LUSTHAUS
WIEN

BUFFET

Als Richtwert für die Zusammenstellung des Buffets
empfehlen wir

Bei 30 – 40 Personen	3 Vorspeisen 2 Hauptspeisen 2 Nachspeisen
Bei 40 – 50 Personen	4 Vorspeisen 3 Hauptspeisen 3 Nachspeisen
Bei 50 – 60 Personen	5 Vorspeisen 3 Hauptspeisen 3 Nachspeisen
Ab 60 Personen	6 Vorspeisen 4 Hauptspeisen 3 Nachspeisen

Der Buffet-Preis richtet sich nach der von Ihnen
gewählten Speisenfolge.

CAFÉ-RESTAURANT LUSTHAUS, RAFTL KG
1020 Wien, Freudenau 254 (Prater Hauptallee), Telefon 01/728 95 65 - Fax: 01/2533033 1317
http://www.lusthaus-wien.at * e-mail: office@lusthaus-wien.at
Bank Austria 606 362 408, HG Wien, FN 174194 v, UID: ATU46203905

LUSTHAUS
WIEN

VORSPEISEN

Mozzarella Caprese

Waldviertler Ziegenfrischkäse auf Salat aus Rucola und Kirschparadeisern

Frischer Waldviertler Ziegenkäse mit Paradeisern, Gurken, Oliven und frischem Basilikum in Balsamico-Marinade

Antipasti – in Olivenöl gebratene, marinierte Zucchini, Melanzani, Champignons, Peperonata, Pomodori secchi und Balsamicoschalotten mit Gurken-Dillrahm

Mit Schafkäse gefüllte gebratene Paprikaschoten

Mit Rosmarin gebratene Hühnerbrüstchen auf Senf-Kräutersauce

Pollo Tonnato – dünn geschnittenes Hühnerbrüstchen in Thunfisch-Kapernsauce

Vitello Tonnato – dünn geschnittene Kalbsnuss in Thunfisch-Kapernsauce

Beinschinken mit Krengervais

Prosciutto mit Melonenfilets oder mit gehobeltem Parmesan, Kapernbeeren und Oliven

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit gerösteten Kürbiskernen und Jungzwiebel in Kernölmarinade

Marinierte Matjesfilets auf Salat aus Erdäpfeln, Äpfeln, roten Rüben und frischer Dille mit Sauerrahmsauce

Geräucherte Forellenfilets mit Oberskren

Variation von frischen Shrimps mit Sauce Americaine und hausgebeiztem graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Norwegischer Räucherlachs mit Oberskren

Saisonal:
Zweierlei Marchfeld-Spargel mit Sauce Vinaigrette oder Sauce verte
Alternativ dazu Roastbeef oder Beinschinken

Marinierte Steinpilze oder Eierschwammerl mit frischen Kräutern auf Rucolasalat

LUSTHAUS
WIEN

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe
mit hausgemachten Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

Cremesuppe (nach Saison, auf Anfrage)

HAUPTSPEISEN

Rind

Gekochtes Schulterscherzel vom Mastochsen
mit Suppengemüse, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfel

„Zweierlei Rindfleisch“ - Tafelspitz und Schulterscherzel
mit Suppengemüse, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfel

Geschmorter Rindsbraten
in Rotwein-Wurzelsauce mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Rosa gebratene Filetspitzen in Schwammerlrahm mit Kräuternockerln

Filetspitzen á la Stroganoff mit Rösti

Wiener Saftgulasch mit Salzerdäpfeln

Rosa gebratenes Roastbeef (am Buffet tranchiert) mit Dijonsenfsauce,
dazu geschmorte Kirschparadeiser und gratinierte Rahmerdäpfel oder Rosmarinerdäpfel

Schwein

Rosa gebratener Schweinslungenbraten,
dazu Gemüse der Saison oder geschmorte Kirschparadeiser und gratinierte Rahmerdäpfel

Gebackene Schweinsmedaillons mit Erdäpfel-Vogerlsalat oder Gurkensalat

Schweinsbraten in Kümmel-Biersauce mit warmem Krautsalat oder Sauerkraut
und Serviettenknödel

Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

LUSTHAUS
WIEN

Kalb

Kalbsvögerl in Champignonrahmsauce mit Risi-Pisi

Gerollter Kalbsbraten aus dem Ofen im Natursaft
mit frischem Saisongemüse und Pignolireis

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Osso buco
Geschmorte Kalbshaxenscheiben in Wurzelsauce mit Gremolata und Rosmarinerdäpfeln

Lamm

Lammschlögel aus dem Ofen mit Ratatouille und gratinierten Rahmerdäpfeln

Lammragout mit Kürbis, Dörrzwetschken und Cous-Cous

Geflügel

Mit Rosmarin gebratene steirische Poulardenbrust im Natursaft
mit jungen Marsalakarotten und Erdäpfelgratin

Gebackenes von der steirischen Poularde mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Paprikahendl mit Butternockerln

Fruchtiges Hühnercurry mit Basmatireis

Knusprig gebratene Bauernente mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel

Wild

Gedünsteter, gespickter Hirschschlögel in Wurzelrahmsauce mit
Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren

Ragout vom Rehschlögel mit Schwammerln und Bröselnudeln

LUSTHAUS
WIEN

Fisch

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Olivenöl, dazu Rahmblattspinat und Safranreis mit gerösteten Pinienkernen und Rosinen.

In Rieslingbouillon pochiertes Lachsfilet mit Sauce vin blanc, Blattspinat und Buttererdäpfeln

Knusprig gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln

Vegetarische und kleine Speisen

Gefüllte geschmorte Paradeiser

Freudenauer Spinatstrudel mit Schafkäse, dazu Kräuterrahm

Pilze der Saison á la crème mit Serviettenknödel

Penne alla Siciliana mit Paradeisern, Oliven, Kapern und Sardellenfilets

Trüffel-Gnocchi in brauner Butter mit frisch geriebenem Parmesan

Vegetarisches Krautfleisch mit Räuchertofu

Gebratene Zucchini mit Paradeisragout und Schafkäse überbacken, dazu Liebstöcklerdäpfel

Mit Pilzen gefüllte Cannelloni mit Parmesan

Malfatti - Spinatknöderl mit Ricotta auf Karottencreme

Geröstete Polentataler mit Karotten-Ingwercreme und frischem Koriander

Lasagne alla Bolognese

Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Olivenölmarinade

Gurkensalat

Paradeissalat

LUSTHAUS
WIEN

NACHSPEISEN

Topfen-Joghurtmousse mit Himbeermark und Früchten

Mousse au chocolat

Nougatcreme oder Haselnusscreme mit Haselnusskrokant

Moccacreme mit Schoko-Kaffeebohnen

Tiramisu

Hausgemachter Milchreis mit marinierten Weichseln

Mit Vanillecreme gefüllte Brandteigkrapferl, dazu Schokoladesauce

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachte „Rote Grütze“ mit Vanillesauce oder süßem Rahm

Marinierte Waldbeeren mit Eis

Maronireis mit Schlag und Preiselbeeren

Ofenfrischer gezogener Wiener Apfelstrudel mit Zimtrahm

Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesauce

Überbackene Topfenpalatschinken

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Grießschmarren mit Brombeeren

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Melonencocktail mit Portwein mariniert

Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison

* * *

Käsebrett mit Weintrauben, Äpfeln und Nüssen

IHRE HOCHZEITS- ODER GEBURTSTAGSTORTE
AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE NACH EIGENEN REZEPTEN