



# Catering- und Partyservice Angebot

Abschalten und genießen  
bei herzlicher Gastlichkeit

Unkompliziert, professionell  
und flexibel

[www.amon.at](http://www.amon.at)

# 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:

- Lachsröllchen 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	” 41,90 p.P
B.) Klassisches Wiener Buffet	” 43,90 p.P
C.) Kaiserliches Festtagsbuffet	” 47,90 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

Kaltgeräuchertes Jungschweinskarree mit eingelegtem Gemüse L/M

Schinkenröllchen auf mariniertem Vogerlsalat C/G/M

Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
und marinierten Käferbohnen C/F/G/L/M

Rindfleischsalat mit Steirischem Kürbiskernöl C/F/L/M

Gemüsesülzchen / roter Zwiebel F/L

Bio-Schafkäse mit Paradeisern, Basilikumpesto und frischen Kräutern G

Gemischter Gebäckkorb

## Aus dem Suppentopf

Suppe nach Wahl

## Warme Köstlichkeiten

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Schopf  
mit Speckkraut und Serviettenknödel A/C/G/L/M

Extra knusprige Backhendelstreifen  
aus der Oberkeule A/C/G

Burgunderrindsbraten vom Almochsen  
mit Julienne Gemüse und Spiralennudeln A/C/G/L/M

Erdäpfelsalat / gemischter Blattsalat F/L

## Süße Verführung

Kardinalschnitte A/C/G

Apfelstrudel im Glas A/C/G

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce A/C/G

## B.) Klassisches Wiener Buffet

---

### Kalte Köstlichkeiten

Bio Schafkäseterrine mit geschmolzenen Kirschparadeisern F/G/L

Beinschinken mit Oberskren G/O

Gebratener Spanferkelrücken mit saurem Gemüse F/L/M

Duett vom Räucherlachs und geräucherter Forelle D

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und roter Zwiebel F/L

Rindsfilet ~~s~~Alt Wiener Art~~o~~mit Sauce Remoulade C/G/L/M

Gemischter Gebäckkorb

### Aus dem Suppentopf

Suppe nach Wahl

### Warme Köstlichkeiten

Überbackene Schinkenfleckerl A/C/G

Kalbsgulasch mit Butternockerl A/C/G/L/M

Gebackene Fleischlaibchen nach Omas Rezept mit Erdäpfelsalat A/C/G/L/M

Altwiener Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce A/C/G/L

Erdäpfelsalat / Gurkenrahmsalat / gemischter Blattsalat F/G/L

### Süße Verführung

Gratinierte Topfenpalatschinke mit Vanillesauce A/C/G

Ofenfrischer Apfelstrudel A/C/G

Malakoffnockerl im Glas A/C/G/H

# C.) Kaiserliches Festtagsbuffet

---

## Kalte Köstlichkeiten

Vitello tonnatto vom Kalbstafelspitz / Thunfischcreme / Kapernbeeren D/F/G/L

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Joghurt-Frischkäseterrine mit Rucola und Sauce Vinaigrette G/L/M

Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeermousse G/O

Duett von Gravedlachs und kalt geräucherten Bachsaiblingsfilets D

Beef Tartare mit roter Zwiebel F

Gemischter Gebäckkorb

## Aus dem Suppentopf

Suppe nach Wahl

## Warme Köstlichkeiten

Ofenfrisches Roastbeef mit Speckfisolen  
Sauce Béarnaise und Rosmarinerdäpfel C/F/G/L/M

Schweinslungenbratenmedaillons  
mit Pfefferrahmsauce und Kroketten G/L/M

Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb A/C/G

Erdäpfelsalat / Gemischter Blattsalat / Mixsalat F/L

## Süße Verführung

Topfenjoghurt Cheesecake im Glas  
mit Beerengelee A/G/H

Lauwarmes Dattel-Nuss-Soufflée  
mit Vanille-Amarettosauce A/C/G/H

Valrhona-Schokoladen-Duett im Glas  
mit Orangen-Espuma G/H

# 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:

Amonç Hausbier naturtrüb 0,5 lt Fl.	” 4,70
Zwettler Original 1890 0,5 lt. Fl.	” 4,70
Golser Rotgold 0,5 lt.	” 4,70

Alle oben genannten Biersorten gibt es auch in Partyfässern zu 50 lt. oder 20 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	” 2,30
--	--------

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.