



SPEISEIDEEN

FÜR IHRE HOCHZEIT
HOCH ÜBER
SALZBURG

Gültig ab Februar 2025

DAXLUEG
das kleine Paradies hoch über Salzburg

HERZLICH WILLKOMMEN IM PANORAMAGASTHOF DAXLUEG!

Wir haben für Sie eine kleine Auflistung von unseren beliebten und gerne gewählten Speisen erstellt.

Wir betreiben den Panoramagasthof DaxLueg bereits seit 12 Jahren und haben mittlerweile auch sehr viel Erfahrungen mit Veranstaltungen aber auch Caterings sammeln dürfen.

Das Thema FLEXIBEL und REGIONAL schreiben wir sehr hoch. Zusammen mit unseren Lieferanten haben wir optimalen Zugriff auf frische und regionale Produkte und stehen seit Anfang an für das kulinarische Erbe (Lizenznummer 203044).

Natürlich bereiten wir Ihre Speisen auch nach Diätvorgaben (lactosefrei, glutenfrei, etc.) zu.

Ihre Familie Schubert

DAXLUEG
das kleine Restaurant im Herzen der Natur



FINGERFOOD KALT:

FLEISCH:

Belegtes Brötchen (nach Ihrer Wahl)	€ 2,5
Carpaccio vom heimischen Rind / Pesto / Parmesan / Rucola / Crostini	€ 8
Grissini mit Prosciutto	€ 3,5
Saures Rindfleisch / Zwiebel / Bauernbrot	€ 6
Prosciutto - Melone - Spießchen	€ 6
Geflügel - Curry - Salat	€ 6
Waldorfsalat mit gebratener Entenbrust	€ 7
Schweizer Wurstsalat	€ 6
Roast Beef - Röllchen / Rucola	€ 6
Rindfleischsalat in Gurkenbechern	€ 6,5

FISCH:

Räucherforellenmousse / Blattsalate	€ 6
Saiblings Tartar / frische Kräuter	€ 7
Palatschinke / Frischkäse - Lachsfülle	€ 6
Räucherlachs - Gurken - Tarte	€ 6,5
Räucherlachs / Mango - Gurkensalat	€ 6,5
Thunfischsalat / Crostini	€ 5,5
Hausegebeizter Lachs / Kartoffelrösti	€ 7

VEGETARISCH / VEGAN:

Antipastisalat	€ 5
Griechischer Salat / Schafskäse	€ 5
Gurken carpaccio / Sauerrahmmousse	€ 5,5
Rucolasalat / gebackene Schafskäsewürfel	€ 5
Melanzani / Paprika / Ziegenkäse	€ 5,5
Saisonales Gemüse mousse	€ 5
Avocado - Melonensalat / Basilikumjoghurt	€ 5,5
Gurkenkaltschale	€ 5
Nudelsalat vegetarisch	€ 5
Tomaten-Knoblauch-Crostini / Avocado-Crostini (2 Stück)	€ 6

Ab 10 Portionen pro Sorte bestellbar.



FINGERFOOD WARM:

FLEISCH:

Backhenderl / Kartoffelsalat	€ 6
Blunzenstrudel / Sauerkraut	€ 5
Schnitzel „Wiener Art“ / Kartoffel - Vogerlsalat	€ 6
Kalbsrahmgulasch / Butternockerl	€ 5,5
Bratwurst / Sauerkraut	€ 5,5
Kartoffel-Speck-Buchteln	€ 5
Pochiertes Wachtelei auf Schinkenschaum	€ 5,5
Palatschinken / Schinken - Tomaten - Käse - Fülle	€ 5
Ragout vom Jungstier / Knödel	€ 6
Tiroler Gröstl / Wachtelei	€ 4,5

FISCH:

Gegrilltes Saiblingsfilet / Kartoffelarte	€ 7
Gegrilltes Wolfsbarschfilet / Ratatouille	€ 6,5
Asiatisches Grillgemüse / Garnele	€ 5,5
Gebratener Zander / Tomate / Mozzarella	€ 6

VEGETARISCH / VEGAN:

Spinatknödel / Lauchsauce	€ 4,5
Gebackener Schafskäse / Rucola	€ 4,5
Gegrillte Gemüsespießchen / Rohkostsalat	€ 4
Gebackene Haferflocken - Gemüse - Bällchen / Mango - Chutney	€ 4,5
Kürbis - Curry - Ragout / gebackene Mozzarellasticks	€ 5
Tomaten - Mozzarella - Knödel / Kräutersauce	€ 4,5
Gnocchi / gegrillte Wald- und Wiesenpilze	€ 4,5
Diverse Risotto / Parmesankrusperl	€ 4
Gebratene Zucchinirollchen / Parmesankrusperl	€ 4,5
Gegrilltes Gemüse / Ziegenkäse	€ 4,5
Kartoffel - Currycremesuppe im Glas	€ 3,5

Ab 10 Portionen pro Sorte bestellbar.



REGIONALE FINGERGOOD IDEEN:

KALT:

Tafelspitzsülzchen / Zwiebel / Vinaigrette / Bauernbrot	€ 5,5
Almkäseknödel / herbstliche Salate	€ 5,5
Dörrpflaumen / Speckmantel (2 Stück)	€ 5

WARM:

Blunzentascherl / Rieslingkraut	€ 5,5
Gebackener Krauthäupel / Kernölvinaigrette	€ 5,5
Geschmorte Kalbsbackerl / Grießtaler	€ 8
Geselchtes / Sauerkraut	€ 6
Grammelknödel / Sauerkraut	€ 5,5
Gebratener Karpfen / Kürbisgemüse	€ 7
Polenta - Schafskäse - Terinne / Kirschtomatenragout	€ 6
Faschierte Laibchen / Kartoffelpüree	€ 5,5
Gemüselaibchen / Schnittlauchsauce	€ 5
Blutwurstgröst'l / Rieslingkraut	€ 5,5
Beuschl / Brezenknödel	€ 6
Pinzgauer Krapf'n	€ 5,5

DESSERT:

Scheiterhaufen	€ 4,5
Topfenockerl / Erdbeer-Rhabarber-Spiegel	€ 5
Nusschnitten	€ 4,5
Gebackene Mäuse	€ 4,5
Kartoffelpuffer / Apfelmus	€ 4,5
Buchteln / Vanillesauce	€ 5
Mozartknödel / Erdbeerspiegel	€ 5,5
Hollerküchlein / Rieslingschaum	€ 4,5
Topfenpalatschinke	€ 4,5

Ab 10 Portionen pro Sorte bestellbar.



VORSPEISEN:

FLEISCH:

Beef Tartar / Wachtelei / Crostini / mariniert	€ 16
Carpaccio vom heimischen Rind / Pesto / Parmesan / Rucola / Crostini	€ 15
Saisonale Blattsalate / Roast Beef / Kirschtomaten / Hibiskusreduktion	€ 14
Saisonale Blattsalate / Lungauer Speck / Kirschtomaten / Kernöldressing	€ 9
Prosciutto mit Melone / Rucola / Parmesan / Weißbrot	€ 13
Vorspeisenvariation (Räucherlachs / Sülzchen / Rindercarpaccio / Crostini)	€ 15

FISCH:

Hausgebeizter Lachs / Salatbouquet / Honig - Senf / Rösti	€ 16
Kalt geräucherte Fuschlseeforelle / Nüsse / Salatbouquet / Oberskren	€ 16
Räucherforellenmousse / Salabtbouquet / Kirschtomaten	€ 12
Saiblings Tartar / frische Kräuter / Saiblingskavier	€ 17

VEGETARISCH / VEGAN:

Vorspeisenvariation (Antipasti / Kräuterseitlinge / Hirse - Bällchen)	€ 14
Saisonale Blattsalate / Wald- und Wiesenpilze / Kirschtomaten / Kresse	€ 12
Rucolasalat / Honigmelone / Schafskäse	€ 12
Carpaccio von der Gurke / Sauerrahmmousse / Salatbouquet / Crostini	€ 9
Rucolasalat / gebackene Schafskäsewürfel / Kernöl - Vinaigrette	€ 9

SAISONAL:

Geräucherte Entenbrust / saisonaler Salat / Balsamico-Vinaigrette	€ 16
Saisonale Blattsalate / Bärlauch / Kirschtomaten / Roastbeef	€ 14
Saisonale Blattsalate / Bärlauch / Kirschtomaten (vegan)	€ 9
Marchfelder Spargel / Erdbeeren / Roast Beef / Hibiskusreduktion	€ 16
Marchfelder Spargel / Erdbeeren / Mangold / Hibiskusreduktion (vegan)	€ 12
Winterliche Blattsalate / schwarze Nüsse / Mandarinen	€ 11
Mit Schafskäse gefüllter Bratapfel / Salatbouquet / Feigensenf / Crostini	€ 9



SUPPEN:

FLEISCH:

Hochzeitssuppentopf	€ 7,5
Klare Tafelspitzsuppe / Frittaten	€ 5
Klare Tafelspitzsuppe / Grießnockerl ODER Leberknödel	€ 5,5
Doppelte Consomme / Sherry / Gemüsestreifen	€ 7
Klare Tomatenconsomme / Fleischnockerl	€ 7

VEGETARISCH:

Hochzeitssuppentopf vegetarisch	€ 7,5
Saisonale Schaumsuppe	€ 7
Klare Tomatenconsomme / Mozzarella - Bällchen	€ 7
Schaumsuppe von der Petersilienwurzel / gebackene Käsewürfel	€ 7
Spinat - Brunnkressesuppe / Schwarzbrotchips	€ 6,5

SAISONAL:

Lungauer Kartoffelschaumsuppe / Steinpilzchips	€ 8
Doppelte Steinpilzconsomme` / Preiselbeernockerl	€ 9
Wildconsomme` mit Preiselbeernockerl	€ 7
Steinpilzsuppe / Kartoffeln / Speck	€ 7,5
Gurkenkaltschale / Minze	€ 7
Frühlingskräutersuppe / Bärlauchknödel	€ 7,5



HAUPTSPEISEN:

RIND:

Tranchen von der Rinderhuft / zweierlei Püree / Portweinsauce	€ 27
Rosa gebratene Rinderhuft / Rotkraut / Pommes Duchesse / Portweinsauce	€ 25
Filetsteak vom Salzburger Rind / Maiskolben / Kartoffelgratin	€ 36
Rumpsteak vom Salzburger Rind / Grillgemüse / Kartoffelgratin	€ 25
Rumpsteak vom Salzburger Rind / Süßkartoffelchips / Grillgemüse	€ 25
Geschmorte Rindsbackerl / Portweinsauce / Kartoffeltaler / Marktgemüse	€ 22
Rinderbraten / Saft'l / Krokettchen / Marktgemüse	€ 21
Warmes Roastbeef / Kartoffel - Speck / Marktgemüse	€ 21
Zwiebelrostbraten / Speck - Knoblauch - Bohnen / Bratkartoffel	€ 21
DaxLueg - Pfand'l / Rinderfilet / Spätzle / Pilzrahm	€ 26

GEFLÜGEL:

Mediterran gegrillte Hühnerbrust / Räucherpaprika - Risotto	€ 19
Mit Kräutertopfen gefüllte Hühnerbrust / saisonale Rahm - Gnocchi	€ 19
Putensteak / mit Tomaten und Mozzarella überbacken / Marktgemüse	€ 20
Mit Wiesenpilze und Tomaten gefüllte Perlhuhnbrust / Kartoffelstampf	€ 23
Ausgelöstes Backhenderl / Kartoffel-Vogerl-Salat	€ 18

KALB:

Kalbssteak / Trüffelsauce / Herzoginnenkartoffel / Brokkoli	€ 37
Duett vom Kalb / Karotten-Kartoffelpüree / Wiesenpilze	€ 32
Kalbsfilet in Kräuterkruste / Knödel / Pilzrahmsauce	€ 39
Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Kräuterreis / Preiselbeeren	€ 24
Kalbsrahmgulasch / Butterspätzle	€ 19

SCHWEIN:

Schweinefilet im Speckmantel / Speckbohnen / Krokettchen / Pilzrahmsauce	€ 20
Schweinefilet im Kräuterhaube / zweierlei Püree / Marktgemüse / Saft'l	€ 21
Knuspriges Spanferkel / Knödel / warmer Krautsalat / Kartoffel (ab 35 Port.)	€ 19



HAUPTSPEISEN:

FISCH:

Gegrilltes fangfrisches Zanderfilet / Grillgemüse / Petersilkartoffel	€ 21
Gegrilltes fangfrisches Lachsforellenfilet / Grillgemüse / Petersilkartoffel	€ 20
Gegrilltes fangfrisches Wolfsbarschfilet / Grillgemüse / Petersilkartoffel	€ 21
Gegrilltes fangfrisches Lachsforellenfilet / Gemüsenudeln	€ 20
Zweierlei vom fangfrischen Fisch / saisonales Risotto	€ 24
Dreierlei vom fangfrischen Fisch / Paprikagemüse / Süßkartoffeln	€ 27
Saiblingsfilet / Limetten-Rieslingsauce / Grillgemüse / Kartoffeltarte	€ 24

WILD:

Hirschmedaillons im Speckmantel / Selleriepüree / Brokkoli / Thymiansaft	€ 35
Hirschrückensteak / Kürbis - Zucchini - Gemüse / Pommes Duchesse / Saft	€ 36
Edelragout / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel	€ 21
Barbarie - Ente / Rahmwirsing / Grießtaler	€ 22
Rosa gebratenes Rehentrecote / Rosenkohl / Schupfnudeln / Thymiansaft`l	€ 39

VEGETARISCH / VEGAN:

Hausgemachte Bandnudeln / Kürbis / Rahmsauce	€ 15
Hausgemachte Bandnudeln / Spinat / Schafskäse	€ 17
Saisonales Risotto (auf Wunsch vegan)	€ 15
Gefüllte Teigtaschen / Parmesan / Rucola / Kirschtomaten	€ 15
DaxLueg - Grillgemüse „Ratatouille Art“ (vegan)	€ 13
Gnocchi / Zucchini / Rahmsauce	€ 15
Gnocchi / gegrillte saisonale Wald- und Wiesenpilze	€ 21
Feurige Nudelpfanne / hausgemachte Bandnudeln / feurige Tomatensauce	€ 15
Mediterran gefüllter Zucchini / Schafskäse / geschmornte Tomaten	€ 18
Süßkartoffel - Kichererbsen - Curry / Basmatireis	€ 13
Zucchini - Auberginen - Chili / Tomaten-Ciabatta	€ 15
Gefüllter Paprika / Basmatireis / Tomatenragout	€ 15
Spinat - Mangold - Knödel / Tomatenragout	€ 15
Ofenkartoffel / Gemüseragout / Kräuterdip (vegan)	€ 13



SAISONALE HAUPTSPEISEN:

SPARGEL / BÄRLAUCH:

Schweinefilet im Speckmantel / hausgemachte Nudeln / Bärlauchrahm	€ 21
Bärlauchgnocchi / gegrillter Paprika	€ 16
Gegrilltes Lachsforellenfilet / grüner Spargel / Heurige / Sauce Hollandaise	€ 25
Gegrilltes Putensteak / Spargelduo / Heurige / Sauce Hollandaise	€ 23
Marchfelder Spargel / Heurige / Sauce Hollandaise	€ 19
Österreichisches Rinderfilet / Spargelduo / Sauce Hollandaise / Heurige	€ 38
Spargel - Kräuter - Risotto (auf Wunsch vegan)	€ 16

PILZE / SCHWAMMERL:

Schwammerlrostbraten / Spätzle / Eierschwammerl / Rahmsauce	€ 26
Gnocchi / Eierschwammerl / gegrillte Cherrytomaten	€ 17
Hausgemachte Bandnudeln / Eierschwammerl / Rahmsauce	€ 17
Zweierlei vom fangfrischem Fisch / Eierschwammerlrisotto	€ 24
Österreichisches Rinderfilet / gegrillte Lungauer Steinpilze	€ 42
Gnocchi / Speinpilze / Rahmsauce	€ 24
Sommerholzer Schwammergröst`l	€ 18

KÜRBIS:

Gefüllte Hühnerbrust / Kürbis - Topfen / Süßkartoffel / Gnocchi / Rahm	€ 20
Zweierlei vom fangfrischem Fisch / Kürbisrisotto	€ 24
Kürbisrisotto (auf Wunsch vegan)	€ 15
Kürbislasagne / Bechamel	€ 16

WINTERLICH

Rosa gebratenes Hirschrückensteak / Kürbisgemüse / Pommes Duchese	€ 38
Barbarieente / Rahmsauerkraut / Pommes Duchesse / Grand-Marnier-Sauce	€ 23
Wildererpfand`l / Nussspätzle / Pilzrahm	€ 29
Getrüffeltes Maronirisotto (auf Wunsch vegan)	€ 16



DESSERT:

Warmer Schokoladauflauf / Vanillesauce / Sauerkirschenragout	€ 8
Schokolade - Souffle' / Erdbeerspiegel / Vanillesauce / Früchte	€ 9,5
Saisonales Fruchtetiramisu	€ 6,5
Hausgemachter Kaiserschmarrn (ab 5 Portionen) / Zwetschgenröster	€ 10
Zweierlei Strudel / Vanilleeis	€ 7
Zweierlei Parfait / Früchteragout	€ 7,5
Zweierlei Sorbet / frische Früchte (vegan)	€ 7,5
Dessertvariation nach Ihren Wünschen	ab € 8,5
Topfen - Joghurt - Mousse / Früchtereigen	€ 6,5
Gefüllte Topfenknödel / Früchteragout / Vanillesauce	€ 8
Veganes Schokolademousse / Waldbeerragout / Schlagsahne	€ 8,5
Weißes Schokoladesüppchen / Schokoladecroquant	€ 10
Schokoladebrunnen mit frischen Früchten	€ 14

DESSERTBUFFET (ab 20 Portionen)

Gefüllte Topfenknödel / süßes im Glas / hausgemachter Strudel / Frische Früchten /
Vanillesauce / Schlagsahne

Preis pro Portion: € 11



DESSERT IM GLAS:

Saisonales Früchtetiramisu	€ 5
Duo vom Strudel	€ 5
Topfen - Joghurt - Mousse / Früchtereigen	€ 5
Mozartknödel / Waldfrucht	€ 6
Zweierlei Schokolademousse	€ 6
Mango - Cassata - Trifle	€ 5
Schokoküchlein im Glas	€ 5
Zwetschgenknödel im Glas	€ 5
Grißmousse mit Erdbeer und Rabarber	€ 4,5
Schokoladen-Pasionsfrucht-Creme	€ 4,5
Heidelbeer - Cheesecake	€ 4,5
Maulwurf-Trifle	€ 4,5
Schoko-Kokos-Pudding / Ananas	€ 4,5
Ingwercreme / Schokoladensauce	€ 4,5
Baileys Parfait im Glas	€ 4,5
After Eight Parfait im Glas	€ 4,5
Apfel-Ricotta-Trifle / Knuspercrunch	€ 5
Key-Lime-Pie Mousse	€ 4,5
Mohn-Mascarpone / Himbeeren	€ 4,5
Nougat-Espresso-Mousse	€ 4,5
Schwarzwälder Kirsch - Tiramisu	€ 5
Schokobanane im Glas	€ 4,5
Mini - Heidelbeerdatscherl	€ 5
Gebackene Apfelradl / Zimtzucker / Vanillesauce	€ 4,5

VEGAN:

Veganer Schokolade-Chia-Pudding	€ 5
Veganes Schokolade-Kokosnuss-Mousse / Sweet Peacans	€ 5,5
Veganes Vanille-Trifle / Knuspercrunch	€ 5
Seidentofu-Schoko-Pudding / Waldfrüchte	€ 5,5

Ab 10 Portionen pro Sorte bestellbar.



UNSERE BUFFETIDEEN

BUFFET „WILD“ (nur Herbst und Winter)

€ 63

Fingerfood Buffet

Hirschcarpaccio / Roast Beef / Graved Lachs / Gurkencarpaccio / Waldorfsalat mit gebratener Entenbrust

Suppe (serviert)

Getrüffelte Maronischaumsuppe / Klare Tafelspitzsuppe mit Einlage

Hauptspeisenbuffet

Barbarieentenbrust / Rehbraten / Lachsforellenfilet / Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Saisonales Risotto

Serviettenknödel / Ratatouille / Kartoffel / hausgemachte Bandnudeln / Rotkraut / Kürbisrahm - Sauce

Desertbuffet

Apfel- und Topfenstrudel / Maroni-Mandarinen-Tiramisu / Brombeer - Panna Cotta / Gefüllte Topfenknödel / Vanillesauce / Schlagsahne

BUFFET „DAXLUEG“

€ 58

Fingerfood - Buffet

Rindercarpaccio / Roast Beef / Räucherlachs / Tomaten - Mozzarella - Spießchen / Prosciutto mit Melone / Nudelsalat / Rucolasalat mit Schafskäse

Suppe (serviert)

Kartoffelschaumsuppe mit heimischen Pilz - Chips / Klare Tafelspitzsuppe mit Einlage

Hauptspeisenbuffet

Schweinefilet im Speckmantel / Hühnerbrust / Lachsforellenfilet / Kübrisrisotto / Zwiebelrostbraten

Semmelknödel / Ratatouille / Kartoffel / Spätzle / Reis / gegrilltes Marktgemüse

Desertbuffet

Kaiserschmarrn / Saisonales Tiramisu / Panna Cotta / Gefüllte Topfenknödel / Frische Früchte / Vanillesauce / Schlagsahne

Ab 35 Personen pro Person. Preis inklusive festlichem eindecken und 1 Stunde Proseccoempfang.



UNSERE BUFFETIDEEN:

BUFFET „RUSTIKAL“

€ 42

Salatbuffet

Gurken- / Tomaten- / Kartoffel- / Kraut- / Blattsalat / Brot / Butter

Suppe (serviert)

Saisonale Cremesuppe / Tafelspitzsuppe mit Kaspressknödel

Hauptspeisenbuffet

Knuspriges Karreebrat'l / Kasnock'n / Chicken Wings / Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute

Serviettenknödel / mitgebratene Kartoffel / Ratatouille / Pommes

Desertbuffet

Apfel- und Topfenstrudel / hausgemachter Kaiserschmarrn / Vanillesauce / Schlagsahne

BUFFET „VITAL“

€ 45

Vorspeisenbuffet

Gurkencarpaccio / Roast Beef / Räucherforelle / Tomaten - Mozzarella - Spießchen

Suppe (serviert)

Saisonale Cremesuppe / Klare Tomatenconsomme

Hauptspeisenbuffet

Hühnerbrust / Lachsforellenfilet / Jungzwiebelrisotto / Zucchini - Gnocchi

Ratatouille / Kartoffel / Reis / Pommes Duchesse

Desertbuffet

Smoothie's / Früchte -Tiramisu / Panna Cotta /
Frische Früchte / Vanillesauce / Schlagsahne

Ab 35 Personen pro Person. Preis inklusive festlichem eindecken und 1 Stunde Proseccoempfang.
Die bis 7 Tage zuvor genannte Personenanzahl dient als Berechnungsgrundlage.



HOCHZEITS - BBQ: (ab 50 Personen)

SALATE Tomaten-, Gurken-, Kartoffel-, Karotten- und Blattsalat
Nudel- und Wustsalat / Dressings / Brot / Butter / Magarine

BUFFET Schweinerückensteaks / Chicken Wings /
Lachsforellenfilet / Hühnerbrüste / Spare Ribs /
Rostbratwürstl / Marktgemüse / Haloumi /
Rindersteaks

Beilagen Semmeknödel / Kartoffelspalten / Ofenkartoffel /
Saucen / Kräuterbutter

DESSERT Apfelstrudel / Topfenstrudel / Süßes im Glas /
Frische Früchte / Vanillesauce / Schlagsahne

Preis pro Person:

€ 47

Ab 50 Personen pro Person. Preis inklusive festlichem eindecken und 1 Stunde Proseccoempfang.
Die bis 7 Tage zuvor genannte Personenanzahl dient als Berechnungsgrundlage.



GRILLBUFFET VARIANTE 1

SALATE	Tomaten-, Gurken-, Kartoffel-, Karotten- und Blattsalat Dressings / Brot / Butter / Margarine
BUFFET	Saftige Ripperl / Chicken Wings / Gegrilltes Zanderfilet / Tomaten-Mozzarella gefüllte Putenbrust / Schweinerückensteaks / gegrilltes Marktgemüse
Beilagen	Pommes Frites / Ofenkartoffel / Saucen / Kräuterbutter
DESSERT	Apfelstrudel / Topfenstrudel / hausgemachter Kuchen / Vanillesauce / Schlagsahne

Preis pro Person:

€ 39

Ab 25 Personen pro Person. Preis inklusive festlichem eindecken und 1 Stunde Proseccoempfang.
Die bis 7 Tage zuvor genannte Personenanzahl dient als Berechnungsgrundlage.



GRILLBUFFET VARIANTE 2

SALATE	Tomaten-, Gurken-, Kartoffel-, Karotten- und Blattsalat Verschiedene Dressings / Brot / Butter / Magarine
BUFFET	Ofenfrischer Schweinebraten / Chicken Wings / Gegrilltes Lachsforellenfilet / Kräutertopfen gefüllte Hühnerbrust Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / gegrilltes Marktgemüse
Beilagen	Semmelknödel / Kräuterreis / Saucen / Kräuterbutter
DESSERT	Apfelstrudel / Topfenstrudel / Gefüllte Topfenknödel / Panna Cotta im Glas / Vanillesauce / Schlagsahne

Preis pro Person:

€ 43

Ab 25 Personen pro Person. Preis inklusive festlichem eindecken und 1 Stunde Proseccoempfang.
Die bis 7 Tage zuvor genannte Personenanzahl dient als Berechnungsgrundlage.





**IHR PERSÖNLICHER
ANSPRECHPARTNER:**

Kurt Schuber
+43 6602 66 58 00 0

heiraten@daxlueg.at

**Panoramagasthof DaxLueg
Familie Schuber**

**Daxluegstrasse 5
5300 Hallwang bei Salzburg
www.daxlueg.at/hochzeit**