

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 Firmenräume.

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 | Paprika aufstrich 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 | Apfelpuren

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

Räucherlachswraps | 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 | Petersilkartoffeln

Wildragout | Serviettenknödel | Preiselbeeren

Gekochtes Schulterscherzel | Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelpuren

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 Werktagen 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