

Gruppenmenüvorschläge

Grünspanbuffet

Kalte Speisen & Salate

- Beef Tatar vom Weideochsen C, M, D, A, G
- Hausgebeizter Fjordlachs mit Sesamcreme C, M, N, F
- Brat'ncarpaccio mit Krensauce & gerösteten Kürbiskernen G, C, L, M
- Tafelspitzsülz mit Käferbohnen & Kernöldressing L, M
- Gemischte Blattsalate mit Balsamico Dressing L, M
- Erdäpfelsalat L, M

Suppen

- Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Suppeneinlagen A, C, L, G
- Cremesuppe nach Saison A, L, G

Warme Speisen

- Dukatenschnitzel nach Wiener Art A, C, E
- Hühnerbruststreifen in Kräuterrahmsauce mit Pilzen & Basmatireis C, A, G, L
- Fischgericht nach Saison D
- Schweinsbraten mit Gabelkraut & Breznknödel A, L, G, C, O
- Schulterscherzergulasch vom Weideochsen mit Breznknödel A, L, G, C
- Spinat-Schafskäsestrudel mit Grünspanpandip G, L, C, A, M, D

Desserts

- Mousse von der Pralinschokolade C, A, F, G, E
- Beerenragout mit Vanillerahm G
- Schneenockerl mit dreierlei Saucen A, F, H, G, C, E
- Mohrschnitte mit Schokoladensauce & Schlagobers E, G, H, C
- Apfelstrudel mit Zimtschlag A, C, G, E, F

Auf Wunsch Käsevariation mit Landbrot & Butter

- Kleine Platte € 39,00 G
- Große Platte € 49,00 G

Buffetpreis

- 30 bis 49 Personen, pro Person € 34,50
- 50 bis 69 Personen, pro Person € 32,80
- ab 70 Personen € 31,00

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben.
Preis- und Speiseänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Hausmannskostbuffet

Kalte Speisen & Salate

- Brat'lcarpaccio mit Krensaucen & gerösteten Kürbiskernen G, C, M, L
 Rindfleischsalat mit Radi & Käferbohnen L
 Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern, Schafskäse, Olivenöl & Balsamico G
 Gemischte Blattsalate mit Balsamico Dressing L, M
 Erdäpfelsalat L, M

Suppe

- Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Suppeneinlagen A, C, L, G

Warme Speisen

- Schweinsbraten mit Gabelkraut & Breznknödel A, L, G, C, O
 Weißwürste mit Weißwurstsenf M, A, L
 Wiener Krautfleckerln A, C, G, L, M
 Knusprig gebackene Rindfleischkroketten mit Kräuter dip & Petersilienerdäpfel A, C, E, F
 Schulterscherzgelulasch vom Weideochsen mit Breznknödel A, L, G, C
 Hausmannskostgericht nach Monatsempfehlung

Desserts

- Schneenockerl mit dreierlei Saucen A, F, H, G, C, E
 Mohrschnitte mit Schokoladensauce & Schlagobers E, G, H, C
 Apfelstrudel mit Zimtschlag A, C, G, E, F

Auf Wunsch Käsevariation mit Landbrot & Butter

- Kleine Platte € 39,00 G
 Große Platte € 49,00 G

Buffetpreis

- 30 bis 49 Personen, pro Person € 29,80
 50 bis 69 Personen, pro Person € 28,50
 ab 70 Personen, pro Person € 27,00

Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/ D Fisch/ E Erdnuss/
 F Soja/ G Laktose/ H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/ N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere

À la carte reduziert

Der Veranstalter wählt für sich eine kleine Tischspeisekarte
 aus der aktuellen Speisekarte:

2 – 3 Vorspeisen

3 – 4 Hauptspeisen

2 – 3 Desserts

Verrechnung nach Aufwand

Plachutta Grünspan
 Ottakringer Straße 266, 1160 Wien
 Tel.: +43/1/4805730
 Fax: 01/4805730-20
 office@gruenspan.at

Öffnungszeiten: 09.30 – 00.30 Uhr, kein Ruhetag