

2024

Buffet die „erlesene“ Küche

Das Höllische Catering stellt sich vor:

Genießen Sie unser Catering in Form eines als appetitlich angerichtetes Buffet.

Feiern Sie mit höllisch gutem Essen und himmlischen Service.
Lassen Sie sich verzaubern, von unserem himmlischen Catering Angebot.

Speisenvorschläge für ein klassisches Buffet

Die Menüs sollten folgend gestaffelt sein:

bis 25 Personen	2 Hauptspeisen
ab 26 Personen	3 Hauptspeisen

Preise – siehe Angebot!

Gedeck

2erlei Aufstriche und 2 Stück Jour Gebäck oder 4 Scheiben Baguette 4,20

Vorspeisen:

Vorspeisenvariationen

auf Spiegelplatten bestehend aus 7 verschieden feinen Gustostückerl inkl. Brot
(z.B. Räucherwaren, Terrinen, Mousse, Aufstriche, eingelegtes Gemüse je nach Saison etc.)

Suppe im Chafing Dish

Bitte wählen Sie eine Suppe Ihrer Wahl

Klare Rindsuppe

Leberknödel | Wurzelgemüse

Klare Rindsuppe

Kaspreßknödel | Wurzelgemüse

Paprizierte Fischsuppe

Jakobsmuschel

Topinambur Cremesuppe

Schnittlauch Nockerl

Erdäpfelrahmsuppe

Räucherlachs

Französische Zwiebelsuppe

Parmesanchips

Karotten-Ingwercremesuppe

Tortellini

Gartenkresse Suppe

Rosmarinblättermarterteigstangerl

Rote Rübencremesuppe

Krennockerl

Hauptspeisen

Fleisch

in Zweigelt geschmortes Bio-Rindsbackerl

Kräuterspätzle | glaciertes Marktgemüse

Rehragout - aus eigener Jagd

Wildkräutersauce | Semmelknödel | Kräuterseitlinge

Hirschbraten - aus eigener Jagd

Burgundersauce | Serviettenknödel | Apfelblaukraut

ausgelöstes Wiener Backhuhn vom Wech

Erdäpfel-Vogersalat | gebackene Petersilie

Premium AMA-Kalbsrücken

Getrüffeltes Erdäpfelpüree | Romanesco | Rosmarinjus

mit Frischkäse und Basilikum gefülltes Maishendlfilet

Romanesco Röschen | Erdäpfelgratin

Geschmorte Bio-Lammbraten

Rüben Gemüse | Violette Trüffelkartoffel | Gremolata

Rosa gebratenes Strohschweinsfilet

Weißer Polenta | Brokkoli | Rotweinreduktion

Gekochter Bio-Tafelspitz

Schnittlauchsauce | Cremespinat | Apfelkren | Rösterdäpfel

Perlhuhn Supreme

Süßerdäpfelpüree | kleines Gemüse | Sherryjus



Rosa gebratenes Bio-Roastbeef- am Buffet tranchiert
Morchelrahmsauce | Trüffeltagliolini | Wirsinggemüse

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
Passionsfruchtkrantsalat | Selleriecreme | schwarzen Nüssen

* Premium Kalb ist eine Fleischqualitätssiegel der AMA Austria,
bei Rindfleisch ausschließlich Bioqualität!

(Qualität aus Österreich, gezüchtet, gefüttert, und in Österreich max. 50 Km vom Bauernhof entfernt geschlachtet!)

Fisch

frisches Saiblings Filet
Safranrisotto | Pak Joy | Dattarinotomaten

Picatta vom Seeteufel
Tomatentagliolini | Bunttes Zucchini-gemüse

Gegrilltes Goldforellenfilet
Gemüse Bulgur | Zitronen-Kapernbutter



Vegetarisch

Saisonale Tortellini und Panzerotti (z.B. Pilze, Frischkäse, Kürbis etc.)
Braune Butter | Parmesan | Wildkräuter

Vegane Soja-Reisbow (Vegan) (A, C, G)
Avocado | gegrilltes Sojasteak | Sojasprossen | Muhammara

Gebratene Polentaschnitte mit Schafkäse gratiniert
Ratatouille | Rucola

gegrillte Sesam-Tofuschnitte
Quinoa | Paprikaragout

Kichererbsencurry mit Rote Rüben Falaffel (Vegan)
Marktgemüse | Couscous | Weintrauben

Dessertbuffet im Glas

Bitte wählen Sie maximal 4 Desserts:

Hollunder-Limettenmousse

Frische Früchte

Gebackene süße Grießschnitte

Zwetschkenröster

Cappuccino vom Schokoladenmousse

Amarena-Kirschragout

Marillentiramisu

Marillenröster

Erdbeer-Panna Cotta

Waldbeerragout

Himbeer-Joghurtmousse

Minzjoghurt

Kokoscreme

Fruchtspiegel

Torten- und Kuchenauswahl

aus unserer Konditorei

Nicht inkludierte Leistungen

(Außer diese sind explizit angeboten!)

- Endreinigung des Veranstaltungsortes
- Strom-, Wasser- und eventuelle Mietkosten des Veranstaltungsortes
- Tische, Stühle, Tischdecken, Pulte,
- Dekoration - gerne können wir hier behilflich sein
- Musik, Bühnen etc. - gerne können wir hier behilflich sein
- Mitarbeiter