



# Catering- und Partyservice Angebot

Abschalten und genießen  
bei herzlicher Gastlichkeit

Unkompliziert, professionell  
und flexibel

# Canapés - köstliche kleine Häppchen (pro Stück € 1,90)

---

## Mit Aufstrichen:

- Kräuteraufstrich <sub>G</sub>
- Kürbiskernaufstrich <sub>G</sub>
- Liptauer <sub>G</sub>
- Eiaufstrich <sub>C, G, M</sub>

## oder mit folgenden Belägen:

- Beinschinken / Essiggurkerl
- Lachs / Kren <sub>D</sub>
- Roastbeef <sub>D, M</sub>
- Rohschinken
- Salami <sub>A, G, M</sub>
- Käse <sub>G</sub>

# Fingerfood (pro Stück € 2,20)

---

## Kalt:

- Lachsrollchen mit Krengervais <sub>D, G</sub>
- Roastbeef Röllchen mit Mascarponecreme <sub>G, L, M</sub>
- Mozzarella mit Tomate, Basilikum <sub>G</sub>
- Käsespießchen <sub>G</sub>
- Rohschinken mit Melone
- Schinkenröllchen <sub>G</sub>
- Räucherlachscreme auf Tramezzini <sub>A, D, G</sub>
- Garnelenspieß mit Erdbeere und Physalis <sub>B</sub>

## Warm:

- Zwetschke im Speckmantel
- Kleine Fleischbällchen mit BBQ-Sauce, <sub>A, C, D, F, G, L, M</sub>
- Garnelen im Kartoffelnest <sub>A, B, C, G</sub>
- Blätterteig-Schinkenkipferl <sub>A, C, G</sub>
- Würstchen im Blätterteig <sub>A, C, G</sub>
- Kleine Frühlingsröllchen <sub>A, C, E, F, N</sub>

# Jourgebäck gefüllt mit (pro Stück € 2,20)

---

## Warm:

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

## Kalt:

- Beinschinken / Kren / Gurkerl o
- Seranoschinken / Antipasti
- Mozzarella / Tomate / 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

# Buffet-Angebote

## (für Details blättern Sie bitte weiter)

---

Preisangaben pro Person

A.) Heurigen Buffet	€ 38,90 p.P
B.) Altwiener Buffet	€ 40,90 p.P
C.) Kaiserliches Festtagsbuffet	€ 44,90 p.P

Falls Sie Änderungen wünschen, 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 Buffet

---

## Kalte Köstlichkeiten

- Kaltgeräucherter Kaminschinken mit Pfefferoni und Gurkerl L, M
- Dreierlei Aufstrichvariation (Verhackerts, Liptauer und Kräutergervais) G, L, M
- Schinkenröllchen auf mariniertem 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 Frittaten **oder** Leberknödel 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 Buffet

---

### Kalte Köstlichkeiten

Schafkäseterrine mit Tomaten-Basilikum-Ragout F, G, L

Honigschinken mit Oberskrennockerln G, O

Gebratener Spanferkelrücken mit eingelegtem 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 Festtagsbuffet

---

## Kalte Köstlichkeiten

Vitello tonnato <sub>D, F, G, L</sub>

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Entenpastete mit Sauce Cumberland <sub>A, C, G, L, M</sub>

Gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeermousse <sub>G, O</sub>

Variation von Fischen aus der Räucherammer <sub>D</sub>

Beef Tartare mit roter Zwiebel <sub>F</sub>

Gemischter Gebäckkorb  
3 Salate der Saison

## Aus dem Suppentopf

Orangen-Karottencremesuppe mit Weißbrotroutons <sub>A, G, L</sub>

## Warme Köstlichkeiten

Ofenfrisches Roastbeef mit Speckfisolen  
Sauce Bernaise und Rosmarinerdäpfel <sub>C, F, G, L, M</sub>

Schweinslungenbratenmedaillons  
mit Pfefferrahmsauce und Kroketten <sub>I, G, L, M</sub>

Knusprige Backhendlstreifen <sub>A, C, G</sub>

## Süße Verführung

Topfenjoghurnockerl mit Beerenragout <sub>G</sub>

Lauwarmes Nuss-Soufflee mit Vanille-Amarettosauce <sub>A, C, G, H</sub>

Valrhona-Schokoladen-Duett im Glas mit Orangen-Espuma <sub>G, H</sub>

# Getränke

---

## Weine:

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

Bouteillenweine können Sie gerne in unserer Vinothek aussuchen.

## Biere:

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. Preise auf Anfrage.

## 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

## Betreuung vor Ort:

Service- oder Küchenpersonal pro angefangener Stunde ab Eintreffen.....	€ 20,00
--	---------

## Sonstiges:

Zustellung und Abholung in Wien .....	€ 80,00
---------------------------------------	---------

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

Gerne berechnen wir für Ihre Veranstaltung ein Pauschalarrangement für den Transport und das Equipment.