



## 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

... in kleinen Weck Gläsern und auf Spießen serviert

### KALT..

Gurken Melonenkaltschale	veg.	Stk. € 2,20
Gazpacho	veg.	Stk. € 2,20
Linsensalat   Tomaten   Jungzwiebel   Schafkäse	veg.	Stk. € 2,50
Orientalischer Bulgursalat   Tomaten   Schafkäse	veg.	Stk. € 2,50
Büffelmozzarella   Pesto   Kirschtomaten	veg.	Stk. € 3,00
Dünn geschnittenes Brat'l   roter Zwiebel   Kernölmayo		Stk. € 2,80
Vitello Tonnato   Thunfischsauce   Kapern		Stk. € 3,50
Beef Tatar   Toast   roter Zwiebel		Stk. € 3,80
Roastbeef   cremiger Rotkrautsalat		Stk. € 3,50
Schafkäse & Datteln   Südtiroler Schinkenspeck		Stk. € 3,00
Räucherlachs Wraps   Wasabirahm   Rucola		Stk. € 3,00
Roastbeef Wraps   Vogerlsalat   Kürbiskernrahm		Stk. € 3,00

### WARM.. nur vor Ort

Mini Fleischlaibchen   Kartoffelsalat		Stk. € 4,50
Mini Backhenderl   Kartoffelsalat		Stk. € 4,50
Garnele   Thai Curry   Reis		Stk. € 4,50
Kürbisrisotto   Parmesan   Kresse	veg.	Stk. € 4,00
Orientalisches Linsenragout   Raz-el-Hanout   Kräuter	veg.	Stk. € 4,00

**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. € 2,50
Topfencreme   Mango	Stk. € 2,50
Griesflammerie   Apfel	Stk. € 2,50
Panna Cotta   Vanille   Zitrone	Stk. € 2,50



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

3 Gang Menü € 40,- mit Vorspeise / Suppe, 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 I

Ceviche vom Lachs mit Limette, Jungzwiebel, Koriander und Chili

oder

Beef Tatar mit Kapern, Rucola, rotem Zwiebel und Toast

oder

Orientalischer Linsensalat mit Kirschtomaten, Babyspinat, Schafkäse und Jungzwiebel  
*vegetarisch*

---

Kohlrabi Cremesuppe mit Zitronenöl und Kresse

*vegetarisch*

---

Coq au Vin – geschmorte Maishendlkeule mit Wurzelgemüse, Thymian und Rotweinsauce

oder

Gegrilltes Welsfilet mit cremiger Zitronensauce, gegrilltem grünem Spargel und Gnocchi

oder

Bärlauch Spinatrisotto mit Burrata, Zitrone und Pinienkernen

*vegetarisch*

---

Cremiges Erdbeer-Tiramisu im Glas mit Pistazien

oder

Variation vom Käse mit Feigenmarmelade



## Menü II

Marinierte Knoblauch Garnelen mit Petersilie, Kirschtomaten und Crostini

oder

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Kresse

oder

Rucola Salat mit Granatapfel, Birnen und flambiertem Ziegenkäse *vegetarisch*

---

Kartoffelrahmsuppe mit Kräuter Pesto

*vegetarisch*

---

Filet von der Regenbogenforelle mit Oliven Kräuter Cous Cous und Tomaten Thymian Sauce

oder

Wiener Tafelspitz mit Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren

oder

Indisches Kichererbsen Curry mit Paprika, Jungzwiebel, Koriander und Naan Brot

*vegetarisch*

---

Mousse au Chocolat mit Rhabarber Kompott

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.

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:

Kokos Orangensuppe mit Koriander *vegan*

Karfiolcremesuppe mit Kurkuma *vegetarisch*

Rindsuppe | Griesnockerl

Tomaten Zitronengrassuppe *vegetarisch*

Kürbis Cremesuppe mit Curry und Kokosmilch

Sellerie Apfelcremecreme Suppe *vegetarisch*

Melone | Südtiroler Schinkenspeck

Babymozzarella | Kirschtomaten | Basilikumpesto *vegetarisch*

Edelhof Antipasti – Oliven, Kapern, Hummus und getrocknete Tomaten *vegan*

Vitello Tonnato | Kapern | Thunfischsauce

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate *vegetarisch*

Schafkäsewürfel | Speckmantel

Roastbeef | Vogerlsalat | Honig Senf Dip

Schaffrischkäse | Pfirsich | Rucola *vegetarisch*

Räucherlachs wraps | Wasabirahm

Roastbeef wraps | Senf | Vogerlsalat

Brat'l Carpaccio | frischer Kren

Marinierte Garnelen | Glasnudel Sprossensalat

Hauptspeisen:

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

Gegrillter Wels | Zucchini Curry Gemüse | Basmatireis

Garnelencurry | Gemüse | Mandelreis

Backhernderl ausgelöst | Kartoffelsalat  
Gefüllter Schweinsbauch | Kümmelsafterl  
Rindsrouladen | Petersilkkartoffeln  
Tafelspitz mit Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren  
Lammragout | Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Serviettenknödel  
Rosmarin Huhn | mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln

Spinatknödel | brauner Butter | Bergkäse *vegetarisch*  
Strudel | Spinat & Schafkäse | Schnittlauchsauce *vegetarisch*  
Gemüselasagne | Zucchini | Mozzarella *vegetarisch*  
Linsencurry | Gemüse | Kokosmilch | Koriander *vegan*

Desserts:

Schokomousse dunkel  
Topfen Joghurtcreme mit Beeren  
Tiramisu  
Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Griesflammerie mit Apfelkompott

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.

Wir bitten die genaue Personenanzahl 2 Tage vor der Veranstaltung anzugeben. Die genannte Personenanzahl gilt dann für die Speisen-Rechnungslegung als bindend.

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