



## CATERING- und VERANSTALTUNGEN

Wir planen und veranstalten gerne für Sie ihr ganz persönliches Event.

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Sponsion, Weihnachtsfeier oder Firmenveranstaltung, wir passen unser Angebot ganz auf Ihre Bedürfnisse an.

Ob bei uns im Haus, oder auch außerhalb - gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firmenräumlichkeiten.

Vor Ort haben verfügen wir über 40 bis 50 Sitzplätze. Zusätzlich zu unserem Hauptraum verfügen wir über einen eigenen Barbereich, der auch extra angemietet werden kann.

Für Veranstaltungen bei uns im Haus gibt es die Möglichkeit Ihre Gäste mit kleinen Häppchen, einem Menü oder einem Buffet zu verwöhnen.

Außerhalb bieten wir Ihnen gerne ein Catering in Form eines Buffets, "flying buffet", oder wir kochen einfach bei Ihnen zu Hause.

Im Folgenden finden Sie einige Vorschläge, die natürlich noch persönlich auf Sie abgestimmt werden. Wir verwenden für die Zubereitung aller Speisen frische Produkte, die saisonbedingt natürlich variieren können.

## Fingerfood

... in kleinen Weck Gläsern und auf Spießern serviert

### KALT..

Gurken Melonenkaltschale	veg.	Stk. € 1,80
Gazpacho	veg.	Stk. € 1,80
Linsensalat   Tomaten   Jungzwiebel   Schafkäse	veg.	Stk. € 2,00
Büffelmozzarella   Pesto   Kirschtomaten	veg.	Stk. € 3,00
Büffelmozzarella   Pfirsich   Melone	veg.	Stk. € 3,00
Dünn geschnittenes Brat'l   roter Zwiebel   Kernölmayo		Stk. € 2,80
Roastbeef   cremiger Rotkrautsalat		Stk. € 3,00
Schafkäse & Datteln   Südtiroler Schinkenspeck		Stk. € 3,00
Marinierte Garnele   Sweet Chili Dip   Koriander		Stk. € 3,50
Räucherlachs   cremiger Gurken Radieschen Salat		Stk. € 3,50

### WARM.. nur vor Ort

Tandoori Hühnerbrust   Cous Cous		Stk. € 4,00
Spinat Risotto   Kräuter   Parmesan		Stk. € 3,50
Mini Fleischlaibchen   Kartoffelsalat		Stk. € 4,00
Mini Backhenderl   Kartoffelsalat		Stk. € 4,00
Garnele   Thai Curry   Reis		Stk. € 4,00
Schweinsfilet   Kartoffelpüree   Thymiansafterl		Stk. € 4,00

## Wraps

Räucherlachs   Rucola   Wasabi	Stk. € 2,00
Huhn   Sweet Chili   Sprossen	Stk. € 2,00
Roastbeef   Vogerl   Kürbiskernrahm	Stk. € 2,00

## Brötchen / Canapées

Räucherlachs   Frischkäse	Stk. € 2.20
Pumpernickel   Camembert   Feigenmarmelade	Stk. € 2.20
Pumpernickel   Blauschimmelkäse   Weintraube	Stk. € 2.20
Kürbiskernaufstrich   Paprika	Stk. € 2,00
Beinschinken   Kren   Gurkerl   Liptauer	Stk. € 2.20
Salami   Olive   Kresse	Stk. € 2,20

## Desserts

Schokomousse dunkel   Himbeere	Stk. € 2,00
Topfencreme   Mango	Stk. € 2,00
Griesflammerie   Apfel	Stk. € 2,00
Panna Cotta   Vanille   Zitrone	Stk. € 2,00



## Menü

Wir bieten Ihnen vor Ort die Möglichkeit eines 3-, 4- oder 5- Gang Menüs. Da die Speisenauswahl saisonal sehr variieren kann, finden Sie im Folgenden einfache Menübeispiele, wie sie bei uns schon serviert wurden.

Die Preise für alle Menüs inklusive Gedeck belaufen sich je nach Anzahl der Gänge pro Person wie folgt:

3 Gang Menü € 37,- mit Vorspeise / Suppe, Hauptspeise und Dessert

4 Gang Menü € 42,- mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert

Wir kümmern uns auch gerne um Blumenschmuck, Tischdekoration und dgl. ganz nach Ihren Wünschen.

## BEISPIELMENÜ

Beef Tatar mit Kapern, rotem Zwiebel, marinierten Rucola und Toast

oder

Vogersalat mit flambiertem Ziegenkäse, Feigen, Radicchio und Walnüssen

*vegetarisch*

--

Karfiol Cremesuppe mit Kurkuma und Kresse

*vegetarisch*

--

Wiener Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce

oder

Wels Filet mit cremigem Kohlrabi Lauch Gemüse und Petersilkartoffeln

oder

Kürbisrisotto mit Salbei, gegrillten Kräuterseitlingen und Parmesan

*vegetarisch*

--

Dunkles Schokomousse mit Himbeer-Zimt Ragout

## Buffet

Buffets können bei uns vor Ort genossen werden oder auch zu Ihnen geliefert werden. Sie können ein Buffet natürlich auch mit einem Menü oder Fingerfood kombinieren.

Der Preis für ein Buffet ist demnach variabel und gestaltet sich nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Bei Lieferung des Buffets zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firmenräumlichkeiten stellen wir Ihnen gerne auch unser Service- bzw. Küchenpersonal zur Verfügung, das sich um Ihre Bewirtung vor Ort kümmert.

Gerne können Sie sich ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Wir bitten, 1 Suppe und 4 Vorspeisen auszuwählen. Bei den Hauptspeisen können Sie sich für 3, bei den Desserts für 2 verschiedene Varianten entscheiden.

Natürlich können wir das Angebot noch individuell auf Ihre Wünsche anpassen.

Je nach Jahreszeit variiert natürlich auch das Angebot.

Vorspeisen:

Kokos Orangensuppe mit Koriander *vegan*

Karfiolcremesuppe mit Kurkuma *vegetarisch*

Rindsuppe | Griesnockerl

Tomaten Zitronengrassuppe *vegetarisch*

Kürbis Cremesuppe mit Curry und Kokosmilch

Sellerie Apfelcremecreme Suppe *vegetarisch*

Melone | Südtiroler Schinkenspeck

Babymozzarella | Kirschtomaten | Basilikumpesto *vegetarisch*

Edelhof Antipasti – Oliven, Kapern, Hummus und getrocknete Tomaten *vegan*

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate *vegetarisch*

Schafkäsewürfel | Speckmantel

Roastbeef | Vogerlsalat | Honig Senf Dip

Schaffrischkäse | Pfirsich | Rucola *vegetarisch*

Räucherlachs wraps | Wasabirahm

Roastbeef wraps | Senf | Vogerlsalat

Brat'l Carpaccio | frischer Kren

Marinierte Garnelen | Glasnudel Sprossensalat

Hauptspeisen:

Gegrilltes Fischfilet (je nach Angebot) | mediterranes Schmorgemüse |  
Rosmarinkartoffeln

Gegrillter Wels | Zucchini Curry Gemüse | Basmatireis

Garnelencurry | Gemüse | Mandelreis

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat  
Gefüllter Schweinsbauch | Kümmelsafterl  
Rindsrouladen | Petersilkartoffeln  
Tafelspitz mit Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren  
Lammragout | Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Serviettenknödel  
Rosmarin Huhn | mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln

Spinatknödel | brauner Butter | Bergkäse *vegetarisch*  
Strudel | Spinat & Schafkäse | Schnittlauchsauce *vegetarisch*  
Gemüselasagne | Zucchini | Mozzarella *vegetarisch*  
Linsencurry | Gemüse | Kokosmilch | Koriander *vegan*

Desserts:

Schokomousse dunkel  
Topfen Joghurtcreme mit Beeren  
Tiramisu  
Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Griesflammerie mit Apfelkompott

Preis pro Person vor Ort € 38,00

Inklusive Gedeck und unserem hausgemachtem Brot

## Konditionen

Zahlbar vor Ort am Ende Ihrer Veranstaltung in Bar, mit Karte oder prompt per Überweisung.

Wir bitten die genaue Personenanzahl 2 Tage vor der Veranstaltung anzugeben. Die genannte Personenanzahl gilt dann für die Speisen-Rechnungslegung als bindend.

Wir erlauben uns eine Anzahlung von 50 % der Speisenrechnung zu verrechnen.