

## CATERING – KARTE:

### Kaltes:

Mariniertes Huhn (mit Paprika, Karotten, Gemüsezwiebeln)  
Vitello Tonnato  
Roastbeef mit Rucola, Latteria Stravecchio & Olivenöl  
Geräucherte Gänsebrust  
Prosciutto mit Melone oder frischen Feigen  
Salami Friulano  
Beef Tartar  
Polpette (kl.Fleischbällchen) mit Dipp

Gamberetti all'agrumi  
Lauwarmer Tintenfischsalat  
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce  
Sarde in Saor  
Alici mit Panzanella

### Pasta ,Strudel und Pasticci:

**Lasagne** mit: Spargel  
Spinat & Schafkäse  
versch. Gemüse  
Melanzane, Mozzarella, Tomaten  
Kürbis & Büffelmozzarella

**Crespelle:** (Palatschinken) gefüllt mit: Spargelragu  
Kürbis  
Spinat & Mascarpone  
Eierschwammerln

**Pasta:** Ravioli mit vielen verschiedenen Gemüsefüllungen (Paprika, Rucola, Rote Rüben, Radichio, Lauch.....uvm.)

**Strudel:** Kraut-Zwiebel  
Gemüse  
Gorgonzola - Birne

**Frittate:** Mit Lauch, Kürbis, Eierschwammerln, Spinat, vielen Kräutern

### Salate:

Sizilianischer Orangensalat , mit Alici, Fenchel & rotem Zwiebel  
Cous-Cous Salat mit Melanzane, Zucchini, Tomaten und Pinienkernen  
Linsensalat aus bunten Linsen, Peperoncini, Gurke, uvm.  
Tomaten - Paprikasalat mit Jungzwieberln  
Nudelsalat „Caprese“ mit Mozzarella+Tomaten  
Sizilianischer Spinatsalat mit Rosinen und Pinienkernen

### Suppen:

Minestrone  
Krautsuppe mit Speck  
Selleriecremesuppe  
Spicy Sellerie-Maronisuppe  
Karotten-Kokossuppe

Kürbissuppe mit Ingwer  
Lauchcremesuppe  
Fenchelcremesuppe  
Kräuterschaumsuppe  
Radieschencremesuppe  
Rote Fischsuppe mit Fischfilets  
Passierte Hummersuppe mit Gemüse  
Spargelcremesuppe  
Gazpacho  
Spicy Melonensuppe (kalt)

### **Warmes:**

#### **Fleisch:**

Kalbskoteletts aus dem Rohr  
Osso Buco Milanese  
Scaloppine al limone, al marsala, alla valdostana.....  
Geschmorte Kalbsstelze  
Kalbsbackerln aus dem Rohr  
Kalbsrahmgulasch  
Gekochtes Schulterscherzl  
Barolo-Rindsbraten  
Paprikahenderl  
Sturmhenderl  
Mediterranes Zitronenhuhn mit Knoblauch  
Italienisches Huhn mit Wurzelgemüse, Tomaten und Oliven  
Gefüllte Schweinsfilets, sizilianisch, mit getrock. Tomaten, Pinienkernen, Kapern und Oliven  
Friulanische Salsicce  
Grammelknöderln  
Rehragout  
Faschierter Braten

#### **Fisch:**

Triestiner Oktopusgulasch  
Branzino aus dem Rohr a la Ami  
Goldbrassenfilets (sizilianisch) mit Cocktailtomaten, Oliven, Orangenfilets und Kapern  
Lachsfilets mit Kapern in Weißweinsauce  
Zanderfilet mit Estragon - Kerbelkruste  
Gragada: Weiße Sepioline in Weißwein & Oliveöl

#### **Beilagen:**

Butterkartoffelrn mit Petersil, Rosmarin, getrockneten Tomaten  
Kartoffelpüree mit: Sellerie  
Orangen  
Roten Rüben  
Basilikum  
Zuckererbsen  
Cous-Cous: natur  
mit Gemüse  
sizilianisch

Polenta: natur  
mit Rosmarin  
Griesgnocchi alla Romana  
Serviettenknödel  
Kartoffelknödel

### Süßes:

Erdbeer-Mascarpone-Creme  
Orangen-Mascarpone-Creme  
Maronimousse mit Amarenakirschen  
Joghurtmousse mit dunklen Beeren  
Tira mi su  
Crema Gianduja  
Mille Foglie mit Crema di Vaniglia  
Gries-Panna Cotta mit Zwetschken-Hollersauce  
Panna Cotta mit Heidelbeersauce / Orangen Panna Cotta  
Gewürz - Panna Cotta mit Kriecherlsauce  
Creme Brulee  
Feigen in Portweinsud  
Schokolademousse  
Warmer Gewürzapfel  
Schokokuchen mit Glasur  
Obstkuchen mit Obst der Saison  
Apfel-Schmandkuchen  
Cremeschnitten  
N.Y. Cheese Cake  
Torta Gianduja mit Walnüssen  
Panamatorte  
Geeiste Palffyorte  
Tiroler Wechselstrudel mit Vanilleobers  
Mohn - Zwetschkenstrudl  
Mascarpone - Erdbeerstrudl

### Fingerfood und Brötchen:

Spieße mit: Prosciutto & Melone  
Käse & Trauben  
Mozzarella & Tomaten  
Vitello Tonnato

Frittata  
Polpetta

Brötchen mit: Antipastocrema  
Basilikum - Mascarponecrema  
Schinkenröllchen  
Rote Rüben – Rotkraut – Wasabicrema

Jourbrioche mit Käse und Birne  
Joursemmerln mit Beinschinken und Kren  
Verschiedene Salate in Minischüsseln

**! Und vieles mehr nach Saison, Angebot und Inspiration !**

Preis für Lieferung und Abholung, je nach Umfang... ab€ 20.- + 20%Mwst

Preise für Personal: Servicepersonal € 18.- pro Std. und Pers.

Cateringleitung € 36.- pro Std. und Pers.

Küchenchef € 45.- pro Std. und Pers. + 20%Mwst

### Vorschläge für verschiedene Buffets, die wir betreut haben:

#### Weihnachtsfeier für ein großes Architektenbüro: 35 Pax, gesetztes Essen:

Sizilianischer Orangensalat

Bunter Linsensalat

Maroni - Selleriesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

Geschmorte Kalbswangerln in Portweinsaft und Wurzelgemüse mit 2erlei Polenta

Joghurtmousse

Gewürz - Panna Cotta

Crema Gianduja

→ € 40.-+10%Mwst.

#### Schicke Geburtstagsparty über den Dächern Wiens: 15 Pax, Buffet

Thunfischcarpaccio mit Senfsauce

Mariniertes Gemüse (Sellerie, Jungzwiebel, Paprika)

Spicy Linsensalat

Mariniertes Huhn

Gazpacho

Scaloppine al marsala

Branzino filets, frisch gebraten mit Rosmarinkartoffeln

Palffy-Torte

Gries Panna Cotta mit Kirschenragou

→ € 42.-+10%Mwst.

#### Geburtstagsbrunch: Triest meets Vienna 25 Pax, Buffet

Beinschinken vom Spanner mit Pepolata und Krensaucen

Kartoffelsalat

Gefüllte Eier mit Schnittlauchsauce

Mariniertes Gemüse ( Sellerie, Melanzane, Peperonata)

Minestrone

Maronimousse

Glasierte Schokowürfel

→ € 23.-+10%Mwst.

#### Vegetarische Gartenparty für eine Firmeneröffnung, 100 Pax, Buffet

Nudelsalat „Caprese“

Sizilian. Cous-Cous-Salat

Frittata mit Porree

Blätterteigpizza mit Gorgonzola und Birnen

Kalte Melonensuppe

3 Sorten Italien. Käse mit Artischockenherzen

Erdbeer – Mascarponecreme

→ € 18.- +10%Mwst.

#### Fingerfood für Ordinationseinweihung, 200 Stk.

Frittata mit Spargel

„Pizza“ mit Sardellen, Tomaten, Mozzarella

Prosciutto, gespießt, mit Melone

Crostini mit Hühnerlebercreme

Kleine Portionchen Avacadosalat

Polpette mit Dipp  
Erdbeerkuchenwürfern  
Panna Cotta im Glas

→ pro Stk. € 1.80 +10%Mwst.

Wir stellen jedes Buffet nach den individuellen Vorstellungen und Bedürfnissen zusammen!