

Fingerfoodbüffet:

Bereiten wir gerne für Sie zu, Preis nach Anfrage

Canapés + belegte Brote:

Bayerische Canapés: Schnittlauch, Obazda, Schmalz, Braten etc...
Stück ab € 2,20

Klassische Canapés: Roastbeef, Lachs, Parma Schinken, etc...
Stück ab € 4,50

Brotzeitplatte: deftige gemischte Brotzeitplatte
Pro Person € 12,50

Fingerfood im Glas:

Cole Slaw mit Roastbeef (Glutenfrei) € 6,50

Pikanten Linsensalat mit gebratenen Ziegenkäse in Honig- Thymian Kruste (Glutenfrei) € 6,00

Mediterraner Nudelsalat mit gebratener Garnele € 6,50

gemischte Antipasti (Glutenfrei) € 5,50

Ofenkürbis mit Feta (Glutenfrei) € 6,00

Glasnudelsalat mit geräuchertem Lachs Glutenfrei € 6,50

Geräucherte Forelle auf Farfalle Salat € 6,50

Pikanter Curry- Mango Geflügelsalat € 6,00

Hirtensalat mit Feta € 5,50

Bayrischer Krautsalat mit Fleischpflanzerl € 5,50

Glasnudelsalat mit Falafelbällchen (Vegan) € 6,00

hausgemachter Kartoffelsalat mit gebackenen Hendlfilet € 5,50

Asiatische Gemüsesülze mit Aioli Topping € 6,00

Steirische Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl auf Rucola € 6,00

Wakame (Algen)Salat € 5,50

Orientalischer Quinosalat € 5,50

Thunfischsalat € 5,50

Verschieden Humus Sorten € 5,50

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit

und viele Weitere.....

Weiter Kalte Platten in allen Richtungen....

Speisen:

Der Menüpreis richtet sich nach den gewählten Produkten

Diese Auswahl soll Ihnen etwas helfen um eine grobe Richtung der Speisen zu finden mit denen Sie feiern wollen, am besten bespricht man es persönlich um die passenden Gerichte zu definieren.

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit:

Pfannkuchen

Leberknödel

Grießnockerl

Leberspätzle

Kaspressknödel

Nudel

Hochzeitssuppe

Spargelcremesuppe (Saison)

Bärlauchrahmsuppe (Saison)

Kresseschaumsuppe

Tomatensuppe

Kürbisrahmsuppe (Saison)

Pfifferlingrahmsuppe (Saison)

Steinpilzcremesuppe (Saison)

Steinpilz mit Trüffel

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe mit Trüffel

Gulaschsuppe

Weitere auf Anfrage

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit

Salate:

Gemischter Salatteller

Bunter Salatteller mit Sprossen und Kräutern

Blattsalate mit gerösteten Pilzen und Croutons

Salatteller mit gebraten Putenbrust

Blattsalateller mit Backhendl und Kürbiskernöl

Weitere auf Anfrage

Vorspeisen kalt:

Tafelspitzscheiben mariniert

Tafelspitzsulze fein garniert

Vitello Tonato

Mozzarella – Tomate

Rohschinken mit Melone

Anti Pasti Teller

Gemischter Vorspeisen Teller

Geräucherte Fischvariationen fein garniert

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Weitere auf Anfrage

Vorspeisen warm:

Gebackener Schafskäse an Salatgarnitur

Kleines Zanderfilet in Zitronenschaum

Bärlauchnudeln (Saison)

Spargelragout an Bandnudeln (Saison)

Pfifferlinge in Rahm

Zartes Kalbsragout in Pastetchen

Weitere auf Anfrage

Sorbet und Zwischengänge:

Je nach Saison

Hauptgerichte:

Schwein:

Schweinebraten

Krustenbraten

Spanferkelrollbraten

Schweinshaxe

Schnitzel aller Art

Schlachtteller mit Blut und Leberwurst

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!

Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit

*Gefüllter Schweinebraten
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Schweinefilet im Ganzen gebraten
Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce
Schweinefilet im Wirsingmantel
Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
Schweinefilet mit Pfifferlingen und Steinpilzen
Medaillons vom Schwein auf Morchelrahm
Pikantes Schweinefilet in Chili- Pfefferkruste
Weitere auf Anfrage*

Kalb:

*Kalbshaxe glaciert
Kalbsrahmgulasch
Kalbsrahmbraten
Kalbsnierenbraten
Gefüllte Kalbsbrust
Kalbsvögerl in Rahmsauce
Kalbsrückensteak rosa gebraten auf Madeira- Schalottenjus
Kalbsrückenmedaillons auf Pfifferlinge- Steinpilzragout
Kalbsfilet „Züricher Art“
Kalbsfilet an Spargelnudeln
Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Nudelnbeet mit Trüffelhaube
Kalbsschnitzel aller Art
Kalbstafelspitz geschmorrt
Weitere auf Anfrage*

Rind:

*Rinderbraten in verschiedenen Varianten
Rindersaftgulasch
Rostbarten in verschiedene Varianten
OXN-Steak
Hochrippe im Ganzen gebraten
OXN- Lende in der Pfefferkruste
Zart rosa gebraten Alm- Oxn- Lende
Grillteller
Rinderfilet im Blätterteig
Pfeffersteak
Ochsenfetzen in Zwiebelsoße
Tafelspitzvariationen
Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße
Tellerfleisch*

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit



Weitere auf Anfrage

Pute und Geflügel:

Putengeschnetzeltes mit Champignon
Currygeschnetzeltes
Pikantes asiatisches Putenragout
Putensteaks
Putenschnitzel verschiedene Variationen
Tranche von der Ganze Pute gebraten
Perlhuhnbrust
Maispoularde
Hähnchenbrust gebacken
½ Hendl vom Grill
Babarie-Entenbrust
Bayrische Ente knusprig gebraten
Weitere auf Anfrage

Wild:

Rehgeschnetzeltes
Rehgulasch
Rehragout
Rehschnitzel
Rehbraten
Hirschgulasch
Hirschedelragout
Hirschbraten
Hirschrücken
Hirschfilet
Gamsragout
Kitz gebacken
Wildschwein Variationen
Wildgeflügel
Wildlasagne
Wild- Fleischpflanzerl
Weitere auf Anfrage

Fisch:

Forelle
Saibling
Forellenfilet
Saiblingfilet
Zander

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit

Scholle

Barschfilet

Zander im Backteig

Fischragout

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter

Pikantes Ragout mit Flusskrebsen und Garnelen

Hummer und Langusten

Lachssteak

Lachs im Blätterteig

Lachstatare im Reisblatt gegart

Weitere auf Anfrage

Vegetarisch:

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan

Gemüsestrudel

Kartoffel und Krautstrudel

Mediterrane Nudelpfanne

Weitere auf Anfrage

Beilagen und Soßen:

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Kartoffeln

Reisvariationen

Nudeln

Kartoffelgratin

Variationen von Strudeln

Gemüse

Risto

Aufläufe

Pfeffersoße

Burgundersoße

Esterhazysoße

Schalotten- Rotwein- Balsamicojus

Zwiebelsoße

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit



*Meerrettichsoße
Gorgonzolasoße
Kräuterrahmsoße
etc
Weitere auf Anfrage*

Dessert:

*Kaiserschmarrn
Geeister Kaiserschmarrn
Marillenknödel od. Zwetschgenknödel
Variationen vom Strudel
Variationen von Cremes
Fruchtsalat
Tiramisu
Tofennockerl
Weitere auf Anfrage*

Büffetvorschläge

*nur zur Ansicht
nicht bindend*

Großes Salatbüffet:

Reichliche Auswahl an diversen raffinierten Rohkostsalten, verschiedene Blattsalate, spezielle exklusive Öl- und Essigsorten, frische Kräuter, Kräutersalze, Pfeffermühle, großer gemischter Brotkorb inkl. Vollwertbrote

Von der Grillstation:

Fleisch und Fisch in kleine Medaillons geschnitten und im Chafingdishes zum aussuchen:

Fischfilet: *Pangasiusbarsch, Zander, Seeteufel, Lachs*

Fleisch: *Schweinefilet, Rinderfilet, Ochsenlende, Lammrücken, Kalbsrücken*

Geflügel: *Hähnchenbrust, Straußensteak, Entenbrust*

Gemüse: *Paprika, Zucchini, Aubergine*

Aus dem Chafingdish:

Reis, in Meersalzwasser gekochte Jungkartoffeln, gebratene Kartoffelmurmeln

Aus der Wokpfanne:

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit

Frisch geschwenkte vegetarische Pasta mit Tomaten Oliven, Jungzwiebel...

Soßen:

Diverse hochwertige Dips und Soßen

Käsebrett:

Große Auswahl an kleineren edlen Käsesorten aus Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien inklusive Ziegen und Schafmilchkäse (inkl. Laktose-freien Käse)

Dessert:

Große Auswahl an frischen Früchten

Verschiedene Strudelvarianten wie z.B. Apfel, Birne, Aprikosen, Milchrahm, Quark, Kirsch...

Grillbüffet nicht bindend nur als Vorschlag
Individuell gestallten
Gerne auch als SOUS-VIDE

Salatbüffet:

*Hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalate, Hausgemachter Krautsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Cocktailtomaten mit Mozzarella kugeln, Bohnen...
mit 2 verschiedenen Dressings, großer gemischter Brotkorb*

Von der Grillstation:

Grillfleisch vom Schweinenacken, Ochsenlende, Hühnerkeulen, Nürnberger Bratwürste

Soßen:

Meerrettich, 2-3 verschiedene Grillsoßen, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, und BBQ-Soße

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit

Aus dem Kartoffelofen:

Backkartoffel in der Folie mit Kräuterquark

Dessert:

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Büffet:

Salatbüffet:

*Verschiedene Blattsalate, Feldsalat, Kartoffel, Kraut, Käferbohnen,
Mixsalate....*

2 Dressings

Großer Brotkorb

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Im Chafing-Dish:

Bayerisches Kraut, Rahmwirsing, Rosenkohl

Kleine Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln, Schupfnudeln

Kalbsvögerl (kl. Rouladen)

Im Wok:

Zander- Nudelpfanne mit Gemüse

Von der Küche tranchiert:

Gefüllte Schweinsbrust

Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit



Rosa gebratene Rinderlende

Als Soßen: Bratensoße, Balasimco- Schalotten-Jus

Große Eisenpfanne:

*Süße Knödelvariation in Butterbrösel
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus*

Bayerisches Käsebrett am Stück mit Trauben

***Sprechen Sie mit uns, wir versuchen alle Ihre Wünsche zu
Erfüllen. Ob Menü oder a la Carte, Büffets in verschiedenen
Variationen, Grillen oder einen GALA- Abend-
Ihre Wünsche sind uns wichtig!***

**Sprechen Sie mit uns- Ihre Wünsche lassen sich erfüllen!
Gipfel für Spaß, Events und Genüsse, steirische Gastlichkeit**