



BUFFET

Die unten angeführten Speisen sind als Beispiel zu sehen. Gerne unterbreiten wir Ihnen alternative Vorschläge.

VORSPEISE

- ▶ Geflämmtes Lachsfilet mit Senfkaviar und eingelegtem Wurzelgemüse
- ▶ „Wiener Tonnato“ vom Schweinsrücken mit knusprigen Kapern und Kresse
- ▶ Rote-Rüben-Carpaccio mit Burrata, Avocado und jungen Erbsen
- ▶ Ofenfrisches Brot & Gebäck

HAUPTSPEISE

- ▶ Gebratenes Branzinofilet mit Zitronengnocchi und zerlassener Kräuterbutter
- ▶ Knusprige Maishendlbrust auf Spargelrisotto mit Schmor-Paradeisern und Pilzen
- ▶ Cremiges Spargel-Rollgersten-Risotto mit Wildkräutern

DESSERT

- ▶ Karamellierter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- ▶ Zitronengras Panna Cotta mit Chili-Passionsfrucht-Ragout
- ▶ „Wiener Gemischter Satz“ Weincreme mit Weintraubenkompott und Mandelbiskuit

EUR 28,00 pro Person



GALA DINNER

VORSPEISE

- ▶ Büffelmozzarella mit Paradeisern in drei Texturen, mit Olivenerde und Basilikumöl

SUPPE

- ▶ Selleriecremesuppe mit Gin und geriebenem Speck

HAUPTSPEISE

- ▶ Filet vom Duroc Schwein mit Erdäpfel-Flan, jungen Erbsen und gegrilltem Spargel

vegetarische Alternative

- ▶ Steinpilztascherl mit Thymianbutter und geschmortem Treviso Salat

DESSERT

- ▶ Schokolade & Himbeere
Schokolade | Mousse, Kuchen, Krokant | Himbeere | Ragout, Sorbet

3 Gänge: EUR 35,00 pro Person

4 Gänge: EUR 38,00 pro Person



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BELEGETE BRÖTCHEN

- ▶ Eiaufstrich | Schnittlauch
- ▶ Antipasticreme | Kräutern
- ▶ Salami | getrüffeltes Frischkäse | Rucola
- ▶ Beinschinken | gereiftem Bergkäse | frischer Kren
- ▶ Emmentaler | schwarze Nuss | Kürbiskern

EUR 2,00 pro Stück

FINGERFOOD

- ▶ Tramezziniröllchen mit Räucherlachs, Krenservais und frischer Kresse
- ▶ Vitello Tonnato Röllchen
- ▶ Tortilla-Wrap mit Schweinsbraten, Sauerkraut & Grammeln
- ▶ Vollkorn-Tramezzini mit Avocado und frischer Kresse

EUR 2,30 pro Stück

EIN SNACK ZU SPÄTER STUND‘

- ▶ Klassisches Gulasch
- ▶ Würziges Chili
- ▶ Würstelbuffet
- ▶ Leberkäse

EUR 5,90 pro Person



GETRÄNKEPREISE

Die unten angeführten Getränke sind ein kleiner Auszug. Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

ALKOHOLFREI

- ▶ Rauch Orangensaft & Apfelsaft 1l
EUR 2,90
- ▶ Mineralwasser 1l
EUR 2,20
- ▶ Mineralwasser Glasflasche 0,75 l
EUR 2,00
- ▶ Coca Cola, Fanta, Sprite 1l
EUR 3,50

KAFFEE & TEE

- ▶ Nespresso Tasse
EUR 2,10
- ▶ Tee | verschiedene Sorten Tasse
EUR 1,90
- ▶ Heiße Schokolade Tasse
EUR 3,50

BIER

- ▶ Ottakringer vom Fass 30 l
EUR 135,00
- ▶ Ottakringer Flasche 0,33 l
EUR 2,10
- ▶ Stiegl Flasche 0,33 l
EUR 2,10

SCHAUMWEIN

- ▶ Winzersekt Welschriesling 0,7l
EUR 14,50
- Weingut Szigeti, Methode Traditionelle*
- ▶ Prosecco Sacchetto 0,7l
EUR 10,50
 - ▶ Bründlmayer brut und rosé 0,7l
EUR 26,00
 - ▶ Champagner Drappier 0,7l
EUR 39,00



APERITIF-COCKTAILS

- ▶ Lillet Dark Berry pro Glas
EUR 5,00
- ▶ Hugo pro Glas
EUR 4,50
- ▶ Aperol Spritzer pro Glas
EUR 5,00

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE LIMONADEN

- ▶ Lavendel | Thymian pro Liter
EUR 11,50
- ▶ Zitronen | Ingwer pro Liter
EUR 11,50
- ▶ Limette | Minze pro Liter
EUR 11,50
- ▶ Passionsfrucht | Minze pro Liter
EUR 11,50

WEISSWEIN

- ▶ Welschriesling Steirische Klassik
0,75 l
EUR 13,50
*Weingut Erwin Sabathi,
Südsteiermark*

- ▶ Gelber Muskateller Göttweiger
Berg 0,75 l
EUR 13,50
Weingut Josef Edlinger

- ▶ Grüner Veltliner Stangl 0,75 l
EUR 12,50
*Weingut Heinz Weixelbaum,
Kamptal*

ROTWEIN

- ▶ Zweigelt Göttles 1 l EUR 10,50
*Weingut Walter Glatzer,
Carnuntum*
- ▶ Zweigelt Selection 0,75 l
EUR 13,50
Weingut Salzl, Neusiedlersee

- ▶ Blaufränkisch Horitschon 0,75 l
EUR 14,50
*Weingut Paul Kerschbaum,
Horitschon*
- ▶ Cabernet Sauvignon 0,75 l
EUR 14,50
Weingut Scheiblhofer, Andau

BAR-GETRÄNKE

- ▶ Mojito pro Glas EUR 5,50
- ▶ Caipirinha pro Glas EUR 5,50
- ▶ Gin Tonic pro Glas EUR 5,50
- ▶ Rosmarin Gin Tonic pro Glas
EUR 5,50



DAS DRUMHERUM

- ▶ Gläser & Gedeck
- ▶ Tischwäsche & Stoffservietten
- ▶ Mobiliar: Stehtische, Galatische, Tarrungstisch, Tortentisch, etc.
- ▶ Transport & Logistik | Equipment & Speisentransport, Auf- & Abbau
- ▶ Servicepersonal, Cateringleiter, Backstage, Koch, Barkeeper

Die Personalkosten in unseren Kalkulationen sind eine Schätzung. Wir stellen ausschließlich die tatsächlichen Arbeitsstunden in Rechnung.

Das gesamte, auf Ihre Veranstaltung abgestimmte Equipment kann zu einem Pauschalpreis pro Person zur Verfügung gestellt werden.

Eine genaue Schätzung der Kosten für Auf- und Abbau ist nach Besichtigung der Location bzw. Detailbesprechung möglich.



KONTAKT



Mateja Tatic



Katerina Arsovska

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per E-Mail an office@catering.at oder telefonisch unter 014078119



**ADVENTURE
CATERING**