



Catering- und Partyservice-Angebot

Abschalten und genießen
bei herzlicher Gastlichkeit

Unkompliziert, professionell
und günstiger, als Sie denken

Canapés ^A – köstliche kleine Häppchen

(pro Stück 1,90)

Mit Aufstrichen:

- Kräuteraufstrich ^G
- Kürbiskernaufstrich ^G
- Liptauer ^G
- Eiaufstrich ^{C, G, M}

oder mit folgenden Belägen:

- Beinschinken / Essiggurke
- Lachs / Kren ^D
- Roastbeef ^{D, M}
- Rohschinken
- Salami ^{A, G, M}
- Käse ^G

Fingerfood

(pro Stück 1,80)

Für einen Zeitraum von etwa drei Stunden rechnen Sie bitte mit ungefähr zehn Stück pro Person.

Kalt:

- Lachsrollchen mit Krengervais _{D, G}
- Roastbeef Röllchen mit Mascarponecreme _{G, L, M}
- Mozzarella mit Tomate, Basilikum _G
- Käsespießchen _G
- Rohschinken mit Melone
- Schinkenrollchen _G
- Räucherlachscreme auf Tramezzini _{A, D, G}
- Garnelenspieß mit Erdbeere und Physalis _B

Warm:

- Zwetschke im Speckhemd
- Kleine Fleischbällchen mit BBQ-Sauce, _{A, C, D, F, G, L, M}
- Garnelen im Kartoffelnest _{A, B, C, G}
- Blätterteig-Schinkenkipferl _{A, C, G}
- Würstchen im Blätterteig _{A, C, G}
- Kleine Frühlingsröllchen _{A, C, E, F, N}

Jourgebäck gefüllt mit

(pro Stück 2,20)

Warm:

- Leberkäse
- Fleischlaibchen A, C, G, L, M
- Schnitzel vom Schwein / Kalb / Putenbrust A, C, G

Kalt:

- Beinschinken / Kren / Gurkerl o
- Seranoschinken / Antipasti
- Mozzarella / Tomaten / Pesto G
- Räucherlachs / Frischkäse D, G

Desserts

(pro Stück 1,90)

- Diverse kleine Plunder:
 - Topfengolatsche A, C, G
 - Nussschnecke A, C, G, H
 - Marillenplunder A, C, G
 - Kirschpolsterzipf A, C, G
- Sacherwürfel A, C, G, H
- Kokos-Schoko-Würfel A, C, G, H
- Topfenstrudel A, C, G
- Topfen-Joghurt-Creme mit Früchten im Glas G
- Valrhona Schokoladenmousseduette im Glas G, H
- Apfelstrudel im Glas G

Büffet-Angebote

(für Details blättern Sie bitte weiter)

Preisangaben pro Person

A.) Heurigen Büffet	38,90
B.) Altwiener Büffet	40,90
C.) Kaiserliches Festtagsbüffet	44,90

Sollten Ihnen unsere Büffetvorschläge nicht so ganz zusagen, beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch, um Ihnen nach Ihren Vorstellungen und Wünschen ein optimales Angebot für Ihre Veranstaltung zusammenzustellen.

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlung:

- A** für glutenhaltiges Getreide
- B** für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und . erzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und . erzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und . erzeugnisse
- M** für Senf- und Senferzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und . erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und . erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

A.) Heurigen Büffet

Kalte Köstlichkeiten

Kaltgeräucherter Kaminschinken mit Pfefferoni und Gurkerl L, M
Dreierlei Aufstrichvariation (Verhackerts, Liptauer und Kräutergervais) G, L, M
Schinkenröllchen auf marinierten Vogerlsalat A, C
Fische aus der Räucherammer D
Zart rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Käferbohnen D, F, M
Bio-Schafkäse mit Paradeisern, Kernöl und frischen Kräutern G
Gemischter Gebäckkorb
3 Salate der Saison

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Einlage A, G, L

Warme Köstlichkeiten

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Speckkraut und Serviettenknödel A, C, G, L, M
Extra knusprige Backhendelstreifen
aus der Oberkeule / Erdäpfel-Vogerlsalat / steirisches Kernöl
Vanilleroastbraten vom Almochsen mit Rosmarinerdäpfeln A, C, G, L, M

Süße Verführung

Kardinalschnitte A, C, G
Apfelstrudel im Glas A, C, G
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce A, C, G

B.) Altwiener Büffet

Kalte Köstlichkeiten

Schafkäseterrine mit Tomaten-Basilikum-Ragout _{F, G, L}
Honigschinken mit Oberskrennockerln _{G, O}
Gebratener Spanferkelrücken mit saurem Gemüse _{F, L, M}
Variation von geräucherten Fischfilets _D
Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und roter Zwiebel _{D, L, F}
Rindsfilet „Alt Wiener Art“ mit Kürbiskernpesto _{C, G, L}
Gemischter Gebäckkorb
3 Salate der Saison

Aus dem Suppentopf

Wiener Erdäpfelsuppe _{A, G, L}

Warme Köstlichkeiten

Überbackene Schinkenfleckerl _{A, C, G}
Saftgulasch mit Serviettenknödel _{A, C, G, L, M}
Gebackene Fleischlaibchen nach Omas Rezept mit Erdäpfelsalat _{A, C, G, L, M}
Altwiener Tafelspitz mit Rösti und Apfelkren _{A, C, G, L}

Süße Verführung

Gratinierte Topfenpalatschinke mit Vanillesauce _{A, C, G}
Apfelstrudel _{A, C, G}
Malakoffnockerl _{A, C, G, H}

C.) Kaiserliches Festtagsbüffet

Kalte Köstlichkeiten

Vitello tonnato _{D, F, G, L}
Serrano-Schinken mit Honigmelone
Entenpastete mit Sauce Cumberland _{A, C, G, L, M}
Gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeermousse _{G, O}
Variation von Fischen aus der Räucherammer _D
Beef Tartare mit roter Zwiebel _F
Gemischter Gebäckkorb
3 Salate der Saison

Aus dem Suppentopf

Orangen-Karottencremesuppe mit Weißbrotcroutons _{A, G, L}

Warme Köstlichkeiten

Ofenfrisches Roastbeef mit Speckfisolten
Sauce Bernaise und Rosmarinerdäpfel _{C, F, G, L, M}
Schweinslungenbratenmedaillons
mit Pfefferrahmsauce und Krokette _{G, L, M}
Gebackene Putenbrüstchen _{A, C, G}

Süße Verführung

Topfenjoghurtknockerl mit Beerenragout _G
Lauwarmes Nuss-Soufflee mit Vanille-Amarettosauce _{A, C, G, H}
Valrhona-Schokoladen-Duett im Glas mit Orangen-Espuma _{G, H}

Getränke

Weine:

1 lt. Fl. Grüner Veltliner, Poysdorf, Weingut Gmeinböck.....	15,00
1 lt. Fl. Zweigelt, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	15,90

Bouteillenweine können Sie gerne in unserer Vinothek aussuchen.

Bier:

Amon's Hausbier naturtrüb 0,5 lt Fl.	4,40
Zwettler Original 1890 0,5 lt. Fl.	4,40
Hadmar BIO-Bier Weitrabräu 0,5 lt.	4,40

Alle oben genannten Biersorten gibt es auch in Partyfässern zu 50 lt.
oder 25 lt. inklusive Zapfgerät:

50 lt.	365,00
25 lt.	190,00

Sekt:

Schlumberger Sparkling	39,00
Hochriegl Trocken	30,00
Hochriegl Alte Reserve.....	34,00
Ritter Sekt trocken	24,00
Amonsecco	29,00

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft lt.....	9,20
Apfelsaft lt.	8,50
Eistee Pfirsich oder Zitrone lt.	7,50
Coca Cola, Kräuterlimonade lt.	8,50
Vöslauer Mineralwasser 0,75 lt.	5,10

Kaffee pro Portion:

Filterkaffee / Milch / Obers / Zucker / Süßstoff	2,10
--	------

Kaffee servieren wir, wenn nicht anders vereinbart, in passenden Kunststoff-Kaffeebechern.

Falls nicht anders vereinbart, verrechnen wir die bestellten und gekühlten Getränke nach dem tatsächlichen Verbrauch.

Equipment – Mietentgelte:

Gläser pro Stück:

Weingläser, Longdrinkgläser, Wassergläser, Biergläser, Sektgläser, etc.	0,80
bei Bruch	2,80

Porzellan pro Stück:

Teller groß, Dessertteller, Suppentassen, etc.	0,80
bei Bruch	4,90

Besteck pro Stück:

Löffel, Gabel, Messer, Dessertgabel, Dessertlöffel, etc.	0,60
bei Verlust.	3,50

Tischwäsche pro Stück:

Mundservietten weiß	1,00
Weinservietten	1,00
Deckservietten lachs oder weiß, 90 x 90 cm	1,80
Tischtücher klein, lachs oder weiß, 140 x 140 cm.....	2,80
Tischtücher groß, lachs oder weiß, 140 x 170 cm.....	3,80

Personal pro Person:

Service- oder Küchenpersonal pro angefangener Stunde ab Eintreffen	16,00
---	-------

Sonstiges:

Zustellung und Abholung in Wien	60,00
---------------------------------------	-------

Zustellung und Abholung im Umkreis von 60 km um Wien nach
Vereinbarung.

Gerne berechnen wir für Ihre Veranstaltung ein Pauschalarrangement für den Trans-
port und das Equipment.