



# LECKERE KÖSTLICHKEITEN

*Karina Haim*

## Unsere Karte



# Fingerfood

## Vegetarisch:

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Dip	_____ €
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto mariniert	_____ €
Käsespieße mit Trauben	_____ €
Canapes mit Schnittkäse, Weichkäse	_____ €
Canapes mit Tomate-Mozzarella	_____ €
Pumpnickel Taler mit Tete de Moine Rose	_____ €
Antipastisalat im Weckgläschen	_____ €
Minifalaffel mit Kartoffelsalat	_____ €
Vegetarische Mini Burger	_____ €
Couscoussalat im Weckgläschen	_____ €

## Fleisch:

Mango Chutney mit Kokoshähnchen auf dem Snacklöffel	_____ €
Mediterraner Hähnchenspieß mit Sweet-Chili-Dip	_____ €
Parma Melone	_____ €
Mini Burger mit Fleischpflanzerl oder Schnitzel	_____ €
Kartoffelsalat mit Minischnitzel	_____ €
Couscoussalat im Glas mit Minifleischpflanzerl	_____ €
Canapés mit Roastbeef, Schweinebraten, Salami, Schinken	_____ €
Wrap Lollies mit Roastbeef	_____ €
Pumpnickel Taler mit Frischkäse und Rohschinken	_____ €

## Fisch:

Lachskonfekt mit Meerrettichcreme auf dem Snacklöffel	_____ €
Couscoussalat mit Garnele & Chilifäden auf dem Snacklöffel	_____ €
Canapés mit Räucherlachs	_____ €
Canapes mit Garnele	_____ €
Canapes mit Räucherforelle	_____ €
Pumpnickel Taler mit Meerrettichfrischkäse und Räucherlachs	_____ €

## Süßes:

Brownies am Stiel	_____ €
-------------------	---------

# Buffet

(Alle Buffets ab 25 Pers)

**Buffet Heimat:** \_\_\_\_\_ €

Gemischter Braten (Sur- und Schweinebraten) mit Dunkelbiersoße

Schweineripperl

Hähnchenschenkel

Semmelknödel und Reiberknödel

Salatbuffet: Hausgemachten Krautsalat, Kartoffelsalat, Radisalat,

Gemischter Blattsalat mit Tomaten und Gurken

Als vegetarische Alternative: Semmelknödel mit Rahmschwammerl

## Dessert

Bayrisch Creme mit Waldfruchtsoße

**Buffet Steiermark** \_\_\_\_\_ €

## Die Hauptsache:

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße

Knödelduett (Semmelknödel und Reiberknödel)

Bayrisch Kraut

Schweineschnitzel Natur und „Wiener Art“

Pfefferrahmsoße

Kroketten

## Beilagen:

Semmelknödelcarpaccio mit Pilzen

Blattsalate mit Nüssölmarinade , frischen Trauben

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

## Dessert:

Kaiserschmarrn Trifle

## Italienisches Buffet \_\_\_\_\_ €

### Vorspeisen

Italienischer Nudelsalat

Antipastisalat

Parma- Melonen- Schiffe

Mediterrane Hähnchenspieße, kalt

Tomaten-Mozzarella-Spieße

### Die Hauptsache

Spinat-Lachs- Lasagne

Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta, mediterranen Kräutern und  
getrockneter Tomate

mit Tomatensoße

Rosmarinkartoffeln

Mediterranem Gemüse

### Dessert

Panna cotta mit Fruchtspiegel oder

Tiramisu

## Südländisches Buffet \_\_\_\_\_ €

### Vorspeisen

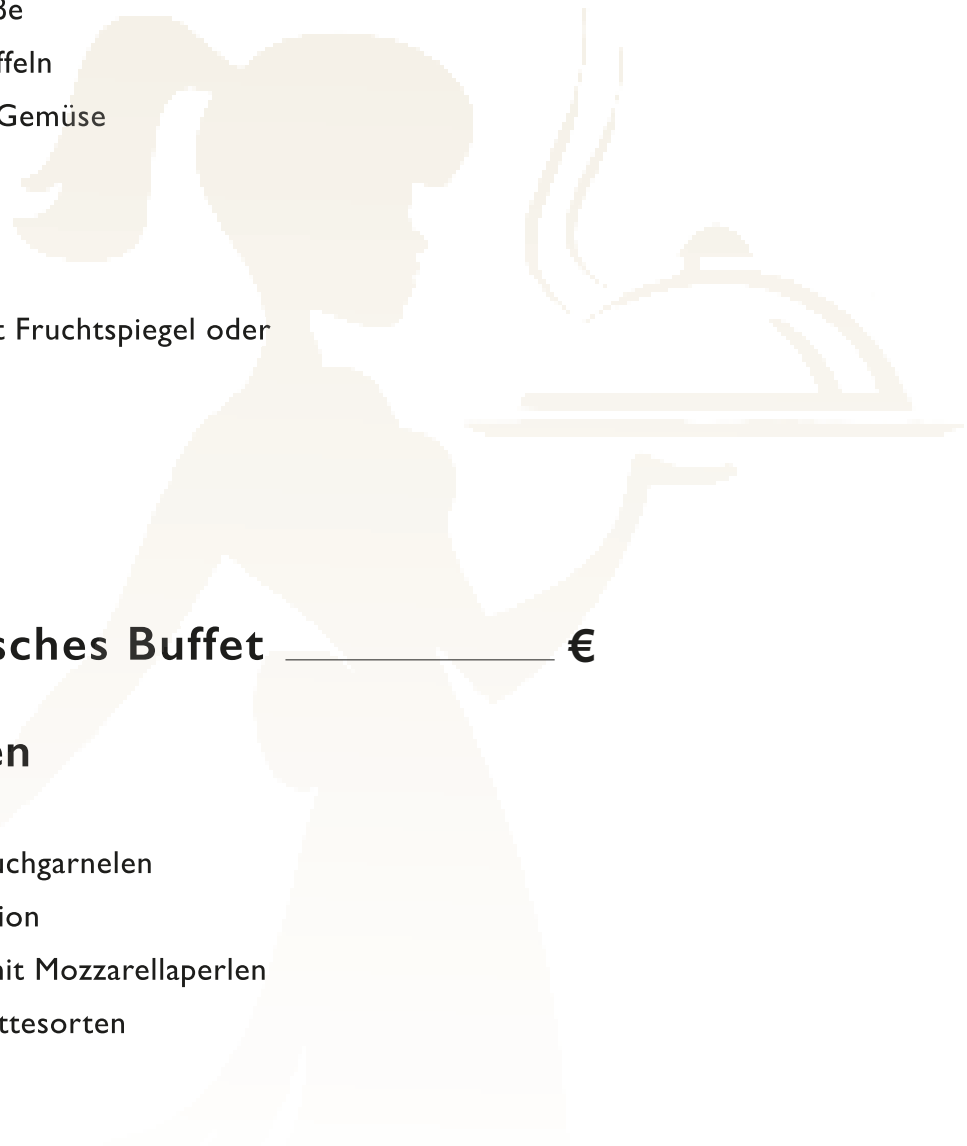
Vitello Tonnato

Kräuterknoblauchgarnelen

Antipasti Variation

Tomatensalat mit Mozzarellaperlen

Erlesene Baguettesorten



## Die Hauptsache

Ofenfrische Lasagne

Hähnchen Piccata (in Parmesan Ei Panade)

mit Tomatensoße

Mediterranes Pfannengemüse

Tagliatelle

Gnocchi in Kräuter Pesto

## Dessert

Himbeertiramisu

## Buffet Wedding Time \_\_\_\_\_ €

### Vorspeisen

Roastbeef mit Remoulade

Fischplattenvariation

Antipasti Variation

Erlesene Brotauswahl

### Die Hauptsache

Steinpilz Risotto

Schweinefilet in Pfefferrahmsoße

geschmortes Ochsenbackerl

Saiblingsfilet mit Kräuter gebraten

Kräuterrahmsoße

### Beilagen

Blattsalate der Saison, mit Dressing nach Wahl

Kartoffelgratin

Tagliarini

Knödelduett

Sommergemüse

### Dessert

Mousse au Chocolat

Käseauswahl mit Früchten garniert



## Buffet Sommerfest \_\_\_\_\_ €

### Die Hauptsache

Duett vom Lachs & Zander

Rieslingsoße

Schweinelendchen in Champignonrahmssoße

Kräuterkartoffel

Marktgemüse

hausgemachte Spätzle

### Die Kalten

Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Dressing (zur Auswahl)

Platte mit Schnitzel, Fleischpflanzerl, Hähnchenkeule

Kartoffelkäse

### Dessert

Weißer Mascarponecreme auf Kirschen und Streusel

## Grill Buffet Land & Meer (ab 40 Pers.) \_\_\_\_\_ €

### Die Gegrillten

Rinder Rumpsteak

Schweinenackensteak Holzfäller Art

Hähnchensteak in mediterraner Marinade

Schweinelendchen in Kräutermarinade

Lachssteak

Garnelenspieße

Rostbratwürste

Grillkäse

### Beilagen

Rosmarinkartoffel

Mediterranes Pfannengemüse

verschiedene Salate

Baguetteauswahl (Walnuss, Weißbrot, Zwiebel-Speck)

hausgemachte Soßen zum Dippen

### Dessert

Pina Colada Dessert

# Suppen

Gulaschsuppe	_____ €
Steinpilzcremesuppe	_____ €
Kürbiscremesuppe (saisonal)	_____ €
Hochzeitssuppe	_____ €
Tomatencremesuppe	_____ €

# Warme Gerichte

## Vegetarisch

Knusprige Gemüsepflanzerl	_____ €
Wirsingröllchen mit Grünkernfüllung	_____ €
Gemüse Thai Curry	_____ €
Gemüselasagne	_____ €
Kartoffelgratin	_____ €
Spinatknödel mit Tomatensoße	_____ €
Gnocchi mit Tomatensoße	_____ €
Steinpilztortelli	_____ €
Risotto mit Steinpilzen	_____ €
Risotto alla Milanese	_____ €

## Geflügel

Hähnchen	_____ €
Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Ricotta, Parmesan, getr.Tomaten und italienischen Kräutern	_____ €
Hähnchenschenkel	_____ €
Warme Gerichte	_____ €
Truthahnrollbraten	_____ €

## Schwein

Schweinebraten in Dunkelbiersoße	_____ €
Zigeunerschnitzel	_____ €
Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken und Emmentaler	_____ €
Schnitzel „Wiener Art“	_____ €

# Warme Gerichte

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce	_____ €
Knuspriger Spanferkel Rollbraten mit Dunkelbiersauce	_____ €
Surbraten mit Sauce	_____ €
knusprige Schweinshax'n	_____ €

## Rind

Zarte Rinderrouladen gefüllt nach „Hausfrauen-Art“	_____ €
Herzhaftes Rindergulasch	_____ €
Serbischer Zwiebelrostbraten	_____ €
Rinderbraten mit feiner Rotweinsauce	_____ €
Rindersauerbraten	_____ €

## Fisch

Spinat-Lachs-Lasagne	_____ €
Zanderfilet Natur gebraten	_____ €
Lachs auf mediterranem Gemüse	_____ €
Paella mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch	_____ €

## Spezialitäten

Chili con Carne dazu Baguette (Schweine- und Rindfleisch)	_____ €
Spare Ribs „rauchig im Geschmack“ (ca. p.P. 500g)	_____ €
Fleischpflanzerl	_____ €
Lasagne al Forno (Schweine- und Rindfleisch)	_____ €

## Beilagen

Spätzle	_____ €
Nudeln	_____ €
Semmel- oder Kartoffelknödel	_____ €
Beilagen	_____ €
Kroketten	_____ €
Blaukraut	_____ €
Wildreismischung/Reis	_____ €



## Beilagen

Bayrisch Kraut	_____ €
Rösti	_____ €
Rosmarinkartoffeln	_____ €
Kräuterkartoffeln	_____ €
Kartoffelgratin	_____ €
Mediterranes Pfannengemüse	_____ €
Frisches Marktgemüse (nach Saison)	_____ €
hausgemachte Antipasti	_____ €
Bohnen im Speckmantel	_____ €

## Salate

Blattsalate	_____ €
Bauernsalat mit Oliven und Feta	_____ €
Krautsalat	_____ €
Kartoffelsalat	_____ €
Nudelsalat	_____ €
Tomatensalat	_____ €
Salate	_____ €
Bohnensalat	_____ €
Karottensalat	_____ €
Couscoussalat	_____ €
Italienischer Nudelsalat	_____ €
Tomatensalat mit Mozzarellaperlen	_____ €
Grünkernsalat	_____ €
Antipastisalat	_____ €

## Dressings

Essig/Öl	_____ €
Joghurt	_____ €
Honig/Senf	_____ €
Balsamico	_____ €
Hausdressing	_____ €



# Dessert

Weißer Mascarponecreme auf Kirschen	_____ €
Mousse au Chocolat	_____ €
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	_____ €
Crème Brûlée	_____ €
Tiramisu	_____ €
Erdbeer oder Himbeer-Tiramisu	_____ €
Dessert	_____ €
Bayrisch Crème mit Waldfruchtsoße	_____ €
Kaiserschmaren Trifle	_____ €
Joghurt-Zitronenmousse	_____ €
Obstsalat	_____ €
Käseplatte mit Fruchtgarnitur	_____ €

## Menü's

### Menü 1

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

Seesaibling mit Kräutern gebraten,  
mit Spargelrisotto & Sommergemüse

Schweinefilet in Cognac Pfefferrahmsoße,  
Kräuterkartoffel & Speckbohnen

Gnocchi mit Bärlauchpesto

\_\_\_\_\_ €

## Menü 2

Kürbiscremsuppe  
mit gerösteten Kürbis und Garnele am Spieß

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind  
mit Kartoffelgratin & Schmortomaten

Zanderfilet mit Kräutern gebraten,  
Rieslingsoße, Tagliarini und  
Sommergemüse  
Gemüselasagne

\_\_\_\_\_ €

## Menü 3

Sommerlicher Salat mit Melone & Büffelmozzarella  
dazu Baguetteauswahl

Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta ,  
Kräutern und getr. Tomaten in Tomatensoße,  
mit Rosmarinkartoffel und Grillgemüse

Fischvariation von Lachs, Zander und Garnele  
In Kräutern gebraten mit Grillgemüse  
& Rosmarinkartoffel

Steinpilztortelli mit Trüffel

\_\_\_\_\_ €



## Menü 4

Hochzeitssuppe  
mit verschiedenen Einlagen

Geschmortes Ochsenbackerl in  
Rotweinsoupe, Serviettenknödel  
& Wurzelgemüse

Schweinefilet in Pilzrahmsoupe,  
Butterspätzle und buntem Gemüse

Spinatknödel mit Tomatenragout  
& Parmesan

\_\_\_\_\_ €

## Menü 5

Burgunderbraten vom heimischen Rind,  
zweierlei Knödel und Blaukraut

Perlhuhnbrust mit feiner Rahmsoupe,  
Tagliarini & buntem Gemüse

Risotto alla Milanese

\_\_\_\_\_ €

### Für die kleinen Gäste :

Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle mit Soße

Die Menüs können gerne für Sie individuell zusammengestellt und um ein  
Dessert erweitert werden.