



Buffet- und Veranstaltungsmappe

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier, Messen oder Freiluftveranstaltung – wir vom Schotten-Heurigen geben ihrem Event den passenden Rahmen.

Unsere langjährige Erfahrung und unsere hohen Qualitäts-Ansprüche ermöglichen es uns, Ihnen hervorragende Küche, sehr gute Weine sowie eine freundliche und kompetente Bedienung zu bieten.

In unserer Veranstaltungsmappe finden Sie einen Auszug unserer meistgewählten Buffets. Aus der Vielfalt der Speisenvorschläge können Sie sich selbstverständlich auch das spezielle Menü ihres Geschmacks zusammenstellen.

Unser Haus bietet die passenden Räumlichkeiten für Ihre Feier, unser Naturgarten mit Blick auf die Weinberge lädt zum Verweilen ein.

Oder wir liefern Ihnen unsere beliebten Köstlichkeiten sowie das dazugehörige Equipment in Ihr gemütliches Zuhause bzw. zur Location ihrer Wahl.

Unser Service übernimmt für sie die Arbeit und sie können sich einmal ganz ungestört um Ihre Gäste kümmern.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

Viel Spaß beim Gustieren wünscht

Familie Reith

Restaurant Schotten

Liechtensteinstraße 68, A-2344 Maria Enzersdorf

Tel.: 02236 26 821 Email: office@schottenheuriger.at

Traditionelles Heurigenbuffet

Hauptspeisen

Gebackene Schweinsschnitzel nach „Wiener Art“

Backhendl vom steirischen Freilandhuhn

Saftiger Jungschweinsbraten mit
Serviettenknödel und Sauerkraut

Pikante Fleischlaibchen

Herzhafter Spinatstrudel mit Mozzarella
und Kräuterrahm

Buntes Salatbuffet

Nachspeisen

Selbstgemachte Mehlspeisvariationen

Waldviertler Mohnschnitte

Apfelstrudel

Topfenstrudel
(mit Vanillesauce)

SPANFERKEL – Buffet..... ein unvergessliches Erlebnis für Ihre Gäste

*„Knusprig gebratenes Spanferkel,
mit Bier übergossen,
vom Holzofen-Griller,
danach von unserem Koch direkt am Buffet
für sie aufgeschnitten.*

dazu servieren wir

warmen Krautsalat

Serviettenknödel

Senf & frischen Kren

ofenfrisches Gebäck

sowie

Kleine gebackene Party-Schnitzel vom Schwein
oder von der Pute

Hausgemachter Spinatstrudel mit
Mozzarella und Kräuterrahm

Buntes Salatbuffet

Buffet „LANDPARTIE“

Vorspeisen

Herzhafte Bauernplatte fein garniert
mit Österreichischen Schinken- und Käsespezialitäten
geräuchertem Speck und rustikalen Landwürsteln,
Schmalz, Verhackertes & Liptauer,
Bauernblunze mit Kren und Essiggemüse

Rindfleischsalat pikant gewürzt mit steirischen
Käferbohnen, roten Zwiebel und Kernöl

dazu ofenfrisches Gebäck

Hauptspeisen

Gebackene Schnitzel (von Pute, Schwein oder Sur)

Backhendl vom steirischen Freilandhuhn

Knusprig gebratener Beinschinken
mit Knoblauch gespickt und mit Bier übergossen,
dazu Sauerkraut
und Serviettenknödel

Gratinierte Schinkenfleckerl

Buntes Salatbuffet

Nachspeisen

Warmer Apfelscheiterhaufen mit Vanillesauce
Eierlikörcreme mit Schlagobershäubchen im Glas
Frischer Fruchtsalat im Glas

Wiener Buffet

Vorspeisen

Feine Schinkenröllchen gefüllt mit Krengervais
Pikant gefüllte Eier auf Vogerlsalat-Bett
Zartrosa gebratenes Roastbeef vom Styria-Rind mit Sauce Tatar
dazu ofenfrisches Gebäck

Suppen

Klare Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Leberknödel
Knoblauchcremesuppe mit gebackenen Brot-Croutons

Hauptspeisen

Traditioneller Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce
und Erdäpfelröster

Gebackenes „Wiener Schnitzel“ vom Schwein

Alt Wiener Backhendl

Zanderfilet auf Wurzelwerk-Gemüse im
Riesling-Obersaftel mit Petersilerdäpfel

Herzhafte Eiernockerl aus der Pfanne

Buntes Salatbuffet

Nachspeisen

Creme Brulee im Glas

Wiener Sacherschnitten mit Schlagobers
Klassischer Topfenstrudel mit Vanillesauce

Mediterranes Buffet

Antipasti

Köstliche Auswahl an italienischen Antipasti
(Gebratenes Gemüse, Oliven, Kapernbeeren, Mozzarella, Tomaten,
luftgetrockneter San Daniele Prosciutto auf Honigmelone,
Meeresfrüchte-Salat mit ital. Kräutern.....)

Klassisches Vitello Tonnato

dazu ofenfrisches Jour-Gebäck

Hauptgerichte

Fangfrisches Branzino-Filet kross gebraten
auf mediterranem Ofengemüse

Gefüllte Porchetta alla Romana mit duftenden Rosmarin-Kartoffel

Kleine Hühner-Unterkeulen mediterran gegrillt auf Ratatouille-Gemüse
mit Basmati-Reis

Gefüllte Zucchini mit Ricotta auf Tomatenragout

Buntes Salatbuffet

Dolce Vita

Warme „Torta di cioccolato“ mit leichter Joghurtsauce

Klassisches Tiramisu

Sorbettino con Limone im Sektglas

Panna Cotta mit Orangenlikör

Festliches Buffet I.

Vorspeisen

Variationen an italienischen Antipasti
(gegrilltes Gemüse, Honigmelone mit luftgetrocknetem San Daniele Prosciutto,
Kapern, Oliven, Grana Padana auf Rucola, Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten
und Basilikum.....)

Feines Carpaccio vom Rindsfilet auf knackigem Rucola mit
gehobeltem Grana Padana & Balsamico-Rotweinessig und Olivenöl

Feiner Scampi-Cocktail im Glas mit Chicoreé-Blatt
dazu ofenfrisches Gebäck

Hauptspeisen

Saftige Hochrippe vom Styria-Beef im Ganzen
gebraten und am Buffet geschnitten,
dazu duftende Rosmarinkartoffel und Naturgemüse

Zarte Medaillions vom Jungschwein in Eierschwammerl-Ragout mit Serviettenknödel

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelpaste

Zanderfilet auf Wurzelwerk-Gemüse im
Riesling-Obersaftel mit Petersilerdäpfel

Buntes Salatbuffet

Nachspeisen

Dunkles Mousse an Chocolat fein garniert

Schokoladen-Fontaine mit frischen Früchten
als himmlisch süßes Erlebnis für Sie und Ihre Gäste

Kleine warme Fruchtknödel im Bröselmantel mit Röster

Festliche Variationen an Petit Fours

Festliches Buffet II.

Vorspeisen

Variation von edlen Fischen aus der Räucherammer
(geräucherte Forelle, Räucherlachs, ...)
mit Obers-Kren und Senf-Dillsauce

Festliche Roastbeef-Röllchen vom Styria-Rind mit Spargel-Fülle

Gänseleberterrinen mit süßem Feigenconfit und Preiselbeeren

Kleine Palatschinken gefüllt mit feinem Räucher-Lachs

Suppen

Klare Rindsuppe mit Kaiserschöberl
Apfel-Selleriesuppe mit gebackenen Apfelchips

Hauptspeisen

Klassisches Filet Wellington mit Basmatireis
frisch aus dem Ofen direkt am Buffet für Sie aufgeschnitten

Zanderfilet auf Wurzelwerk-Gemüse im
Riesling-Oberssaftel mit Petersilerdäpfel

Rosa gebratene Racks vom Bio-Weide-Lamm unter der
Kräuter-Knoblauch-Kruste mit knackigen Fisolen im Speckgürtel

Französische Flugentenbrust auf Schalotten-Rotweinsafterl
mit Polenta-Strudel

Reichhaltiges Salatbuffet

Nachspeisen

Kleine warme Nougat-Knöderl im Nuss-Krokant-Mantel mit
warmer Schokoladensauce

Maroni-Creme in der Glasschale mit Schlagobershäubchen

Geeistes Mohn-Zimt-Parfait mit fruchtiger Himbeersauce