



Catering- und Partyservice Angebot

Abschalten und genießen
bei herzlicher Gastlichkeit

Unkompliziert, professionell
und flexibel

www.amon.at

Canapés - köstliche kleine Häppchen (pro Stück € 2,40)

Mit Aufstrichen:

- Kräuteraufstrich _G
- Kürbiskernaufstrich _G
- Liptauer _G
- Eiaufstrich _{C, G, M}

oder mit folgenden Belägen:

- Beinschinken / Essiggurkerl
- Lachs / Kren _D
- Roastbeef _{D, M}
- Rohschinken
- Salami _{A, G, M}
- Käse _G

Fingerfood (pro Stück € 2,60)

Kalt:

- Lachsrollchen mit Krengervais _{D, G}
- Roastbeef Röllchen mit Mascarponecreme _{G, L, M}
- Mozzarella mit Tomate, Basilikum _G
- Käsespießchen _G
- Rohschinken mit Melone
- Schinkenrollchen _G
- Räucherlachscreme auf Tramezzini _{A, D, G}
- Garnelenspieß mit Erdbeere und Physalis _B

Warm:

- Zwetschke im Speckmantel
- Kleine Fleischbällchen mit BBQ-Sauce, _{A, C, D, F, G, L, M}
- Garnelen im Kartoffelnest _{A, B, C, G}
- Blätterteig-Schinkenkipferl _{A, C, G}
- Würstchen im Blätterteig _{A, C, G}
- Kleine Frühlingsrollchen _{A, C, E, F, N}

Jourgebäck gefüllt mit (pro Stück € 2,80)

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 € 2,40)

- 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.) 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 „Alt Wiener Art“ 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.) 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 Bénaise 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	€ 16,80
1 lt. Fl. Zweigelt, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 18,40

Bouteillenweine können Sie gerne in unserer Vinothek aussuchen.

Biere:

Amon's Hausbier naturtrüb 0,5 lt Fl.	€ 4,80
Zwettler Original 1890 0,5 lt. Fl.	€ 4,80
Golser Rotgold 0,5 lt.	€ 4,80

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 1lt.	€ 10,80
Apfelsaft 1lt.	€ 10,80
Lipton Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,33 lt. Flasche	€ 3,20
Coca Cola, Kräuterlimonade 1lt.	€ 10,80
Vöslauer Mineralwasser 0,75 lt.	€ 5,10

Kaffee pro Portion:

Filterkaffee / Milch / Obers / Zucker / Süßstoff	€ 2,50
--	--------

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.