



EDELHOF CATERING & VERANSTALTUNGEN

Preisliste 2023

Fingerfood

... in kleinen Weck Gläsern und in Schalen serviert

KALT..

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

WARM.. nur vor Ort

Tandoori Hühnerbrust Cous Cous		Stk. € 4,50
Spinat Risotto Kräuter Parmesan	veg	Stk. € 4,80
Mini Fleischlaibchen Kartoffelsalat		Stk. € 4,80
Mini Backhenderl Kartoffelsalat		Stk. € 4,80
Garnele Thai Curry Reis		Stk. € 5,00
Schweinsfilet Kartoffelpüree Thymiansafterl		Stk. € 4,80
Linsen Dal Gemüse Reis	vegan	Stk. € 4,20

Wraps

Räucherlachs Rucola Wasabi		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. € 3,00
Topfencreme Mango		Stk. € 3,00
Griesflammerie Apfel		Stk. € 3,00
Panna Cotta Vanille Zitrone		Stk. € 3,00

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 3 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:

Süßkartoffel Ingwer Suppe mit Koriander *vegan*

Karfiolcremesuppe mit Kurkuma *vegetarisch*

Rindsuppe | Griesnockerl

Kürbis Cremesuppe mit Curry und Kokosmilch *vegetarisch*

Kohlrabicreme Suppe mit Kresse *vegetarisch*

Edelhof Antipasti – Oliven, hausgemachter Hummus, südtiroler Schinkenspeck und getrocknete Tomaten

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Brat'l Carpaccio vom Schopf – dünn geschnitten | frischer Kren | Vogerlsalat | Kernölrhm

Schafkäsewürfel & Datteln | Speckmantel

Roastbeef | Vogerlsalat | Honig Senf Dip | rote Zwiebel

Quiche Lorraine | Speck | Lauch | Käse

Babymozzarella | Kirschtomaten | Basilikumpesto *vegetarisch*

Burrata | Granatapfel | Rucola | Pesto *vegetarisch*

Rote Rüben Salat | Radicchio | Vogerlsalat | Schafkäse | Nüsse *vegetarisch*

Fenchel Salat | Chicorée | Schaffrischkäse | Trauben *vegetarisch*

Quiche | Kürbis | Tomaten | Ziegenkäse *vegetarisch*

Räucherlachs Wraps | Wasabirahm | Rucola

Roastbeef Wraps | Honig Senf | Vogerlsalat

Hauptspeisen:

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

Gegrillter Wels | Zucchini Curry Gemüse | Basmatireis

Garnelencurry | Gemüse | Mandelreis

Backhenderl ausgelöst | Kartoffelsalat

Schopfbraten | Kümmelsafterl | Krautsalat | Serviettenknödel

Rindsrouladen | Gemüse Rotwein Sauce | Petersilkkartoffeln

Tafelspitz mit Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Rosmarin Huhn | mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln

Spinatknödel | brauner Butter | Bergkäse *vegetarisch*

Strudel | Kürbis, Kartoffeln & Schafkäse | Schnittlauchsauce *vegetarisch*

Gemüselasagne | Zucchini | Mozzarella *vegetarisch*

Linsencurry | Gemüse | Kokosmilch | Koriander *vegan*

Indisches Kichererbsen Curry | Paprika | Jungzwiebel | Koriander *vegan*

Desserts:

Schokomousse dunkel mit Granatapfel

Topfen Joghurtcreme mit Beeren

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Griesflammerie mit Apfel

Preis pro Person € 40,00

Inklusive Warmhalte Equipment unserem hausgemachtem Brot

Lieferung in 1180 und 1190 Wien frei.

Ansonsten Lieferung gerne auf Anfrage.