

## 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 Gläser

### KALT..

Gurken Melonenkaltschale	veg.	Stk. € 2,50
Gazpacho	vegan	Stk. € 2,50
Linsensalat   Tomaten   Jungzwiebel   Schafkäse	veg.	Stk. € 3,00
Büffelmozzarella   Pesto   Kirschtomaten	veg.	Stk. € 3,50
Büffelmozzarella   Pfirsich   Melone	veg.	Stk. € 3,50
Hummus   Oliven   Pesto	vegan	Stk. € 3,50
Dünn geschnittenes Brat'l   roter Zwiebel   Kernölmayo		Stk. € 3,80
Roastbeef   cremiger Rotkrautsalat		Stk. € 3,80
Schafkäse & Datteln   Südtiroler Schinkenspeck		Stk. € 3,00
Marinierte Garnele   Sweet Chili Dip   Sprossen   Koriander		Stk. € 4,00

### WARM..

Tandoori Hühnerbrust   Curry   Kichererbsen		Stk. € 5,00
Mini Fleischlaibchen   Kartoffelsalat		Stk. € 5,00
Mini Backhenderl   Kartoffelsalat		Stk. € 5,00

## Wraps / Sandwiches / Tramezzini

### WRAPS

Räucherlachs   Rucola   Wasabi		Stk. € 3,00
Roastbeef   Vogerl   Kürbiskernrahm		Stk. € 3,00
Hummus   Paprika   Gurke   Rucola	vegan	Stk. € 3,00

### TRAMEZZINI – 2 HÄLFTEN

Salami   Frischkäse   Paprika		Stk. € 4,90
Räucherlachs   Frischkäse   Rucola		Stk. € 4,90
Schinken   Käse   Ei   Rucola		Stk. € 4,90

Thunfisch   Ei   Gurke		Stk. € 4,90
------------------------	--	-------------

Mozzarella   Tomate   Pesto	veg.	Stk. € 4,90
-----------------------------	------	-------------

Roter Rüben Hummus   Oliven   Rucola	vegan	Stk. € 4,90
--------------------------------------	-------	-------------

*GEFÜLLTES JOURGEBÄCK / BAGELS*

Bagel   Frischkäse   Räucherlachs   Rucola		Stk. € 7,50
--	--	-------------

Bagel   Falafel   Hummus   Rucola	vegan	Stk. € 7,50
-----------------------------------	-------	-------------

Jourgebäck   Schinken   Liptauer   Gurkerl		Stk. € 3,40
--	--	-------------

Jourgebäck   Paprikaaufstrich pikant   Rucola	veg.	Stk. € 3,40
---	------	-------------

Blätterteig Kipfel   Schinken   Käse		Stk. € 3,40
--------------------------------------	--	-------------

Blätterteig Kipferl   Spinat   Feta	veg.	Stk. € 3,40
-------------------------------------	------	-------------

**Brötchen / Canapés**

Räucherlachs   Frischkäse		Stk. € 3,00
---------------------------	--	-------------

Pumpernickel   Camembert   Feigenmarmelade	veg.	Stk. € 3,00
--	------	-------------

Pumpernickel   Blauschimmelkäse   Weintraube	veg.	Stk. € 3,00
--	------	-------------

Kürbiskernaufstrich   Paprika	veg.	Stk. € 3,00
-------------------------------	------	-------------

Beinschinken   Kren   Gurkerl   Liptauer		Stk. € 3,00
--	--	-------------

**Dessertgläser**

Schokomousse dunkel   Himbeere		Stk. € 3,00
--------------------------------	--	-------------

Topfencreme   Mango		Stk. € 3,00
---------------------	--	-------------

Griesflammerie   Apfel		Stk. € 3,00
------------------------	--	-------------

Panna Cotta   Vanille   Zitrone		Stk. € 3,00
---------------------------------	--	-------------

Bei Lieferung zahlbar sofort bei Rechnungserhalt per Banküberweisung.

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück.

## Menü

Wir bieten Ihnen vor Ort die Möglichkeit eines 3- oder 4-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 € 40,- mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

4 Gang Menü € 45,- mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert

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

## BEISPIELMENÜS

### MENÜ SOMMER

Gegrillte Calamari | Knoblauch | Petersilie | hausgemachter Hummus |

Kirschtomaten | Rucola

oder

Beef Tatar | Kapern | roter Zwiebel | Rucola | Toast

oder

Burrata | Melonensalat | Pfirsich | Minze | Zitronenöl

---

Kaltschale | Gurke | Koriander | Limette *veg.*

---

Tafelspitz vom österreichischen Rind | Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren

oder

Wolfsbarschfilet | Fregola Sarda | Tomaten ZucchiniGemüse | Basilikum | Parmesan

oder

Risotto | Eierschwammerl | Thymian | Parmesan *veg.*

---

Panna Cotta | Vanille | marinierte Sommerbeeren | Minze

## Menü Winter

Räucherforellen Filet | Sellerie-Apfel Salat | rote Rüben | Kren

oder

Vitello Tonnato vom Kalb | Thunfischsauce | Kapern | Kresse

oder

Wintersalat | Radicchio | Birne | Schafkäse | Walnüssen

---

Kürbiscremesuppe mit Curry und Kokosmilch

vegan

--

Wildragout (je nach Angebot) | Serviettenknödel | Preiselbeeren

oder

Gegrilltes Wels Filet | cremiges Paprikaspitzkraut | Petersilkartoffeln

oder

Risotto | Fenchel | Zitrone | Pinienkerne | Parmesan

*vegetarisch*

--

Dunkles Schokomousse | 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:

#### *Suppen*

Kürbiscremesuppe | Curry | Kokosmilch (vegan)

Rindsuppe | Griesnockerl

Kohlrabi Cremesuppe (vegetarisch)

Karfiol Cremesuppe | Kurkuma (vegetarisch)

#### *Vorspeisen Fleisch*

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Roastbeef | Honig – Senfdip | Vogerlsalat | roter Zwiebel

Brat'l Carpaccio vom Schopf | Kürbiskernrahm | Vogerlsalat | Kren

Datteln & Schafkäse | Speckmantel

Quiche | Speck | Lauch | Bergkäse

*Vorspeisen Fisch*

Räucherlachs wraps | Wasabirahm | Rucola  
Räucherforelle | Sellerie Apfel Salat | rote Rüben | Nüsse  
Garnele | Avocado Tomaten Tatar | Limette | Koriander  
Quiche | Räucherlachs | Spinat

*Vorspeisen vegetarisch / vegan*

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate  
Antipasti - Kräuter Hummus & Basilikum Öl | gefüllte Oliven | Kapern vegan  
Kaßpressknödel | Schnittlauchsauce | Salat  
Rotes Rüben Carpaccio | Ziegenkäse | Nüsse  
Bulgursalat | Tomaten | Oliven | Schafkäse

Hauptspeisen:

*Hauptspeisen Fisch*

Gegrillter Wels | mediterranes Schmorgemüse | Rosmarinkartoffeln  
Gegrillter Lachs | cremiges Kohlrabigemüse | Kirschtomaten | Butterkartoffeln  
Gegrillte Garnelen | Gemüse Curry | Koriander | Basmatireis  
Kabeljau | Belugalinsenragout | Wurzelgemüse

*Hauptspeisen Fleisch*

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat  
Rindsrouladen | Petersilkkartoffeln  
Wildragout | Serviettenknödel | Preiselbeeren  
Gekochtes Schulterscherzel | Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren  
Saftiges Rindsgulasch | Serviettenknödel  
Schinkenfleckerl überbacken | Salat  
Rosmarin Huhn | mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln

*Hauptspeisen vegetarisch/ vegan*

Rote Rüben Knödel | brauner Butter | Krautsalat

Strudel | Spinat & Schafkäse | Schnittlauchsauce

Kürbislasagne | Tomaten | Mozzarella

Linsen Dal | Gemüse | Basmatireis vegan

Desserts:

Schokomousse dunkel | Himbeer Zimt Ragout

Topfen Joghurtcreme | Mango | Minze

Panna Cotta | Punschkirschen

Topfenstrudel | Vanillesauce

Preis pro Person vor Ort € 40,00

Inklusive Gedeck und unserem hausgemachtem Brot



### Konditionen

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

Wir bitten die genaue Personenanzahl 3 Werktage vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Die genannte Personenanzahl gilt dann für die Speisen-Rechnungslegung als bindend.

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

### STORNOS

bis 3 Tage vor der Veranstaltung :100 % der Speisenrechnung

bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 50 % der Speisenrechnung