



LECKERE KÖSTLICHKEITEN
Karina Haim



Ihr Catering Spezialist



Inhaltsverzeichnis

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

Bitte beachten Sie, das es sich bei den Preisen im Speisenkatalog, um Netto Preise handelt!

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) _____

Cremesuppe von der Pastinake mit Tafelspitzwürfel _____

Hochzeitssuppe mit verschiedenen hausgemachten Einlagen _____

Vegetarische Suppen

Steinpilzcremesuppe _____

Cremesuppe von der Maroni (Saison) _____

Bärlauchcremesuppe (Saison) _____

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln) _____

Kürbiscremesuppe 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, Lachsroulade und Spargelsalat

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

*Bei allen Variationen ist das Baguette am Tisch mit inkludiert





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 _____

Pumpernickel mit Rindertatar _____

Mediterraner Hähnchenspieß mit Sweet-Chili-Dip _____

Parmaschinken auf Honigmelone _____

Mini Burger mit Fleischpflanzerl oder Schnitzel _____

Kartoffelsalat mit Minischnitzel _____

Couscoussalat im Glas mit Minifleischpflanzerl _____

Canapés mit Roastbeef _____

Canapés mit Schweinebraten, Salami oder Schinken _____

Wrap Lollies mit Roastbeef _____

Pumpernickel Taler mit Frischkäse und Rohschinken _____

Wrap Lollie mit Ei, Putenbrust, Babyleafsalat, Parmesanspäne _____

Glasnudelsalat im Glas mit Entenbrust _____

Fisch

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 _____

Glasnudelsalat im Glas mit Garnele _____



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 _____

Schweinerippert _____

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

Dueft vom Lachs & Zander an Rieslingsoße _____

Schweinelendchen in Champignonrahmsoße _____

Kräuterkartoffel _____

Marktgemüse _____

hausgemachte Spätzle _____

Kalte Speisen

Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Dressing (zur Auswahl) _____

Platte mit Schnitzel, Fleischpflanzerl, Hähnchenkeule _____

Kartoffelkäse _____

Partygebäck _____

Dessert

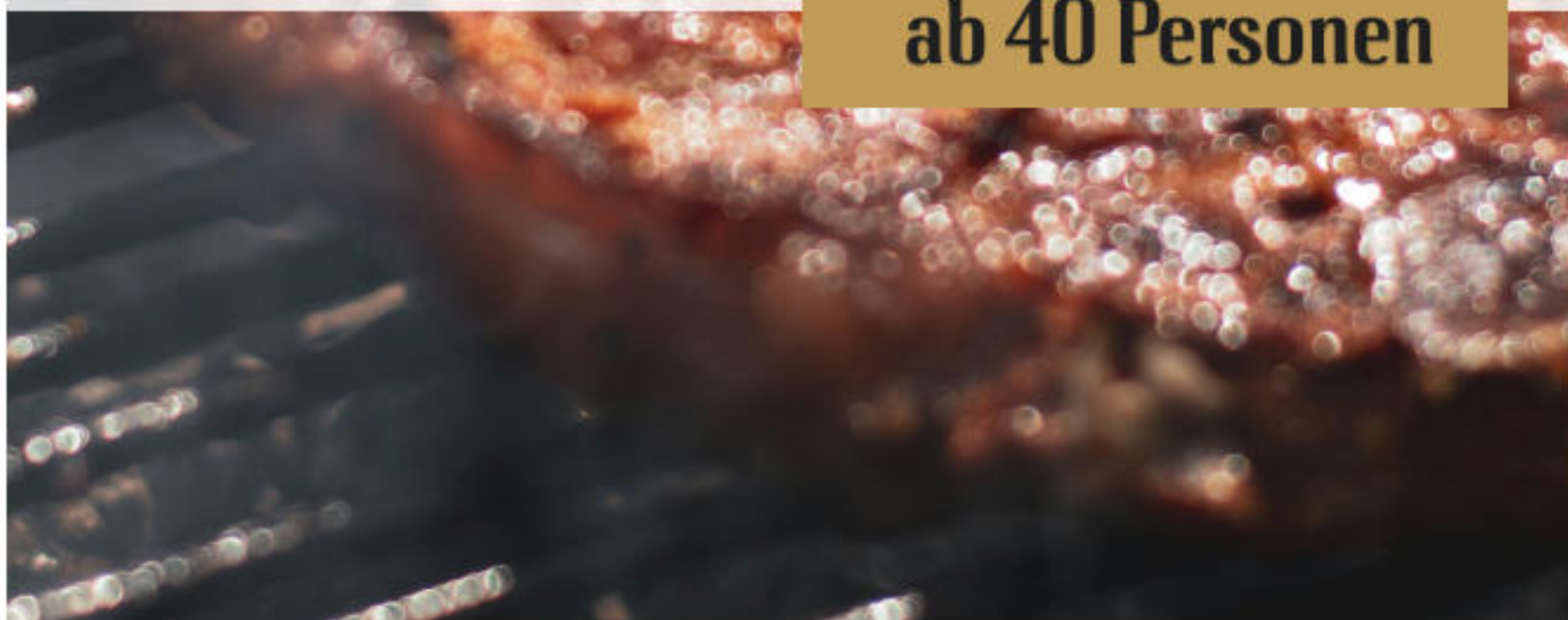
Himbeertiramisu _____





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 Kräuterrahmsoße, mit Tagliarini und
buntem Gemüse _____

Hähnchenschnitzel in Cognacpfefferrahmsoße 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 Knödelduett 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. 2,80 €)

Knuspriger Spanferkelbraten an Dunkelbiersoße, Knödelduett und bayrisch Kraut

Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat

Schaschlikpfanne mit Reis

Schweinelenochen an Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Spätzle und jungem Gemüse

Chili con Carne (Rind- & Schweinehackfleisch) mit Baguette oder Nudeln

Lasagne al Forno (Rind- und Schweinehackfleisch) mit Salat

(ohne Salat p.P. 9,00 €)

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 Lachssoße und Gemüse _____

Saiblingsfilet an getrüffelten Kartoffelstampf, Rieslingsoße und jungem Gemüse _____

Lachs / Zander Duett mit Tagliarini, Dillsoße und buntem Gemüse _____

Loup de Mere mit Safranrisotto und Wildkräutersalat _____

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 9,00 €) _____

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 _____

Kaffeetasse mit Untertasse _____

Weinglas _____

Sektglas _____

Neutrales Glas _____

Bierglas _____

Schnapsglas _____

Weizenglas _____

Tisch rund 152cm _____

Tisch eckig 183 x 76 cm _____

Tischdecken je nach Größe _____

Stehfisch _____

Husse für Stehfisch _____

Tischdecke für Stehfisch (210x210cm) _____

Bankettstuhl _____

Stuhlhusse _____

