Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Buffetvariationen

ab 20 Personen individuell buchbar!

Buffetvariationen

Buffetangebote gelten ab 20 Personen

Propstei St. Gerold
leben lieben lernen

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Wir haben unsere Mitarbeiter entsprechend den geltenden EU-Richtlinien hinsichtlich allergenen Inhaltsstoffen geschult. Unser Service- und Küchenteam ist bei Fragen hierzu gerne für Sie da.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

ORT
Propstei St. Gerold

INFORMATION
UND RESERVIERUNG
Propstei St. Gerold
6722 St. Gerold, T 0043 5550 21 21
propstei@propstei-stgerold.at
www.propstei-stgerold.at

Die Pforte ist täglich von
8 – 18:30 Uhr geöffnet.

KLOSTER EINSIEDELN

Buffetvariation

Pellkartoffeln

Propstei St. Gerold
leben lieben lernen

Pellkartoffeln mit feinsten Beilagen

verschiedene Hart- und Weichkäse

Schinken & Speckplatte mit Essiggurken garniert

Sauerrahm mit Kräutern und Butter

feinstes Chutney

Kren und Senf

Zur Auswahl:

Mit Matjesfilet in Öl

(D I G I M)

19,80 Euro pro Person

Mit Räucherlachs und/oder geräucherten Forellenfilets

(D I G I M)

27,80 Euro pro Person

KLOSTER EINSIEDELN

Buffetvariation

Bella Italia

Propstei St. Gerold
leben lieben lernen

Vitello tonnato

Caprese

Antipasti di peperoni

Prosciutto mit Melone

Insalata di mare

Minestrone

Piccata milanese von der Truthahnbrust mit Tomatensauce

Lasagne al Forno

Spaghetti aglio e olio

„Pollo alla Peperonata“ mit Rosmarinkartoffeln

Penne alla carbonara

Kartoffelgnocchi in Salbeibutter

mit Tomaten und Pilzen

Tiramisu und Nougat-Panna cotta

mit frischen Früchten

(A | C | D | G | M | O)

42,00 Euro pro Person

KLOSTER EINSIEDELN

Buffetvariation

Berghütte

Propstei St. Gerold
leben lieben lernen

Salatbuffet mit frischen Salaten

wie z.B. Weißkrautsalat, Mais, frische Blattsalate, Tomate, Gurke

und verschiedene Dressings

Knuspriges Bauernbrot mit Sennbutter und Verhackertes

Deftige Gerstelsuppe mit Selchfleisch

und Gemüse

Krustenbraten mit kräftigem Kümmel-Knoblauchjus

Spätzle und Apfelrotkraut

Geschmorter Kalbsbraten in Rahmsauce

Serviettenknödel und Marktgemüse

Für unsere fleischlosen Genießer:

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

(A | C | G | L | M | O)

40,00 Euro pro Person

KLOSTER EINSIEDELN

Buffetvariation

Fleischfondue

Propstei St. Gerold
leben lieben lernen

Kalb-, Schwein- und Putenfleisch

(200g Fleisch pro Person)

Rindfleisch

(200g Fleisch pro Person)

mit hausgemachten

Curry-, Sauerrahm-, Cocktail- und Grillsaucen

mit Essiggemüse wie

Gurken, Zwiebeln und Paprika

mit Reis und Pommes frites

Die Bouillon wird am Schluss mit Sherry serviert

(G | L | M | O)

30,00 Euro pro Person

34,00 Euro pro Person (Rind)

KLOSTER EINSIEDELN