

MITTAGSBUFFET

BUFFET I. 21 EUR/p.P. **UNSER TIPP**

- 150 g Hähnchenschnitzel mit Zitrusfrüchten und Preiselbeeren
- 100 g Petersilienkartoffeln
- 100 g Italienisches Risotto mit Steinpilzen, bestreut mit geriebenem Grana Padano
- 120 g Gemüsesalat mit Feta und roten Zwiebeln
- 1 Dessert pro Person

BUFFET II. 21 EUR/p.P.

- 150 g Hähnchenschnitzel mit Zitrusfrüchten und Preiselbeeren
- 100 g Petersilienkartoffeln
- 100 g Pasta Pomodoro e Verdure, bestreut mit geriebenem Grana Padano
- 120 g Gemüsesalat mit Feta und roten Zwiebeln
- 1 Dessert pro Person

BUFFET III. 24,5 EUR/p.P.

- 150 g Langsam gebratenes Halsstück mit Knoblauch und Kräutern
- 100 g Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin
- 100 g Italienisches Risotto mit Steinpilzen, bestreut mit geriebenem Grana Padano
- 120 g Gemüsesalat mit Feta und roten Zwiebeln
- 1 Dessert pro Person




KAPAZITÄT BIS ZU
250
PERSONEN

i Wir bitten um Verständnis, dass die Anzahl der bestellten Portionen auch verrechnet werden muss. **Änderungen sind bis spätestens 72 Stunden vor Abfahrt möglich.**

ABENDBUFFET

ABENDBUFFET BASIC I.

42 EUR/p.P. **UNSER TIPP**

KALTES BUFFET

- 50 g Hausgemachter Aufstrich-Schmitz
- 50 g Wurstsalat
- 70 g Bio-Rindertartar mit Schalotten und Grana Padano
- 70 g Krautsalat
- 60 g Gemischter Gemüsesalat

WARMES BUFFET

- 80 g Bio-Rindergulasch
- 110 g Variation von Schnitzel (Huhn, Schwein)
- 130 g Schweinerippchen in Grillmarinade

BEILAGEN

- 100 g Leichter Kartoffelsalat mit Gurke und Zwiebel
- 100 g Bratkartoffeln in der Schale mit Rosmarin
- 2 Stück hausgemachtes Brot
- 2 Stück Toast (zum Bio-Rindertartar)

- DESSERT**
- 1 Stück hausgemachter Apfelstrudel
 - 1 Stück Streuselkuchen mit Obst

ABENDBUFFET BASIC II.

45 EUR/p.P.

KALTES BUFFET

- 50 g Roastbeef nach dem alten Rezept von Hiša Franko
- 2 Stück Caprese-Spieße
- 2 Stück Bruschetta mit Tomaten
- 60 g Gemüsesalat mit Feta
- 60 g Gemischter Salat mit Roter Bete und Grana Padano

WARMES BUFFET

- 70 g Risotto mit Garnelen (Krevetten)
- 70 g Schweinefilet mit Pilzsauce
- 70 g Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Prosciutto crudo

BEILAGEN

- 100 g Gegrilltes Gemüse
- 100 g Stampfkartoffeln
- 2 Stück hausgemachtes Brot

DESSERT

- 100 ml Panna Cotta
- 100 ml Tiramisu



KAFFEE & KUCHEN

PREIS: 7.40 EURO

Inklusive Filterkaffee und Kuchen.
Je nach saisonalem Angebot servieren wir Honigkuchen, Apfelstrudel usw.



Ob Firmenfeier, Teamevent oder Kundeneinladung – wir sorgen für ein **stimmiges Erlebnis** an Bord.



www.lipno-line.com