

Unsere Räumlichkeiten eignen sich für Feierlichkeiten aller Art. Speziell für solche Anlässe haben wir unsere Buffetvarianten für jedes Budget und jede Geschmacksrichtung für Sie bereitgestellt. Falls Sie Änderungen wünschen, sprechen Sie uns einfach an.

## VERKÜRZTE KARTE

| FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN |

<b>KALTE GURKENSUPPE MIT GARNELEN</b> verfeinert mit Joghurt	4,20 €
<b>PIKANTE HÄHNCHEN-KOKOS-SUPPE</b> mit Gemüse, Kokosmilch und Chili	4,20 €
<b>BRUSCHETTA   3 Stück</b> angerichtet mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum sowie hausgemachter Balsamico crema	4,90 €
<b>KÄSE OLIVEN MIX</b>	4,70 €
<b>OFENKARTOFFEL</b> mit hausgebeiztem Lachs und Sour Cream	9,10 €
<b>GARTENSALAT</b> mit leichtem Senfdressing und Kräutercroutons	4,70 €
<b>MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE MIT PASTA</b> mit Oliven, Zucchini, Paprika, Hirtenkäse und Knoblauch	10,90 €
<b>SALAT „ ANTON “   Der Sattmacher unter den Salaten</b> knackiger Salat mit kross gebratenen Hähnchenstreifen und Garnelen, Gurke, Tomaten und Paprika, Dressing nach Ihrer Wahl	9,70 €
<b>SCHWEINEMEDAILLONS</b> mit Schupfnudeln und Speckbohnen an einer Rotweinjus	13,70 €
<b>KROSSES HÄHNCHENBRUSTFILET</b> paniert mit Cornflakes und mit Pesto Genovese Spaghetti gereicht	12,40 €
<b>RISOTTO MIT KRESSE UND ZIEGENKÄSE</b> mit Weißwein, Parmesan und Liebe abgeschmeckt	12,90 €
<b>SCHNITZEL „ WIENER ART “</b> – seit Jahren das beliebteste Essen im Anton – mit Gurken-Radiesschen-Kartoffelsalat an einem leichtem Essigdressing	13,40 €
<b>PENNE MIT LACHS</b> mit Zucchini, Tomate, Paprika an einer leichten Curry-Sahnesauce	12,70 €
<b>SPAGHETTI MIT GARNELEN</b> an einer Orangen-Honig-Fenchel-Sauce, mit Knoblauch	12,70 €
<b>ZUCCHINI KARTOFFEL ZIEGENKÄSE AUFLAUF</b> die Zucchini wird in Öl angebraten, abgeschmeckt, mit Thymian verfeinert und goldgelb überbacken	11,40 €
<b>DESSERT GEWÜNSCHT? SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.</b>	

---

## BUFFET VARIANTE EINS

pro Person 15,90 €

---

### KALTE SPEISEN

Würziger Tomatensalat mit italienischen Kräutern  
Bunter Gartensalat mit verschiedenen Dressings  
Käsevariationen auf rustikalem Holzbrett  
Gemischer Brotkorb

---

### WARME SPEISEN

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Mozzarellaflocken  
Kleine Partyfrikadellen mit Gorgonzolaschmelz  
Pikantes Hähnchengeschnetzeltes im Paprikarahm an Penne  
Satespieße aus Pute / Schweinefleisch mit Erdnußdip

---

### Dessert

Französische Vanillecreme mit Waldbeerenmousse  
Rote Grütze mit Vanillesauce

---

---

## BUFFET VARIANTE ZWEI

Preis pro Person 18,90 €

---

### KALTE SPEISEN

Bunter Gartensalat mit verschiedenen Dressings  
Hausgemachte Kartoffelrösti mit Lachs und Gremolata  
Käsevariationen auf rustikalem Holzbrett  
Gemischter Brotkorb mit Butterose

---

### WARME SPEISEN

Käse – Lauch – Suppe mit Croutons  
Schweineschulter in Senfmarinade, am Stück gebraten, Petersilienkartoffeln  
Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen  
Vegetarischer Waldpilzauflauf mit Gnocchi

---

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillecreme

---

### Mitternachtssnack

Canapees mit italienischen Wurstsorten, Lachs & Käse  
Kleine Partyfrikadellen mit Dijonsenf & Chilidip

---

---

## BUFFET VARIANTE DREI

Preis pro Person 19,90 €

---

### VORSPEISEN

Gegrillte, in Olivenöl marinierte, Antipasti  
Käse – Oliven – Mix  
Würzige Käsespieße mit Weintrauben und Crackern  
Variationen aus Tomate – Mozzarella auf Rucola mit Balsamicodip und frischem Basilikum  
Gemischter Brotkorb mit gesalzener Butter

---

### WARME SPEISEN

Tomatisierte Edelfischsuppe – pikant abgeschmeckt  
Picatta von der Putenbrust auf Zucchini, dazu Paprikagemüse  
Kräftiges Gulasch mit hausgemachten Spätzle  
Pestorigatoni mit Kirschtomaten  
Gedünsteter Blumenkohl und Mandelbroccoli mit Sauce Hollondaise

---

### DESSERT

Bayrischcreme mit Himbeermark garniert  
Panna Cotta mit Waldbeerensauce

---