



**LECKERE KÖSTLICHKEITEN**  
— *Karina Haim*

*Speisekarte & Katalog*



**Ihr Catering Spezialist**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Suppen</b>	<b>5 - 6</b>
<b>Vorspeisen Varianten</b>	<b>7 - 8</b>
<b>Salate</b>	<b>9 - 10</b>
<b>Antipasti</b>	<b>11 - 12</b>
<b>Fingerfood</b>	<b>13 - 16</b>
<b>Buffet</b>	<b>17 - 23</b>
<b>Warme Gerichte</b>	<b>24 - 29</b>
<b>Zur späten Stunde</b>	<b>30 - 31</b>
<b>Desserts</b>	<b>32 - 33</b>
<b>Equipment</b>	<b>34 - 36</b>

Karina Haim

## “ Mit Liebe & Leidenschaft ”

Willkommen bei Leckere Köstlichkeiten, wo Exklusivität und Raffinesse auf höchstem Niveau auf Ihren Gaumen treffen. Unsere Küche zeichnet sich durch die Verwendung erstklassiger und sorgfältig ausgewählter Zutaten aus, die mit Liebe und Leidenschaft zum Detail zu einem wahren Festmahl verwandelt werden.

Wir legen besonderen Wert auf regionale Produkte, die nicht nur die Frische und Qualität unserer Gerichte garantieren, sondern auch eine Verbindung zu den einzigartigen Aromen unserer Umgebung herstellen.

Zufriedenheit allein genügt uns nicht; unser Streben geht darüber hinaus. Wir setzen uns höchste Ziele, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Von der Planung bis zur Durchführung begleiten wir Sie auf jedem Schritt Ihrer Reise. Ihre Veranstaltung betrachten wir mit derselben Hingabe und Sorgfalt, als wäre es unsere eigene. Vertrauen Sie darauf, dass wir alles daransetzen, Ihre Vision zu verwirklichen und Ihre Gäste mit kulinarischen Höhepunkten zu begeistern.

Wenn Sie uns das Privileg geben, Ihre Veranstaltung zu gestalten, können Sie sich darauf verlassen, dass wir jeden Moment zu etwas Besonderem machen. Geben Sie uns die Ehre, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Festmahl zu erheben.





Vorspeisen

**zum servieren**

# Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen & Wurzelgemüse \_\_\_\_\_

Bärlauchcremesuppe mit Garnelenspieß (Saison) \_\_\_\_\_

Cremsuppe von der Pastinake mit Tafelspitzwürfel \_\_\_\_\_

Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Einlagen \_\_\_\_\_

# Vegetarische Suppen

Steinpilzcremesuppe \_\_\_\_\_

Cremsuppe von der Maroni (Saison) \_\_\_\_\_

Bärlauchcremesuppe (Saison) \_\_\_\_\_

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln) \_\_\_\_\_

Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl  
(Saison) \_\_\_\_\_

Spargelcremesuppe vom weißen Spargel & Schwarzbrotcroutons  
(Saison) \_\_\_\_\_

Fruchtige Tomaten-Mango-Suppe \_\_\_\_\_

Kartoffelsuppe mit Kartoffelchip \_\_\_\_\_

Karotten Ingwer Suppe \_\_\_\_\_

Süßkartoffel-Kokossuppe mit gerösteten Cashewkernen \_\_\_\_\_

Wildkräutercremesuppe mit Croûtons und Blüten \_\_\_\_\_



Vorspeisen

**Varianten**



# Mögliche Varianten

## **Sommerlicher Blattsalat mit verschiedenen Topping**

(z.B. Mozzarella, Hähnchenstreifen, Garnelen usw.) \_\_\_\_\_

## **Antipastiteller mit verschiedenen Antipasti**

(z.B. gegrillte Zucchini, Paprika, Oliven, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Ruccola) \_\_\_\_\_

## **Vorspeisenvariation I**

Kartoffelsuppe mit Brotchip, Rösti mit Lachs und Meerrettich-Schmand, Salatbouquet \_\_\_\_\_

## **Vorspeisenvariation II**

Bärlauchcremesuppe, Ziegenfrischkäsemousse, Wiesenkräutersalat mit Schwarzbrot \_\_\_\_\_

## **Vorspeisenvariation III**

Spargelcremesuppe, Roggenbrot mit Blütenbutter und frischen Blüten, Couscoussalat \_\_\_\_\_

## **Vorspeisenvariation IV**

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Garnelenspieß, Beef Tatar auf Pumpernickeltaler und Pflücksalat \_\_\_\_\_

## **Etagere für Genießer Perfekt für mehrere Personen:**

Eine feine Auswahl an Antipasti, zart mariniertem Graved Lachs, cremiger Burrata mit bunten Tomaten & Hummus \_\_\_\_\_





Vorspeisen

**Salat**



# Salate

p. P. 200g - 250g

**Blattsalate nach Saison** \_\_\_\_\_

**Bauernsalat mit Oliven und Feta** \_\_\_\_\_

**Krautsalat** \_\_\_\_\_

**Kartoffelsalat** \_\_\_\_\_

**Nudelsalat** \_\_\_\_\_

**Tomatensalat** \_\_\_\_\_

**Bohnensalat** \_\_\_\_\_

**Karottensalat** \_\_\_\_\_

**Couscoussalat** \_\_\_\_\_

**Italienischer Nudelsalat , vegetarisch** \_\_\_\_\_

**Tomaten-Mozzarella** \_\_\_\_\_

**Antipastisalat** \_\_\_\_\_

# Dressings

im Preis inklusive

**Essig/Öl** \_\_\_\_\_

**Joghurt** \_\_\_\_\_

**Honig/Senf** \_\_\_\_\_

**Balsamico** \_\_\_\_\_

**Hausdressing** \_\_\_\_\_



# Antipasti

## Variationen



# Antipasti & Vorspeisen

Preise p.P.

**Roastbeef mit Remoulade oder Chutney** \_\_\_\_\_

**Kräuterknoblauch Garnelen** \_\_\_\_\_

**Vitello Tonnato** \_\_\_\_\_

**Antipasti Mix** (Zucchini, getrocknete Tomaten, Oliven, Balsamicozwiebel, \_\_\_\_\_  
Artischocken, Gegrillte Paprika...)

**Graved Lachs** \_\_\_\_\_

**Buratta mit bunten Cocktailtomaten und Feigen , mariniert** \_\_\_\_\_

**Gegrillte Pilze, mariniert** \_\_\_\_\_





Fingerfood

**Variationen**



# Vegetarisch

**Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Dip** \_\_\_\_\_

**Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto mariniert** \_\_\_\_\_

**Käsespieße mit Trauben** \_\_\_\_\_

**Canapés mit Schnittkäse, Weichkäse** \_\_\_\_\_

**Canapés mit Tomate-Mozzarella** \_\_\_\_\_

**Pumpernickel mit Hummus, vegan** \_\_\_\_\_

**Pumpernickel Taler mit Tete de Moine Rose** \_\_\_\_\_

**Pumpernickel Taler mit Wachtelei** \_\_\_\_\_

**Minifalafel mit Kartoffelsalat, vegan** \_\_\_\_\_

**Mini Burger mit Couscouspatty** \_\_\_\_\_

**Couscoussalat im Weckgläschen** \_\_\_\_\_

**Wrap Lollie mit Couscous und Gemüse** \_\_\_\_\_

**Wrap Lollie mit Avocado, Hummus, Babyleafsalat und Tomate** \_\_\_\_\_

**Tortellinispieße mit Pesto** \_\_\_\_\_



# Fleisch



**Mango Chutney mit Kokoshähnchen auf dem Snacklöffel** \_\_\_\_\_

**Pumpnickel mit Rindertatar** \_\_\_\_\_

**Mediterraner Hähnchenspieß mit Sweet-Chili-Dip** \_\_\_\_\_

**Parmaschinken auf Honigmelone** \_\_\_\_\_

**Mini Burger mit Fleischpflanzerl oder Schnitzel** \_\_\_\_\_

**Bayern Burger, Partylaugensemmel mit Leberkäse** \_\_\_\_\_

**Kartoffelsalat mit Minischnitzel** \_\_\_\_\_

**Couscoussalat im Glas mit Minifleischpflanzerl** \_\_\_\_\_

**Canapés mit Roastbeef** \_\_\_\_\_

**Canapés mit Schweinebraten, Salami oder Schinken** \_\_\_\_\_

**Wrap Lollies mit Roastbeef** \_\_\_\_\_

**Pumpnickel Taler mit Frischkäse und Rohschinken** \_\_\_\_\_

**Wrap Lollie mit Avocado, Putenbrust, Babyleafsalat, Parmesanspäne** \_\_\_\_\_

**Glasnudelsalat im Glas mit Garnele oder Entenbrust** \_\_\_\_\_

# Fisch

Lachskonfekt mit Meerrettichcreme auf dem Snacklöffel \_\_\_\_\_

Couscoussalat mit Garnele & Chilifäden auf dem Snacklöffel \_\_\_\_\_

Canapés mit Graved-Lachs \_\_\_\_\_

Canapés mit Garnele \_\_\_\_\_

Canapés mit Räucherforelle \_\_\_\_\_

Pumpernickel Taler mit Meerrettichfrischkäse und Räucherlachs \_\_\_\_\_

Wrap Lollies mit Räucherlachs und Meerrettichcreme \_\_\_\_\_



# Süßes

Brownies am Stiel \_\_\_\_\_

Macarons verschieden gefüllt \_\_\_\_\_

Obstspieße \_\_\_\_\_

Miniplunder verschieden gefüllt \_\_\_\_\_



## Buffet Varianten

**ab 25 Personen**



# Buffet Heimat

## Hauptgang

Gemischter Braten (Sur- und Schweinebraten) mit Dunkelbiersoße \_\_\_\_\_

Schweinerippel \_\_\_\_\_

Hähnchenschenkel \_\_\_\_\_

Semmelknödel und Reiberknödel \_\_\_\_\_

## Salatbuffet

Hausgemachten Krautsalat \_\_\_\_\_

Kartoffelsalat \_\_\_\_\_

Gemischter Blattsalat mit Tomaten und Gurken \_\_\_\_\_

## Dessert

Bayrisch Creme mit Waldfruchtsoße \_\_\_\_\_



# Buffet Steiermark



## Hauptgang

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße \_\_\_\_\_

Knödeldueft (Semmelknödel und Reiberknödel) \_\_\_\_\_

Bayrisch Kraut \_\_\_\_\_

Schweineschnitzel Natur und „Wiener Art“ \_\_\_\_\_

Pfefferrahmsoße \_\_\_\_\_

Kroketten \_\_\_\_\_

## Beilagen

Blattsalate mit Nüssölmarinade , frischen Trauben \_\_\_\_\_

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl \_\_\_\_\_

## Dessert

Zitronen-Joghurt-Mousse \_\_\_\_\_

# Italienisches Buffet

## Vorspeise

Italienischer Nudelsalat \_\_\_\_\_

Antipastisalat \_\_\_\_\_

Parma- Melonen- Schiffe \_\_\_\_\_

Mediterrane Hähnchenspieße, kalt \_\_\_\_\_

Tomaten-Mozzarella-Spieße \_\_\_\_\_



## Hauptgang

Spinat-Lachs- Lasagne \_\_\_\_\_

Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta, mediterranen Kräutern & getrockneter Tomate \_\_\_\_\_

Tomatensoße \_\_\_\_\_

Rosmarinkartoffeln \_\_\_\_\_

Mediterranem Gemüse \_\_\_\_\_

## Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel \_\_\_\_\_

# Buffet Sommerfest

## Hauptgang

Duett vom Lachs & Zander an Rieslingsoße \_\_\_\_\_

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce \_\_\_\_\_

Kräuterkartoffel \_\_\_\_\_

Marktgemüse \_\_\_\_\_

hausgemachte Spätzle \_\_\_\_\_

## Kalte Speisen

Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Dressing (zur Auswahl) \_\_\_\_\_

Platte mit Schnitzel, Fleischpflanzerl, Hähnchenkeule \_\_\_\_\_

Kartoffelkäse \_\_\_\_\_

Partygebäck \_\_\_\_\_

## Dessert

Himbeertiramisu \_\_\_\_\_





# Grill Buffet

**ab 40 Personen**



# Grill Buffet Land & Meer

## Gegrillte Speisen

Rinderlendensteak \_\_\_\_\_

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

Crème brûlée \_\_\_\_\_



Warme Gerichte

**Fleischgerichte**



## Geflügel

Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Ricotta, Parmesan, getr. Tomaten  
dazu Grillgemüse, Tomatensoße und Rosmarinkartoffel \_\_\_\_\_

Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysoße, Asiagemüse  
und Basmatireis \_\_\_\_\_

Hähnchenschnitzel in Kräuterrahmssoße, mit Tagliarini und  
buntem Gemüse \_\_\_\_\_

Hähnchenschnitzel in Cognacpfefferrahmssoße mit Kroketten \_\_\_\_\_

Hähnchenbrust auf Ratatouillegemüse mit Gnocchi \_\_\_\_\_

## Rind

Zarte Rinderrouladen gefüllt nach „Hausfrauen-Art“  
mit Bandnudeln \_\_\_\_\_

Herzhaftes Rindergulasch mit Bandnudeln oder Kräuterkartoffel \_\_\_\_\_

Geschmortes Ochsenbackerl mit Kartoffel-Karottenstampf und  
jungem Gemüse \_\_\_\_\_

Schmorbraten vom heimischen Rind, mit Knödeldueft und  
Sommergemüse \_\_\_\_\_

Heimische Rinderlende am Stück rosa gebraten mit Kartoffelgratin  
und Zwiebelchutney \_\_\_\_\_

Kalbsrahmbraten mit Knödel und Karotten-Lauchgemüse \_\_\_\_\_

# Schwein



**Schweinebraten oder Surbraten in Dunkelbiersoße mit Knödelduett**

Optional : **Krautsalat** (zzgl. p.P. 2,50 €) \_\_\_\_\_

**Knuspriger Spanferkelbraten an Dunkelbiersoße, Knödelduett und bayrisch Kraut** \_\_\_\_\_

**Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat** \_\_\_\_\_

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat** \_\_\_\_\_

**Schaschlikpfanne mit Reis** \_\_\_\_\_

**Schweinelendchen an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle** \_\_\_\_\_

**Schweinefilet mit Schwammerlsauce, Spätzle und jungem Gemüse** \_\_\_\_\_

**Chili con Carne (Rind- & Schweinehackfleisch) mit Baguette und Beilagen-Salat** (ohne Salat p.P. 8,00 €) \_\_\_\_\_

**Lasagne al Forno (Rind- und Schweinehackfleisch) mit Salat** \_\_\_\_\_  
(ohne Salat p.P. 8,00 €)

**Spare Ribs „rauchig im Geschmack“ (ca. p.P. 500g) ohne Beilage** \_\_\_\_\_

## Fisch

**Spinat-Lachs-Lasagne** \_\_\_\_\_

**Zanderfilet in Kräutern gebraten, Rieslingsoße, Kräuterkartoffel  
und buntem Gemüse** \_\_\_\_\_

**Gebratenes Lachsfilet an Dillsoße, Wildreis und Sommergemüse** \_\_\_\_\_

**Bunte Tagliatelle mit Lachsoße und Gemüse** \_\_\_\_\_

**Gegrilltes Doradenfilet mit schwarzen Tagliarini an Currysoße,  
Karotten und Zuckerschote** \_\_\_\_\_

**Saiblingsfilet an Kräuterrisotto, Rieslingsoße und jungem Gemüse**

**Lachs / Zander Duett mit Tagliarini, Dillsoße und buntem Gemüse** \_\_\_\_\_

## Saisonelles

**Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit hausgemachten Spätzle  
oder Knödelduett und Blaukraut** \_\_\_\_\_

**Entenbrustfilet mit Knödelduett und Blaukraut** \_\_\_\_\_





Warme Gerichte

**Vegetarisch**



# Vegetarisch

**Knusprige Gemüsepflanzerl mit Rahmgemüse** \_\_\_\_\_

**Käspressknödel an Salat mit feinem Dressing** \_\_\_\_\_

**Tiroler Knödeltrio an Nussbutter und Pflücksalat** \_\_\_\_\_

**Gemüse Thai Curry mit Basmatireis** \_\_\_\_\_

**Gemüselasagne an Salat** (ohne Salat 7,00 €) \_\_\_\_\_

**Kartoffelgratin** \_\_\_\_\_

**Spinatknödel an Tomatenragout und Parmesanspäne** \_\_\_\_\_

**Gnocchi mit Grillgemüse an Tomatensoße** \_\_\_\_\_

**Ratatouillegemüse mit gebackenen Schafskäse im Sesammantel** \_\_\_\_\_

**Chili sin Carne mit Baguette und Salat** \_\_\_\_\_

**Ravioli Steinpilz mit leichter Weinsoße und schwarzen Trüffel** \_\_\_\_\_

**Ravioli gefüllt mit Ruccola mit Tomatencremesoße und Kirschtomaten** \_\_\_\_\_

**Verschiedene Risotto** [(z.B. Steinpilz, Spargel, Bärlauch je nach Saison) wird serviert] \_\_\_\_\_





*Zur späten Stunde*

**Varianten**



# Zur späten Stunde

**Bayrischer Wurstsalat** \_\_\_\_\_

**Schweizer Wurstsalat** \_\_\_\_\_

**Currywurst auf die Hand** \_\_\_\_\_

**Herzhafte Gulaschsuppe** \_\_\_\_\_

**Käseplatte mit Fruchtgarnitur** \_\_\_\_\_

**Miniburger** \_\_\_\_\_

**Pizza oder Flammkuchen** \_\_\_\_\_

**Kartoffelkäsbrote** \_\_\_\_\_

## Optional

**Bauernbrot** \_\_\_\_\_

**Baguette/Ciabattamischung** \_\_\_\_\_





Dessert

**Auswahl**



# Desserts im Weckglas



**Weißer Mascarponecreme auf Kirschen** \_\_\_\_\_

**Mousse au Chocolat** \_\_\_\_\_

**Panna Cotta mit Fruchtspiegel** \_\_\_\_\_

**Crème brûlée** \_\_\_\_\_

**Tiramisu** \_\_\_\_\_

**Tiramisu mit Himbeeren** \_\_\_\_\_

**Bayrisch Creme mit Waldfruchtsoße** \_\_\_\_\_

**Joghurt-Zitronenmousse** \_\_\_\_\_

**Weißer Mousse au Chocolat** \_\_\_\_\_

**Kokos- Panna Cotta mit Maracujaspiegel** \_\_\_\_\_

**Obstsalat nach Saison** \_\_\_\_\_

**uvm.** \_\_\_\_\_



Equipment

**Auswahl**



# Equipment

**Speiseteller weiß** \_\_\_\_\_

**Speiseteller rusty** \_\_\_\_\_

**Kuchenteller weiß** \_\_\_\_\_

**Kuchenteller rusty** \_\_\_\_\_

**Suppenteller weiß** \_\_\_\_\_

**Suppenteller rusty** \_\_\_\_\_

**Besteck silber (Preis je Teil)**

Speisegabel, Speisemesser, Suppenlöffel,  
Kuchengabel, Kaffeelöffel \_\_\_\_\_

**Besteck gold (Preis je Teil)**

Speisegabel, Speisemesser, Suppenlöffel,  
Kuchengabel, Kaffeelöffel \_\_\_\_\_



# Equipment

**Beilagenschüssel weiß** \_\_\_\_\_

**Beilagenschüssel rusty** \_\_\_\_\_

**Kaffeefasse mit Untertasse** \_\_\_\_\_

**Weinglas** \_\_\_\_\_

**Sektglas** \_\_\_\_\_

**Neutrales Glas** \_\_\_\_\_

**Bierglas** \_\_\_\_\_

**Schnapsglas** \_\_\_\_\_

**Weizenglas** \_\_\_\_\_

**Tisch rund 152cm** \_\_\_\_\_

**Tisch eckig 183 x 76 cm** \_\_\_\_\_

**Tischdecken je nach Größe** \_\_\_\_\_

**Stehtisch** \_\_\_\_\_

**Husse für Stehtisch** \_\_\_\_\_

**Tischdecke für Stehtisch (210x210cm)** \_\_\_\_\_

**Bankettstuhl** \_\_\_\_\_

**Stuhlhusse** \_\_\_\_\_

