



Auer Buffets 2019

Zum Empfang

Bauernbrote mit dreierlei Aufstrich
3 € p.P.

HEURIGENBUFFET

Kleines Salatbuffet (vegan)
Erdäpfel | Gurke | Kraut

Kleine Heurigenplatte
Hausbrot | eingelegtes Gemüse

Knuspriger Kümmelbraten
Weinkraut | Serviettenknödel | Bratlsaft

Paprikahendl
Nockerl | Sauerrahm

Blunzengröstl/knuspriger Buchweizen

Käsespätzle/Röstzwiebel

Krautfleckerl

Milirahmstrudel/ Vanillesauce
Saftiger Schokoladenkuchen/Karamellsauce

24,20 € p.P. (ab 15 Personen)





Auer Buffets 2019

GEMISCHTES HAUSBUFFET

Kleines Salatbuffet (vegan)

Erdäpfel | Gurke-Mohn | Kraut | Rote Rübe-Kren

Beinschinken vom Ötscherblickschwein

Bratenaufschnitt | sauer marinierte Forelle

Hausbrot | eingelegtes Gemüse (vegan)

Knuspriger Kümmelbraten vom Ötscherblickschwein

Weinkraut | Serviettenknödel | Bratlsaft

Geschmortes Rindsschulterscherzel

Maissterz | Charlotten-Rotweinsauce

Steirisches Backhendl | Zitronen-Chillimayonnaise

Gemüsegröstl (vegan)

Saisonales Ofengemüse (vegan)

Spinatknödel | braune Butter | Bergkäse (vegetarisch)

Krautfleckerl | selbstgemachte Nudeln

Strudelvariationen | Vanillesauce

Saftiger Schokoladenkuchen (vegan) | Karamellsauce

32,- € p.P (ab 20 Personen)





Auer Buffets 2019

WINTER BUFFET

Kümmelbarten | Steinpilzkraut | Serviettenknödel

Gansl | Rotkraut | Erdäpfelroulade

Rahmbeuschl | Briocheknödel

Zwiebelkuchen | Wintersalate | Walnuss (vegetarisch)

Spinatknödel | Bergkäse | braune Butter (vegetarisch)

Rollgerstl Risotto | Kürbis (vegan)

Brotkörberl | Kerbelsenf | Preiselbeeren

Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster

39,90 p.P. (ab 20 Personen)





Auer Buffets 2019

SOMMER BUFFET

Kleines Salatbuffet

Erdäpfel | Gurke | Paradeiser | Rote Rüben

Heurigenplatte

Frischkäse | mariniertes Gemüse

Sauer marinierte Forelle | Bratenaufschnitt | Blunze | Hausbrot

Beinschinken aus dem Ofen vom Ötscherblickschwein

Honig | Senf | Kren

Ofenwarmes Roastbeef

Schmorparadeiser | Maissterz (vegan)

Steirisches Backhendl | Zitronen-Chillimayonnaise

Wallergulasch | Salzerdäpfel

Krautfleckerl | selbstgemachte Nudeln

Saisonales Ofengemüse | Wald&Wiesenkräuter

Milirahmstrudel | Vanillesauce

Saftiger Schokoladenkuchen | Karamellsauce

Grießflammerie | saisonale Fruchtsauce

42.- p.P. (ab 20 Personen)





Auer Buffets 2019

SPANFERKEL BUFFET

Kleines Salatbuffet (vegan)
Erdäpfel | Gurke | Kraut | Rote Rüben

Heurigenplatte
Beinschinken vom Ötscherblickschwein | Bratenaufschnitt | Blunze
Sauer marinierte Forelle | eingelegtes Gemüse | Hausbrot

Spanferkel aus der Kiste
Butterfisolen | Ofenkartoffel | Kräuterrahm

Grammelknödel
Röstzwiebel | Bratlsaft

Krautfleckerl | selbstgemachte Nudeln (vegetarisch)

Saisonales Ofengemüse | Wald&Wiesenkräuter (vegan)

Milirahmstrudel | Vanillesauce
Saftiger Schokoladenkuchen | Karamellsauce
Topfenschmarrn | Zwetschkenröster

45,- p.P. (ab 40 Personen)





Auer Buffets 2019

Auer Facts

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Um die beste Qualität zu garantieren, behalten uns ev. Änderungen der Buffets vor.

Gedeck mit Papierservietten, Tischtücher und kleiner Blumenschmuck sind ebenfalls inkludiert!

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet, eine Pauschale ist leider nicht möglich.

Bei mitgebrachten Getränken wird ein Stoppelgeld in Höhe eines vergleichbaren Produktes auf unserer Karte verrechnet.

Kinder bis 6 Jahre essen gratis, Kinder von 6-12 zahlen die Hälfte vom Buffetpreis.

Trinkgelder sind nicht enthalten. Wir bitten daher höflichst dies in Ihrer Kalkulation mit zu bedenken, so dass Sie bei zufriedenstellendem Service dieses auch honorieren können.

Um Auer Location exklusiv zu mieten, wird eine Mindestkonsumation verrechnet, je nach Tageszeit, Saison und Wochentag variiert diese ab € 2.000,00 - € 9.000,00

Unser Lokal ist bis 24:00 Uhr geöffnet. Gerne verlängern wir unsere Öffnungszeiten für Ihre private Feier. Dabei wird jede weitere angebrochene Stunde mit 100.- abgerechnet.

STORNOBEDINGUNGEN:

Bei Stornierung ab 14 Tage vor der Veranstaltung werden 30 % des Angebotes in Rechnung gestellt.

Bei Stornierung ab 1 Woche vor der Veranstaltung werden 50 % des Angebotes in Rechnung gestellt.

Bei Stornierung am Tag der Veranstaltung werden 100 % des Angebotes in Rechnung gestellt.

Bitte bestätigen Sie uns daher 1 Woche vor der Veranstaltung die garantierte Personenanzahl - für diese Anzahl werden Raum, Speisen und Gedecke für Sie vorbereitet und verrechnet. Sollten unerwartet mehr Gäste kommen, erlauben wir uns das Buffet dementsprechend aufzustocken und zu verrechnen.

