

GETRÄNKE – CATERING

APERITIF

0,1 Prosecco	Drusian	€ 3,70
0,1 Prosecco-Orange		€ 3,70
0,1 Sekt Schlumberger	Sparkling	€ 4,60
0,1 Sekt-Orange		€ 4,60
0,1 Campari-Orange		€ 3,90
0,75 Prosecco	Drusian	€ 26,00
0,75 Sekt Schlumberger	Sparkling	€ 32,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,75 Mineral still oder prickelnd		€ 4,40
0,25 Mineral still oder prickelnd		€ 2,60
0,2 Pago (verschiedene Sorten)		€ 3,00
0,3 Fl. Coca Cola, Almdudler, Fanta		€ 3,00
1 Bio-Orangen-/Bio-Apfelsaft		€ 8,20
Kaffee (Julius Meinl)	Tasse	€ 2,50
Tee	Tasse	€ 2,00

BIER

1/3 Zipfer Urtyp (vom Fass)		€ 3,60
1/3 Naturgold – alkoholfrei (Flasche)		€ 3,60

WEINE

Schankweine		1 l
Grüner Veltliner	Waldschütz	€ 17,50
Zweigelt	Waldschütz	€ 17,50

Weißweine		0,75 l
Grüner Veltliner	Höfinger	€ 17,00
GV Brunenthal	Kolkmann	€ 20,00
Riesling	Winzer Krems	€ 19,00
Muskateller	Skoff	€ 19,00

Rotweine		0,75 l
Zweigelt	Kolkmann	€ 17,50
Blaufränkisch	Gager	€ 17,50
Cabernet Sauvignon	Ziniel	€ 27,00
Cuvée Zechum (Zw/Bf/S/PN/CS)	Leitner	€ 28,00

SCHNÄPSE

		2 cl
Williams	Reisetbauer	€ 3,70
Marille	Reisetbauer	€ 3,70

SPEISEN – CATERING

Mehlspeisen & kalte Snacks:

(in Fingerfood-Größen)

Mehlspeisen:	€ pro Stück
Hausgemachte Mehlspeisen	€ 1,90
Plundergebäck	€ 1,90
Obst:	€ pro Person
Obstkorb mit saisonalem Obst	€ 1,90
Brötchen:	€ pro Stück
Schinken	€ 2,00
Schinkenspeck	€ 2,10
Käse	€ 2,00
Salami	€ 2,00
Räucherlachs	€ 2,40
Roast Beef	€ 2,30
Tomaten-Mozzarella	€ 2,00
Ei-Aufstrich	€ 1,70
Erdäpfelkäse	€ 1,70
Kräuter-Aufstrich	€ 1,70

Fingerfood-Vorschläge:

Fingerfood kalt:

€ pro Stück

Tomaten-Mozzarellasalat im Glas	€ 2,30
Anti Pasti mit Prosciutto und Parmesan	€ 2,30
Rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat	€ 3,20
Crêpes Röllchen gefüllt mit Räucherlachs	€ 2,50
Schafskäsebällchen auf marinierten Roten Rüben	€ 2,30
Rindfleischsülzchen mit Kürbiskernvinaigrette	€ 2,50
Räucherlachstatar mit Butters-toast	€ 2,80

Fingerfood warm:

€ pro Stück

Schaumsuppe nach Saison im Shotglas	€ 1,70
Mini Backhendlstücke mit selbstgemachtem Kartoffelsalat	€ 2,60
Gebratenes Stück vom Zander auf lauwarmen Fenchel-Orangensalat	€ 3,00
Käsepressknödel auf rahmigen Gurkensalat	€ 2,10
Gebratene Jakobsmuschel auf Apfel-Limettencouscous	€ 3,30
Schweinefilet im Speckmantel auf Süßkartoffelpüree	€ 3,20

Packages:

Package „Frühstück“

Wurst-, Käseplatte
Aufgeschnittenes Gemüse (Cocktailtomaten, Paprika, Gurken, Karotten)
Aufgeschnittenes Obst (4 Sorten getrennt in Schüsseln)
Müsli, Milch, Joghurt
Marmelade
Plundergebäck
Gebäck, Brot & Butter
Bio-Säfte (Orangensaft und Apfelsaft)
Mineralwasser, Wasser
Kaffee
Tee

€ 17,50/Person

Package „Leberkäsparty“

3 verschiedene Sorten Leberkäse
mit Gebäck, Senf und saurem Gemüse

€ 6,90/Person

Package „Würstl-Gschnas“

Debreziner, Frankfurter, Münchner Weißwürste
mit Gebäck, Senf und Kren

€ 6,70/Person

Package „Rustikale Platte“

Schinken, Käse, Salami, Kaltes Bauernbratli, Schinkenspeck
mit Brot, Gebäck & Butter

€ 9,50/Person

Package „Kaltes Schlemmer-Buffer“

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
Nordtiroler Schinken mit Honigmelone
Gegrillte Antipasti mit Parmesan
Roast Beef mit rotem Paprikachutney
Schafskäsebällchen auf marinierten Roten Rüben

Knackige Blattsalate, Tomaten-, Gurken-,
Kraut-, Karottensalat mit hausgemachten Dressings
Wurstsalat
Thunfischsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Rucola
Brot, Gebäck & Butter

€ 17,90/Person

Package „Vital“

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
Rindfleischsuzl mit Kürbiskernvinaigrette
Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Brot, Gebäck & Butter

Fruchtiges Hühnercurry mit Basmatireis
Gebratenes Seehechtfilet mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse
Rucola-Ravioli mit Kirschtomaten und Schnittlauchschaum

Hausgemachte Mehlspeisen

€ 16,90/Person

Package „Typisch österreichisch“

Kleine Faschierte Laibchen mit Coleslaw Salat
Schafskäsebällchen auf marinierten Roten Rüben
Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Brot, Gebäck & Butter

Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat
Saftige Backhendlstücke mit Kartoffel-Vogelersalat
Käsespätzle mit Röstzwiebel

Hausgemachte Mehlspeisen

€ 17,90/Person

**→ Nicht das Passende dabei?
Gerne gehen wir auf Ihre Vorstellungen ein und erstellen ein individuelles Angebot!**