

Zum Aperitif

Hausgemachte Bergkäse-Grissini im Glas	€ 0,50/Stück
Pizzataschen mit Tomaten – Mozzarella/ Prosciutto – Mozzarella/ Lauch – Creme freche – Dill/Schinken – Salami - Mozzarella	€ 2,50/Stück

Anti Pasti - Büffet

Vitello Tonnato/Roastbeef mit Rucola und Parmesan/ Räucherlachstartare auf Gurkencarpaccio Mariniertes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl, Gebratene Austernpilze, Getrocknete Tomaten, Eingelegte Oliven, Parmesanflocken, Balsamico-Zwiebeln, Tomaten mit Mozzarella und Pesto Perlen verschieden Blattsalate aus dem Sommergarten, an 2erlei Dressing Dazu Ofenfrisches Baguette und Wurzelbaguette	€ 15,90/Pers.
--	---------------



Knackige Salate

Mais – Paprika-, Karotten-, Gurken-, Kraut- und verschiedene Blattsalate Joghurt Kräuterdressing und Balsamicodressing	€ 4,90/Pers.
--	--------------



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbouillon mit Hausgemachten Kalbsbrätspätzle/Kräuterflädle	€ 3,50
Selleriecremesuppe mit Brotcroutons, Pfefferlingcremesuppe mit Brotchips Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen Cremesuppe von der Topinambur.....	€ 4,50



- Alpenblick – feine Schmankerl zum Abholen
- Florian Kühne e.U. | Hof 244 | 6951 Lingenau | T 0664 8262790

Heißes was immer Spaß macht. 2 Sorten mit 1 Beilage und 1 Gemüse ca. € 16,90/Pers.

Hühner – Satè an leichter Erdnussauce

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste

Hühnerbrüstchen mit leichter Ricotta-Kräuterfüllung

Stroganoff vom Ländlerind (Rücken/Filet)

Putenragout mit Pilzen

Streifen von der Putenbrust
mit Lauch, Weißkohl und Curryrahm

Gegrillte Streifen von der Hühnerbrust an
Curryzitronegrassauce mit Sprossen und Keimlingen

Schweinesteak mit pikantem Pfefferrahm

Streifen vom Schweinerücken mit Gemüse,
und kräftiger brauner Sauce

Lachssteak an feiner Dillrahmsauce

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren
Pute/Schwein/Kalb

Vegi: Buchweizenrisotto mit Pilzen der Saison
Getrocknete Tomatenbrunoise, Sprossen und Parmesan

Dazu passt: Kartoffel-thymian-gratin/Schupfnudeln/Spätzle
Kräuter-/Basmatireis
Gemüse der Saison/mediterranes Gemüse/Ratatouille

Original Bregenzerwälder Käsknöpfle
Mit Kartoffel- und Blattsalaten mit Hausdressing

11,90/Pers.



Partysnacks im Gläschen und Schälchen ca. 5 - 6 Gläschen /Person = Sorten

Räucherlachstartare auf Gurken-Carpaccio
an leichter Senfdillsauce

Thunfisch - Reissalat

Tafelspitzsülzle vom Ländlekalb
Kräuter-Vinaigrette

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt

Anti – Pasti - Spieß

Kirschtomaten mit Wälderkäse und Pesteoperlen

Käse – Lauch – Quiche

Hühnercurry mit Früchten

Meeresfrüchte an Limetten - Dill

Basilikumousse im Glas (pikant)

€ 3,20/Stück



Dessert

Raphaello – Creme auf frischen Erdbeeren

Erdbeer – Joghurt – Mousse

Gewürzkaffee – Mousse

Grießflammerie auf Zwetschenröster

Vitaminkick Fruchtsalat mit Maraschino

Limetten Topfenmousse mit verminzten Himbeeren

Tiramisu mit Erdbeeren (Saisonal)

Sigmousse auf Preiselbeerkick

Mousse von Zartbitterschokolade

Weißes Schokoladenmousse mit Schokobiskuit

Panna Cotta,

Creme brulee

€ 3,20/Stück



Die Bregenzerwälder Käsestrasse / als kaltes Büffet

Teil 1: Räucherfischplatte mit Sahnekren,
Waldorfsalat, Ital. Gemüsesalat (Klassiker)

Teil 2: Rauchsftschinken, Bauernspeck, Landjäger,
Feuerbeisser, Kaminwurzen, Verhackert's

Teil 3: Bregenzerwälder Bergkäse (6 und 12 Monate gereift)
Ingos Ziegenkäse, Ingos Ziegen-Schnittkäse
Langenegger Dorfkäse, Andelsbucher Bierkäse,
Wälder Camembert, Walnusscamembert, Bauernrebell
Ingos Wälderkäse mit Kräuter und Pfeffer in Olivenöl
Sibratsgfäller Bachensteiner

Teil 4: Pellkartoffel und Liptauer

Bauernbrot, Baguette und Sennereibutter

Büffet komplett / 1,2,3,4

€ 23,90/Pers.

Nur Käse als Dessert / 3

€ 4,90/Pers.

Käsestrasse als Mitternachtssnack mit Speck 2 + 3

€ 6,90/Pers.



Grundsätzliche Mindestbestellmenge pro Art und Sorte liegt bei 25 Portionen

Die angebotenen Preise verstehen sich excl. Mehrwertsteuer.

Geschirr und Besteck kann gerne mit angeboten werden.

Wir erbitten 5 Werktage vor der Veranstaltung um die genaue Personenzahl, welche die Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung ist.

Über ihre positive Rückmeldung würden wir uns sehr freuen und garantieren euch, einen reibungslosen Ablauf in üblicher Alpenblick Qualität.

Kulinarische Grüße

Florian Kühne

- Alpenblick – feine Schmankerl zum Abholen
- Florian Kühne e.U. | Hof 244 | 6951 Lingenau | T 0664 8262790