

s. Pfiff

unsere Buffetvorschläge & Getränke

Gedeck und Blumen

Gedeck mit Tischtüchern, inkl. Aufstriche und Brot
pro Pers. 2,50

Gedeck mit Tischtüchern, Stoffservietten, inkl. Aufstriche und Brot
pro Pers. 3,50

Blumengestecke Preis pro Gesteck
26,00

Blumen im Glaswürfel Preis pro Würfel
22,00

Kleine Blumen in der Vase Preis pro Vase
2,50



Aperitiv

Pinot Monte Neiberie
1 Fl. € 27,50

Frizzante Rose, Weingut Fuhrgassl-Huber
1 Fl € 27,50

Cremant de Limoux Carte Rose Brut
1 Fl € 34,00

Aperol Spritz, Hugo
¼ lt € 6,50

Crodino Rosso (alkoholfrei)
¼ lt € 5,20

Auf Wunsch servieren wir auch, je nach Jahreszeit, Bowle, Punsch und Glühwein.

Unsere Buffets - Vorspeisenbuffets

Vorspeisen 1

Anti Pasti und Ziegenkäsevariationen
Mozzarella mit Paradeiser und frischem Basilikumpesto
Rohschinken mit Melone
Hausgemachte Rindfleischsulz mit rotem Zwiebeln und Kernöl
Brot und ofenfrisches Gebäck

Preis pro Person € 12,50

Vorspeisen 2

Beinschinken mit frischem Kren
Schaffrischkäse mit Schnittlauch und Kernöl
Geräucherter Lachs mit Dillsauce und Oberskren
Gefüllte Eier
Brot und ofenfrisches Gebäck

Preis pro Person € 13,50

Vorspeisen 3

Geräucherte Forelle und Lachs mit Oberskren und Dillsensauce
Roastbeef mit Sauce Tatar oder Vitello Tonnato
Anti Pasti und Ziegenkäse
Schinkenröllchen mit Kräutergervais
Mozzarella mit Tomaten
Brot und ofenfrisches Gebäck

Preis pro Person € 17,00

Vorspeisen 3

Rindsuppe mit 2 Einlagen (Nudeln/Grießnockerl/Frittaten/
Leberknödel)
Cremesuppe nach Saison

Preis pro Person € 6,00

Unsere Buffets - Hauptspeisenbuffet

Buffet 1 - ab 25 Personen

Schweinsbraten vom Tullnerfellner Schwein

Kleine Hühnerschnitzerl vom Maishendl

Faschierte Laibchen

Rindsgulasch vom Wadschunken aus Niederösterreich

gratinierte veg. gefüllte Zucchini auf Tomatenragout

gebackenes Gemüse (Champignon, Zucchini, Karfiol)

Blunzengröstl

Beilagen:

Sauerkraut, Serviettenknödel, Pommes, Petersilerdäpfel,
gemischte Salate (Erdäpfel, Kraut, Gurke-Rahm, Tomatensalat),

Kren, Senf, Sauce Tatar, Ketschup,

Preis pro Person € 25,50

Buffet 2 - ab 30 Personen

Gegrillter Zander auf Ratatouille

Schweinsschnitzerl von der Karreerose vom Tullnerfellner
Schwein

Gefüllte Hühnerbrust vom Maishuhn mit Pilzen und Käse

Gebackenes Gemüse (Karfiol, Zucchini, Champignon)

Burgunder Rindsbraten aus Niederösterreich

Schweinsmedaillons auf Pfeffer-Specksauce oder Waldpilzsauce
Spinat-Ziegenkäsetascherl auf Tomatenragout mit frischem Grana

Beilagen:

Petersilerdäpfel, Pommes, Basmatireis, Kroketten, Spirallnudeln,
gemischte Salate (Erdäpfel, Kraut, Gurke-Rahm, Tomatensalat),

Ketschup, Sauce Tatar

Preis pro Person € 31,00

Unsere Buffets - Hauptspeisenbuffet

Buffet 3 - ab 35 Personen

Spanferklrollbraten

Kalbsgulasch mit Sauerrahm

Tafelspitz vom heimischen Rind mit Suppengemüse

Hühnerschnitzel und Schweinsschnitzel von der Karreerose

Zwiebelrostbraten gedünstet mit Röstzwiebel

Basilikumrisotto mit gerösteten Pinienkernen oder Risotto nach
Saison

Spinat-Ziegekäsetascherl auf Tomatenragout und frischen Grana

Beilagen:

Butternockerl, Rösterdäpfel, Cremespinat oder Rahmfisolen,
Pommes, Braterdäpfel, Sauerkraut, Serviettenknödel, Röstgemüse,
gemischte Salate (Erdäpfel, Kraut, Gurke-Rahm, Tomatenragout),
Apfelkren und Schnittlachsauce, Kren und Senf,

Preis pro Person € 38,00

Buffet 4 - ab 30 Personen

Büffet 4 (ab 30 Personen)

Klassische Rindsroullade mit Speck, Gurkerl und Gemüse

Hühnerkeule gebacken

Surschnitzel

Knuspriger Kümmelbraten vom Tullnerfellner Schwein

Buntbarschfilet gegrillt mit Knoblauchbutter

Schinkenfleckerl a la creme

Spinat-Schafkäsestrudel

Beilagen:

Petersilerdäpfel, Spirallennudeln, Sauerkraut, Serviettenknödel,
Pommes, Preiselbeeren, Ketchup, Kren, Senf, Sauce Tatar,
gemischter Salat (Erdäpfel, Kraut, Rahm-Gurke, Tomatensalat)

Preis pro Person € 33,00

Gerne erstellen wir auch nach Ihren Wünschen Ihr persönliches Buffet.

Unsere Buffets - Nachspeisenbuffet

Stellen Sie Ihr eigenes Mehlspeisenbuffet zusammen (maximal 5 Mehlspeisvariationen)

Strudelvariationen (Apfel-, & Topfenstrudel) mit Vanillesauce,
Moussevariationen (weiße oder dunkle Schokolade)
Kaiserschmarrn, Grießschmarrn, Tiramisu,
Frucht- oder Topfenknödel, Powidltascherl,
Marillenmarmeladepalatschinke
Fruchtsalat,
Mohn- oder Nussnudeln, Panna Cotta
Käse vom Brett mit Weintrauben und Nüssen

Preis pro Person 8,50

Für Geburtstags- und Jubiläumsfeiern bestellen wir gerne für Sie Torten nach Ihrer Wahl.
Für mitgebrachte Torten und Mehlspeisen verrechnen wir ein Gedeck von € 1,20 pro Person.

s'Pfiff Buffet - ab 30 Personen

Vorspeisen

Rindfleischsuzl mit Kernöl oder Beef Tatar
Lachs geräuchert mit Oberskren
Mozzarella mit Tomate
Ofenfrisches Baguette
Rindsuppe mit Frittaten und Leberknödel

Hauptspeisen

Kleine Hühnerschnitzel vom Österreichischen Maishuhn
Schweinsmedaillons mit Waldpilzsauce oder Pfeffer-Specksauce
Schweinsbraten oder knuspriger Kümmelbraten vom Tullnerfellner Schwein
Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatar
Spinat-Ziegenkäse auf Tomatenragout mit frischem Grana
Beilagen:
Pommes, Reis, Sauerkraut und Serviettenknödel, Petersilerdäpfel, gemischte Salate, Saucen

Nachspeisen

Nachspeisen:
Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladenmousse
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Preis pro Person: € 40,50

Getränke Preise

Bier

Stiegl Goldbräu
0,3 lt € 4,50/0,5 lt € 5,30

Trumer Pils, Weitra-Bio, Hirter Kellermeister
0,3 lt € 4,60/0,5 lt € 5,50

König Ludwig Dunkel/Hirter Pils/Franzsikaner Weisse
0,5 lt Flasche € 5,30

Grapefruit Radler
0,5 lt Flasche € 5,10

Stiegl-Freibier
0,5 lt Flasche € 5,10

Weine

Offener Schankwein (weiß oder Rot)
1/4 lt € 5,00

Unsere reichhaltige Auswahl an Flaschen liegt zwischen
€ 25 und 45 € pro Flasche.

Alkoholfrei

Cola / Cola Zero / Frucade / Almdudler
0,33 lt Fl € 3,90

Apfelsaft naturtrüb / Traubensaft rot
¼ lt € 4,00

Sodawasser
¼ lt € 1,80

Vöslauer (still/prickelnd)
0,33 lt/0,75 lt € 3,60/€ 6,50

Kaffee

Großer Brauner
€ 4,90

Kleiner Brauner
€ 3,20

Melange
€ 4,40

evtl. Preiserhöhungen sind vorbehalten ...

*Unsere Preise sind inkl. aller Abgaben und Steuern.
Das Personal dankt für Ihr Trinkgeld.
Die Stunden ab 24 Uhr werden mit € 35,--pro Kellner verrechnet.*

*Allgemeine Geschäftsbedingungen:
Reservierungen werden von uns nur als fix angesehen, wenn Sie uns diese schriftlich bestätigen. Schriftliche Stornierungen (office@s-pfiff.at) sind bis zwei Wochen vor dem Reservierungstermin kostenlos. Danach müssen wir Ihnen 10 %, 1 Woche vor dem Termin bis 50 % des Büffetpreises in Rechnung stellen.*

Die genaue Personenanzahl bitten wir Sie bis spätestens 1 Tage vor dem Termin schriftlich bekanntzugeben. Diese Anzahl wird verrechnet (Gedeck, Menüs, Büffetpreis...).

Kinder bis 6 Jahre sind frei, bis 10 Jahre verrechnen wir 50 %.

Die Bezahlung erfolgt nach Ende der Veranstaltung bar oder mit Kreditkarte (Visa, Eurocard und Bankomat), falls nicht anders vereinbart.

Bezüglich Allergenkennzeichnung berätet sie unser geschultes Personal.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt, und bitten um baldige Antwort, damit wir Ihnen den gewünschten Termin für Ihre Feier bestätigen können.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben
mit freundlichen Grüßen*

Michaela Huber und Ihr Team