

ZUM APERITIF

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Hausgemachte Käsebäckerei	pro Portion	Euro	3,50
Knabberlei (Nüsse, Salzstangerln...)	pro Portion	Euro	2,50
Olivens & Kapernbeeren	pro Portion	Euro	3,00

CANAPÈS

pro Stück Euro 3,60

Weiß-, Schwarz- und Vollkornbrot - Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Trüffelsalami mit Traube und Olive
Roastbeef mit Artischockencreme
Koriander-Garnele mit Krenservais
Graved Lachs mit Olivencrème
Bergkäse mit Walnussgervais und Himbeere
Mozzarella mit Tomate und Basilikumgelée
Prosciutto mit Rucolapesto und Olive
Feta-Kräuteraufstrich mit Tomate
Rote Rüben-Humus

BRÖTCHEN

Weiß- und Schwarzbrot wählen - Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Putenschinken mit Ei	pro Stück	Euro	3,90
Thunfischsalat mit Paprika			
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum			
Aufstriche nach Saison (Bärlauch, Spargel,...)			
Serrano Schinken mit Melonenkugel	pro Stück	Euro	4,20
Beinschinken mit Schnittlauchgervais und Gurkerl			
Salami Milanese mit Scamorza und frischen Tomate			
Prosciutto mit Rucolagervais und Kresse			
Gebeizter Lachs mit Limettencreme und Dille			
Brie mit Trauben und Nüssen			
Bergkäse mit Olive, Himbeere und Walnuss			

TRAMEZZINI

pro Stück Euro 4,20

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Roastbeef auf Rucola, Grana und Sauce Tartare
Rohschinken mit getrockneten Tomaten und Parmesan
„Räucherforelle-Topfen“ mit Kren und Olive
Graved Lachs mit Zitronen-Nussgervais und Kaviar
Kresse-Oliventopfen mit getrockneten Tomaten
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Humus mit Antipasti-Gemüse
Gouda mit Gurke und Kräuterfrischkäse

GEFÜLLTES JOURGEBÄCK

pro Stück Euro 4,20

Semmel, Kürbiskern-, oder Sonnenblumenweckerl - Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Beinschinken, Gewürzgurkerl und Kren

Putenbrustschinken mit Oliven und getrockneten Tomaten, dazu Kräutergervais

Roastbeef mit Sauce Tartare und Gurkerl

Salami mit Bergkäse und Gurke

Graved Lachs mit frischem Kren und Kapern

Büffelmozzarella, Tomaten und Rucola

KALTE HÄPPCHEN

pro Stück Euro 4,50

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Roastbeeffröllchen mit Gurkerl und Sauce Tartare

Geräuchertes Forellenfiletmousse mit Kaviarperlen

Graved Lachsrollchen mit Limettencrème und frischem Kren

Ratatouille Sülzchen

Serrano Schinken mit Melone

Gefüllte Eier: feurig oder mild

Tomaten-Mozzarella-Pesto-Spießchen

Gefüllte Blätterteigschnecken mit:

Speck, Frischkäse und Jungzwiebel

Ziegenkäse und getrocknete Tomaten

Spinatcrème und Feta

Gefüllte Mini-Wraps mit:

cremiger Joghurt-Hühnersalat

Lachs mit Honig-Senf-Crème, Rucola und Dille

Humus und orientalisches Gemüse

Allerlei im Glas serviert:

Humus mit Gemüsesticks

Rindfleischsalat, Shrimps-Cocktail, Bunter Schichtsalat, Couscous Salat,

Linsen-Gemüsesalat, Mozzarella-Tomatencrème mit Basilikum

Suppenkaltchalen:

Geeiste Gurke, Gazpacho, Rote Rübenkaltchale

WARME HÄPPCHEN

pro Stück Euro 4,50

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Mini-Kalbsbutterschnitzerl

Mini-Wiener Schnitzel

Gefüllte Kipferl mit Schinken

Zwetschken am Spieß im Speckmantel

Fleischbällchen mit Saft

Handgezogene Mini-Schnitzelsemmel mit Sauce Tartare

Würstel im Blätterteig

Mini Rindsfiletspießchen

Quiche Lorraine (Zwiebel und Speck)

Asiatische Fischbällchen

Gemüsetartlets nach Saison

Kichererbsenbällchen mit Humus

Gemüsebällchen mit Kräuter dip

Knuspriger Tofu mit würziger Sauce

DESSERTS & PETITS FOURS

pro Stück Euro 3,80

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Apfelstrudel
Mousse au Chocolat im Glas
Pariser Spitz
Brandteigkrapferl
Schaumrolle
Punschkugel
Kleine Esterházysschnitte
Crème Caramel
Panna Cotta im Glas

Gluten- und laktosefreie Angebote für Snacks & Süßigkeiten gerne auf Anfrage.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei kurzfristigen Bestellungen (weniger als 7 Werktage vor Veranstaltung) ein Angebot mit Snacks nach Wahl der Küche zusammenstellen.

