

Menü/Buffet 2026 „Die Klassische 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 19 Personen	2 Hauptspeisen
ab 20 Personen	3 Hauptspeisen

Preise – bitte fordern Sie Ihr individuelles Angebot an!

[Catering Anfrage](#) ..



Gedeck

Zerlei Aufstriche (z.B Kürbiskern, Liptauer, Grammel Schmalz, gesalzene Butter, Verhackertes)
und 2 Stück Jour Gebäck oder 4 Scheiben Baguette

Suppen

Kräftige Rindssuppe
Frittaten | Wurzelgemüse

Kräftige Rindssuppe
Fleischstrudel | Wurzel-
gemüse

Kräftige Rindssuppe
Kaspreßknödel | Wurzel-
gemüse

Gazpacho
Gemüsechips ✓

Gartenkräutersuppe
frische Kresse

Karotten-Ingwercremesuppe
Basilikumnockerl ✓

Zwiebelsuppe
Parmesancrouton

Tomatencremesuppe
Basilikumschöberl ✓

Erdäpfelrahmsuppe
frischer Majoran ✓

Vorspeisen in/auf Chinaware (4 Stück pro Person)

Schafskäse im Zucchini-mantel - getrocknete Dattarino-Tomaten

Gefülltes Ei - Räucherlachs, Kräuterfrischkäse

mit Schafskäse - gefüllte Speckdatteln (2 Stück) | Rucola Beet

Griechischer Salat - Prosciutto | Ciabatta

Honigmelone – Schinkenspeck

Räucherforellen Tartar - Crème fraîche | Wachtelei

Bruschetta - Dattarino Tomaten - frisches Basilikum

Bruschetta - gerösteten Pilzen – Kräuter

Mozzarella - Minze | Erdbeeren | Balsamico Glace



Hauptspeisen

Fleisch

Salzburger Majoran Fleisch vom Biorind

Kräuterspätzle | Speckbohnen

„Krustenbraten“ oder „Schopfbraten“ vom AMA-Schwein

Bauernsauerkraut | Kümmelsaferl

Surkrustenbraten“ oder „Surschopfbraten“ vom AMA-Schwein

Bauernsauerkraut | Kümmelsaferl

gekochtes Tafelstück vom Biorind

Kartoffelschmarrn | buntes Wurzelgemüse | Cremespinat

mit Frischkäse und Basilikum gefülltes Maishendfilet

Romanesco | Erdäpfelgratin | Saferl

Geschnetzeltes vom AMA-Schwein auf Jäger Art

Champignon, Speck, Zwiebelsauce | Gnocchi | glacierte Karotten

Kalbsbutterschnitzerl

(Faschierte Laibchen vom Kalb)

Getrüffeltes Erdäpfelpüree | Kalbssaferl | Röstzwiebeln

ausgelöstes Wiener Backhuhn vom Wech

Erdäpfel-Vogersalat | gebackene Petersilie

Gefülltes, gebackenes Salzburger Schnitzel – vom AMA Schweinderl

(Champignons- Zwiebel- Kräuterfülle)

Risipisi |

Fisch

Picatta vom Seehecht (MSC)

Basilikumspaghetti | Parmesan | Tomatenwürfel

Buntes Fischcurry vom roten Wallerfilet (ASC)

Basmatireis

gegrilltes Lachsfilet (MSC)

Gemüse Couscous | Kapernbutter



ASC = Zuchtfisch aus verantwortungsvoller Aquakultur | MSC = Wildfisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang

Vegetarisch 

Spinatknödel

Tomatenbutter | Parmesanspäne

Kürbisknödel

Riesling-Krennsauce | Shisokresse

Hausgemachte Ravioli, gefüllt je nach Saison

braune Butter | Parmesan

Mediterrane Gemüselasagne

Paprikaragout

Pilz-Schwammerlrisotto

Kirschparadeiser | Selleriechips

Vegane Soja-Reisbowl

Avocado | Mango | Sprossen

Desserts im Glas

Topfen oder Apfelstrudel

Diverse hausgemachte Blechkuchen – (z. B. Sacher-, Beerenschnitte, etc.)

Erdbeer- Panna Cotta

Bio-Beerencrumble

Creme Brûlée

Flambiert

Topfen-Joghurtcreme

Waldbeeren

Mousse von der Schokolade

Amarena-Kirschen | frische Beeren

