig und Öl - Sülzchen in Essig und Öl – Wurstsalat – Topfenaufstriche - Käseauswahl – Gebäckauswahl

Kaltes Buffet „Gourmet“

€ 16,90

Pastrami mit eingelegten Gurkerl - Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade - Vitello Tonnato mit Kapernbeeren - Prosciutto auf Melone - Anti-Pasti-Variationen - Schafskäse mit Käferbohnen und Kernöl - Räucherfischplatte - Waldorfsalat - Räucherlachs mit Honigsenfauce - Gebäckauswahl

Salatbuffet der Saison

€ 6,90

Blattsalate - Karottensalat - Krautsalat - Gurkensalat - Tomatensalat - Bohnensalat - Kartoffel-Vogerlsalat

Hauptspeisenbuffet

€ 25,90

„Altwiener“ Zwiebelrostbraten - Mit Blattspinat gefülltes Hühnerbrüstchen in Kräuterrahm - Saiblingsfilet auf Fenchel-Lauchgemüse - Glacierte Kalbsvögel - Schweinsfilet mit Zwiebel-Champignonsauce - Knuspriger Schweinebraten mit Knödel und Schmorkraut - Überbackene Knödel mit Speckkrautsalat - Gemüsevariation - Butterspätzle - Reis – Kartoffel

gerne auch zusätzlich vegetarische bzw. vegane Gerichte zur Auswahl

Gnocchi in Gorgonzolarahmsauce mit Birne - Schäferlasagne mit Spinat und Feta-Linsen - Züricher Geschnetzeltes vegan - Bohnen-Kichererbsenragout vegan

Schweinsbraten in der Rein **ODER** Knödelvariationen

€ 16,90

Dessertbuffet

€ 7,50

Petits Fours - Apfelstrudel – Topfenstrudel - Weißes Schokoladenmousse mit Beerenragout - Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout - Panna Cotta mit Himbeeren - Schwarzwälder im Glas - Tiramisu im Glas - veganes Kokos Panacotta mit Mango - veganer Apfelstrudel

*Gerne können Sie uns Ihre Wünsche und Anliegen mitteilen.
Wir sind erst zufrieden, wenn Sie begeistert sind!*

Die angeführten Preise gelten pro Person.
Vorbehaltlich Änderungen.

 *lich Willkommen
an Bord*

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter
office@atterseeschiffahrt.at
+43 664 60 795 29500