

Kalte Vorspeise – Buffet :
(inclusive Baguette und Butter)

Block 1 :

Gefüllte Eier mit Kräutern
 Gefüllte Tomaten mit Italienischem Salat
 Putenschinken mit Cocktail-Geflügelsalat
 Hausgemachte Gemüsesulz mit Kernölmarinade
 Zweierlei Oliven in verschiedenen Marinaden
 Gebratenes mariniertes Gemüse
 (Zucchini, Melanzani, Paprika) mit Pesto
 Tomaten mit Mozzarella und Pesto
 Meeresfrüchtesalat in Joghurt-Dill-Marinade
 Artischockenherzen im Rohschinkenmantel
 Kirschtomaten mit Schafskäse-Kräutercreme gefüllt

pro Person € 7,50

Block 2 :

Geräucherte Entenbrustscheiben an Orangen-Preiselbeersahne	pro Person + € 1,90
Forellenfilet mit Sahnekren	pro Person + € 1,90
Geräucherte Putenbrust mit Cocktail-Kaviarsauce	pro Person + € 1,90
Räucherlachs mit Kaviar	pro Person + € 2,40
Wildpastete mit Preiselbeer-Rotweingelee	pro Person + € 2,70
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tatare	pro Person + € 2,90

Variante Vorspeisenteller serviert :

3 aus Block 1
 + 3 aus Block 2
 inclusive Jourgebäck,
 Baguette und Butter

pro Person € 8,20

Variante Vorspeisenteller serviert :

3 aus Block 1
 + 1 aus Block 2
 inclusive Jourgebäck,
 Baguette und Butter

pro Person € 6,80

Warme Vorspeise – Buffet :
(inclusive Baguette und Butter)

Block 1 :

Spinat-Karotten-Tomatenstrudel an Kräuterrahmsauce	pro Person	€ 2,20
Gebratene Hühnerbrust mit Sherrysauce	pro Person	€ 2,40
Schweinsfiletmedaillon auf Kornbrotsockel mit warmer Kräutermarinade	pro Person	€ 2,60
Zanderfiletmedaillon unter der Kräuterhaube auf Weißbrot	pro Person	€ 2,60
Gegrillte Scampi mit Mangold auf Blätterteig	pro Person	€ 3,20
Stroganoff vom Rindsfilet im Blätterteigkörbchen	pro Person	€ 3,20
Mini-Pizza (6 cm Durchmesser) mit Rohschinken, Broccoli und Sardellenpaste	pro Person	€ 2,00
Mini-pizza Jardinère provençale (Dreierlei Gemüse und Bergkäse)	pro Person	€ 2,00
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	pro Person	€ 2,30
Grüner und weißer Spargel im Rohschinkenmantel gebraten	pro Person	€ 2,30

Als Buffet

3 aus 9 (inclusive Baguette und Butter)

pro Person € 8,50

Als Buffet

5 aus 9 (inclusive Baguette und Butter)

pro Person € 9,30

Als Buffet

7 aus 9 (inclusive Baguette und Butter)

pro Person € 10,90

854 DORNBIRN IM MESSEPARK

Tel.: 05572/27539 Fax: DW 4

www.piazza-messepark.at
office@restaurant-piazza.at

Hauptspeise – Buffet :

- Glacierte Kalbsschulter
- Saftiger Scheweinsbraten
- Lammkeule provencale
- Schweinsfilet im Blätterteigmantel
- Zanderfilet gegrillt
- Wildragout
- marinierte Entenbrust
- Gefüllter magerer Schweinsrücken (ohne Knochen)
- gespickter Rindsbraten vom Schlögel
- marinierte Schweinsmedaillons (vom mageren Rücken)
- Rinderhochrücken rosa gebraten
- Gans im Ganzen gebraten
- Brathuhn gefüllt im Ganzen gebraten

Gemüsebeilagen :

- Erbsen-Zuckererbsengemüse
- Broccoli mit Mandeln
- Karfiol mit Butterbrösel
- Rotkraut
- Biersauerkraut
- Kartoffel-Fenchel-Dillgratin
- Kartoffel-Lauchgratin
- Wurzelgemüse in Bouillon
- Pariserkarotten geschwenkt
- Karfiol gebacken
- Stangensellerie tomatisiert
- Zucchini-Schiffchen mit Zucchini-Pilzfülle
- Gemüsepaprika mit Zwiebel-Lauchfülle
- Bohnen im Speckmantel

Tel.: 05572/27539 Fax: DW 4

www.piazza-messepark.at

office@restaurant-piazza.at

Weitere Beilagen : :

- Wirsingblätter mit Basmati-Pilzfülle
- Kartoffelkroketten
- Schupfnudeln
- Paprikareis
- Maccaroni / Penne
- Tagliatelle verde oder bianco
- Serviettenknödel
- Semmelknödel
- gebackene Reisbällchen
- Kartoffel-Kräuterroulade

Saucen :

- Curryrahmsauce
- Pfeffersauce
- Pilzsauce
- Kräuterrahmsauce
- Bratensauce
- Zwiebelsauce
- Tatarsauce
- Sherryrahmsauce
- Dillsauce
- Knoblauchrahmsauce
- Peperoncini
- Pesto

Als Buffet

854 DORNBERN IM MESSEPARK
3 aus 13 (inclusive passender
Beilagen und Saucen) pro Person € 14,50

Als Buffet

5 aus 13 (inclusive passender
Beilagen und Saucen) pro Person € 17,20

www.piazza-messepark.at

office@restaurant-piazza.at

Dessert :

• Cremeschnitte	pro Person	€ 2,30
• Bananentorte	pro Person	€ 2,30
• Malakofftorte	pro Person	€ 2,60
• Curacao-Parfait,	pro Person	€ 2,60
• Tiramisu	pro Person	€ 2,60
• Apfel / Topfenstrudel mit Beerenragout	pro Person	€ 3,20
• Mohr im Hemd	pro Person	€ 3,80
• Portweinbirne mit Zimteis	pro Person	€ 3,80
• Eispalatschinken	pro Person	€ 3,80
• marmotriertes Schokolademousse	pro Person	€ 3,80
• Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce	pro Person	€ 4,40
• Eisbombe	pro Person	€ 4,80
• Fruchtsalat mit frischen Früchten	pro Person	€ 4,80
•		

Als Buffet

5 aus 12 (inclusive Schlagsahne
und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 8,50

Als Buffet

7 aus 12 (inclusive Schlagsahne
und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 10,50

Als Buffet

12 aus 12 (inclusive Schlagsahne
und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 12,80

serviert : zusätzlich mit Früchten garniert

2 aus 12 (inclusive Schlagsahne
und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 7,80

serviert : zusätzlich mit Früchten garniert

4 aus 12 (inclusive Schlagsahne
und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 8,40

serviert : zusätzlich mit Früchten garniert

6 aus 12 (inclusive Schlagsahne
und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 8,80