



Catering- und Partyservice Angebot

Gültig ab Mai 2021

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 € 2,80)

Kalt:

- Lachsröllchen mit Krengervais _{D, G}
- Roastbeef Röllchen mit Mascarponecreme _{G, L, M}
- Mozzarella mit Tomate, Basilikum _G
- Käsespießchen _G
- Rohschinken mit Melone
- Schinkenröllchen _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 Frühlingsröllchen _{A, C, E, F, N}

Jourgebäck gefüllt mit (pro Stück € 3,50)

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	42,00 p.P
B.) Klassisches Wiener Buffet	44,00 p.P
C.) Kaiserliches Festtagsbuffet	48,00 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 LM

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.) 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 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	€ 19,00
1 lt. Fl. Zweigelt, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 22,00

Bouteillenweine können Sie gerne in unserer Vinothek aussuchen.

Biere:

Amon's Hausbier naturtrüb 0,5 lt Fl.	€ 4,90
Zwettler Original 1890 0,5 lt. Fl.	€ 4,90
Golser Rotgold 0,5 lt.	€ 4,90

Alle oben genannten Biersorten gibt es auch in Partyfässern zu 50 lt. oder 20 lt. inklusive Zapfgerät. Preise auf Anfrage.

Sekt:

Schlumberger Sparkling 0,75 lt	€ 43,00
Hochriegl Trocken 0,75 lt	€ 33,00
Hochriegl Alte Reserve 0,75 lt	€ 37,00
Ritter Sekt trocken 0,75 lt	€ 26,00
Amonsecco 0,75 lt	€ 31,00

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft 1 lt.	€ 11,60
Apfelsaft 1 lt.	€ 11,60
Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,33lt. Flasche	€ 3,50
Coca Cola, Kräuterlimonade 1 lt.	€ 11,60
Vöslauer Mineralwasser 0,75 lt.	€ 5,30

Kaffee pro Portion:

Filterkaffee / Milch / Obers / Zucker / Süßstoff	€ 2,80
--	--------

Kaffee servieren wir, wenn nicht anders vereinbart, in passenden Kunststoff-Kaffeetassen.

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.