

## **CATERING – KARTE:**

### **Kaltes:**

Mariniertes Huhn (mit Paprika, Karotten, Gemüsezwiebeln)

Vitello Tonnato

Tacchino 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

Thunfischtartar

Thunfischcarpaccio mit Senfsauce

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  
Gregada: 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 Weichselstrudel mit Vanilleobers  
Mohn - Zwetschkenstrudl  
Mascarpone - Erdbeerstrudl

**Fingerfood und Brötchen:**

Spieße mit: Prosciutto & Melone  
Käse & Trauben  
Mozzarella & Tomaten  
Vitello Tonnato  
  
Frittata  
Polpette  
Brötchen mit: Antipastocreame  
Basilikum - Mascarponecreme  
Schinkenröllchen  
Rote Rüben – Rotkraut – Wasabicreme  
Jourbrioche mit Käse und Birne  
Joursemmerln mit Beinschinken und Kren  
Verschiedene Salate in Minischüsserln

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

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

Preise für Personal: Servicepersonal €14.- 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 Rosmarinkartoffelrln

Palffy-Torte

Gries Panna Cotta mit Kirschenragou

→ €42.-+10%Mwst.

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

Beinschinken vom Spanner mit Pepolata und Krensauce

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!