

*Kalte Vorspeise – Buffet :*  
*(inclusive Baguette und Butter )*

**Block 1 :**

Gefüllte Eier mit Kräutern  
 Gefüllte Tomaten mit Italienischem Salat  
 Putenschinken mit Cocktail-Geflügelsalat  
 Hausgemachte Gemüsesulz mit Kernölmarinade  
 Zweierlei Oliven in verschiedenen Marinaden  
 Gebratenes mariniertes Gemüse  
 (Zucchini, Melanzani, Paprika) mit Pesto  
 Tomaten mit Mozzarella und Pesto  
 Meeresfrüchtesalat in Joghurt-Dill-Marinade  
 Artischockenherzen im Rohschinkenmantel  
 Kirschtomaten mit Schafskäse-Kräutercreme gefüllt

pro Person € 7,50

**Block 2 :**

Geräucherte Entenbrustscheiben an Orangen-Preiselbeersahne	pro Person + € 1,90
Forellenfilet mit Sahnekren	pro Person + € 1,90
Geräucherte Putenbrust mit Cocktail-Kaviarsauce	pro Person + € 1,90
Räucherlachs mit Kaviar	pro Person + € 2,40
Wildpastete mit Preiselbeer-Rotweingelee	pro Person + € 2,70
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tatare	pro Person + € 2,90

*Variante Vorspeisenteller serviert :*

3 aus Block 1  
 + 3 aus Block 2  
 inclusive Jourgebäck,  
 Baguette und Butter

pro Person € 8,20

*Variante Vorspeisenteller serviert :*

3 aus Block 1  
 + 1 aus Block 2  
 inclusive Jourgebäck,  
 Baguette und Butter

pro Person € 6,80

*Warme Vorspeise – Buffet :*  
*(inclusive Baguette und Butter )*

**Block 1 :**

Spinat-Karotten-Tomatenstrudel an Kräuterrahmsauce	pro Person	€ 2,20
Gebratene Hühnerbrust mit Sherrysauce	pro Person	€ 2,40
Schweinsfiletmedaillon auf Kornbrotsockel mit warmer Kräutermarinade	pro Person	€ 2,60
Zanderfiletmedaillon unter der Kräuterhaube auf Weißbrot	pro Person	€ 2,60
Gegrillte Scampi mit Mangold auf Blätterteig	pro Person	€ 3,20
Stroganoff vom Rindsfilet im Blätterteigkorbchen	pro Person	€ 3,20
Mini-Pizza (6 cm Durchmesser) mit Rohschinken, Broccoli und Sardellenpaste	pro Person	€ 2,00
Mini-pizza Jardinère provençale (Dreierlei Gemüse und Bergkäse)	pro Person	€ 2,00
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	pro Person	€ 2,30
Grüner und weißer Spargel im Rohschinkenmantel gebraten	pro Person	€ 2,30

*Als Buffet*

*3 aus 9 (inclusive Baguette und Butter)*

*pro Person € 8,50*

*Als Buffet*

*5 aus 9 (inclusive Baguette und Butter)*

*pro Person € 9,30*

*Als Buffet*

*7 aus 9 (inclusive Baguette und Butter)*

*pro Person € 10,90*

854 DORNBIRN IM MESSEPARC

Tel.: 05572/27539 Fax: DW 4

[www.piazza-messepark.at](http://www.piazza-messepark.at)  
[office@restaurant-piazza.at](mailto:office@restaurant-piazza.at)

*Hauptspeise – Buffet :*

- Glacierte Kalbsschulter
- Saftiger Scheweinsbraten
- Lammkeule provencale
- Schweinsfilet im Blätterteigmantel
- Zanderfilet gegrillt
- Wildragout
- marinierte Entenbrust
- Gefüllter magerer Schweinsrücken (ohne Knochen)
- gespickter Rindsbraten vom Schlögel
- marinierte Schweinsmedaillons (vom mageren Rücken)
- Rinderhochrücken rosa gebraten
- Gans im Ganzen gebraten
- Brathuhn gefüllt im Ganzen gebraten

*Gemüsebeilagen :*

- Erbsen-Zuckererbsengemüse
- Broccoli mit Mandeln
- Karfiol mit Butterbrösel
- Rotkraut
- Biersauerkraut
- Kartoffel-Fenchel-Dillgratin
- Kartoffel-Lauchgratin
- Wurzelgemüse in Bouillon
- Pariserkarotten geschwenkt
- Karfiol gebacken
- Stangensellerie tomatisiert
- Zucchini-Schiffchen mit Zucchini-Pilzfülle
- Gemüsepaprika mit Zwiebel-Lauchfülle
- Bohnen im Speckmantel

Tel.: 05572/27539 Fax: DW 4

[www.piazza-messepark.at](http://www.piazza-messepark.at)

[office@restaurant-piazza.at](mailto:office@restaurant-piazza.at)

*Weitere Beilagen : :*

- Wirsingblätter mit Basmati-Pilzfülle
- Kartoffelkroketten
- Schupfnudeln
- Paprikareis
- Maccaroni / Penne
- Tagliatelle verde oder bianco
- Serviettenknödel
- Semmelknödel
- gebackene Reisbällchen
- Kartoffel-Kräuterroulade

*Saucen :*

- Curryrahmsauce
- Pfeffersauce
- Pilzsauce
- Kräuterrahmsauce
- Bratensauce
- Zwiebelsauce
- Tatarsauce
- Sherryrahmsauce
- Dillsauce
- Knoblauchrahmsauce
- Peperoncini
- Pesto

*Als Buffet*

854 DORNBERN IM MESSEPARK  
3 aus 13 (inclusive passender  
Beilagen und Saucen) pro Person € 14,50

*Als Buffet*

5 aus 13 (inclusive passender  
Beilagen und Saucen) pro Person € 17,20

www.piazza-messepark.at

office@restaurant-piazza.at

**Dessert :**

• Cremeschnitte	pro Person	€ 2,30
• Bananentorte	pro Person	€ 2,30
• Malakofftorte	pro Person	€ 2,60
• Curacao-Parfait,	pro Person	€ 2,60
• Tiramisu	pro Person	€ 2,60
• Apfel / Topfenstrudel mit Beerenragout	pro Person	€ 3,20
• Mohr im Hemd	pro Person	€ 3,80
• Portweinbirne mit Zimteis	pro Person	€ 3,80
• Eispalatschinken	pro Person	€ 3,80
• marmotriertes Schokolademousse	pro Person	€ 3,80
• Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce	pro Person	€ 4,40
• Eisbombe	pro Person	€ 4,80
• Fruchtsalat mit frischen Früchten	pro Person	€ 4,80
•		

**Als Buffet**

5 aus 12 (inclusive Schlagsahne und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 8,50

**Als Buffet**

7 aus 12 (inclusive Schlagsahne und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 10,50

**Als Buffet**

12 aus 12 (inclusive Schlagsahne und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 12,80

serviert : zusätzlich mit Früchten garniert

2 aus 12 (inclusive Schlagsahne und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 7,80

serviert : zusätzlich mit Früchten garniert

4 aus 12 (inclusive Schlagsahne und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 8,40

serviert : zusätzlich mit Früchten garniert

6 aus 12 (inclusive Schlagsahne und 1 Tasse Kaffee) pro Person € 8,80