



CATERING- und VERANSTALTUNGSMAPPE

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

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Sponion, 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 etwa 70 Sitzplätze – auf zwei Räume aufgeteilt. Der Hauptraum fasst ca. 40 Personen, der Extraraum ca. 30 Personen. Beide Räume können auch unabhängig voneinander angemietet werden und bieten die Möglichkeit für Vorträge jeder Art.

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 nehmen den Koch einfach mit zu Ihnen nach 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 Spießchen serviert



Kokos Zitronengras Suppe mit Koriander	Stk. € 1,80
Spargelcremesuppe (saisonal)	Stk. € 2,00
Kürbiscremesuppe (saisonal)	Stk. € 1,80
Tomaten Orangensuppe	Stk. € 1,80
Kirschtomaten Babymozzarella Spießchen	Stk. € 1,80
Räucherforelle mit Oberskren	Stk. € 1,80
Beef Tatar mit Vollkorntoast	Stk. € 3,50
Schafkäse im Südtiroler Schinkenspeck	Stk. € 2,00
Beinschinkenbrötchen mit frisch gerissenem Kren	Stk. € 2,00
Cous Cous Salat mit Tomaten und Jungzwiebel	Stk. € 2,00

Marinierte Garnelen Spießchen mit Sweet Chili Dip	Stk. € 3,50
Haussülzchen vom Rind mit Kernöl	Stk. € 2,90
Spinat Schafkäse Struderl mit Sauerrahm	Stk. € 2,50
Mini Fleischlaibchen mit Kartoffelsalat	Stk. € 3,90
Mini Backhenderl mit Kartoffelsalat	Stk. € 3,90
Schokoladenmousse dunkel oder hell mit	
Himbeerragout	Stk. € 1,50
Cremiges Joghurtmousse mit Erdbeeren	Stk. € 1,50
Nougatknöderl mit Brösel	Stk. € 1,50
Österreichischer Blauschimmelkäse mit Trauben	Stk. € 1,50

(Wir erlauben uns für die Gläser einen Einsatz von € 0,50 pro Stück zu verlangen. Preise verstehen sich inklusive USt.)



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 belaufen sich je nach Anzahl der Gänge pro Person wie folgt:

3 Gang Menü € 28,- mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

4 Gang Menü € 35,- mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert

5 Gang Menü € 40,- mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert und Käse

Für das Gedeck erlauben wir uns noch zusätzlich pro Person € 1,80 zu verrechnen. Dieses beinhaltet weiß gedeckte Tische, Stoffservietten und Brot am Tisch eingestellt.

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



Menü Frühling

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit Avocado und Glasnudelsalat

Kokos Zitronengrassuppe mit Koriander

Filet vom Lachs auf Frühlingsgemüse aus dem Wok und Basmatireis

oder

Saltimbocca vom Schweinsfilet auf Bärlauchrisotto

Schokoladenparfait mit Rhabarberkompott

oder

Variation vom Käse mit Feigenmarmelade



Menü Sommer

Lachstatar mit Limetten, Jungzwiebel und Wasabirahm

Gurken Melonen Kaltschale mit Zitronenmelisse

Filet von der Forelle auf Marillenrisotto und grünem Pfeffer

oder

Perlhuhnbrust mit sautierten Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Topfenmousse im Glas mit frischen Erdbeeren

oder

Variation vom Käse mit Feigenmarmelade



Menü Herbst

Rotes Rübencarpaccio mit Bittersalaten, Kren, flambiertem Ziegenkäse
und gebratenen Salzmandeln

Cremesuppe vom Butternusskürbis mit Räucherforellennockerl

Schweinsfiletmedaillons auf Apfelrisotto und Calvadosjus

oder

Filet vom Waller auf Pastinaken Püree, sautierten Trauben und Nüssen

Nougatknöderl mit Weichselragout

oder

Variation vom Käse mit Feigenmarmelade



Menü Winter

Haussulz vom Rind mit Käferbohnsensalat und Kernölvinaigrette

Rote Rübensuppe mit gerissenem Kren

Gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsen Ragout mit Wurzelgemüse

oder

Wildschweinbraten mit Laugenbrezelknödel, Preiselbeeren und geschmorten Pastinaken

Schokoladenmousse im Glas mit Apfel Ingwer Ragout

oder

Variation vom Käse mit Feigenmarmelade



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.

Im Folgenden finden Sie einige Buffetvorschläge.



BUFFET I

Melone | Südtiroler Schinkenspeck

Babymozzarella | Kirschtomaten

Parmesan | gegrillte Zucchini und Melanzani | Oliven | Kapern

Rucola | gebratenem Schafkäse | Kirschtomaten

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

Hühnerfilets | Kapern Weißweinsauce | Zitronengnocchi

Lasagne | Spinat | Schafkäse

Tiramisu | marinierte Früchte

Schokomousse



BUFFET II

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate

Suppe | Tomate | Zitronengras

Feigen | Rucola | Südtiroler Schinkenspeck

Coq au vin | Rosmarinkartoffeln

Gegrillter Wels | Zucchini Curry Gemüse | Basmatireis

Strudel | Spinat & Schafkäse | Schnittlauchsauce

Schokomousse | hell | dunkel

Nougatknöderl | Brösel

Topfenstrudel | Vanillesauce



Buffet III

Schafkäsewürfel | Speckmantel

Roastbeef | Apfelkren | Senfsauce

Rindfleischsalat | Käferbohnen | Kernöl

Wiener Suppentopf | Griesnockerln

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat

Gefüllter Schweinsbauch | Kümmelsafterl

Grammel Tascherln | Jungkraut

Nougatknödel | Brösel

Topfencreme | Erdbeeren

Topfenstrudel | Vanillesauce