

Danzinger

catering gastronomie

ENTSPANNT ZURÜCKLEHNEN - DEN EVENT GENIESSEN

Perfektes Catering besteht darin, beste Kulinarik, außergewöhnlichen Service und logistische Kompetenz optimal zu kombinieren und für Sie überall dort umzusetzen, wo Sie es wollen.



Wirtshausküche . Schmankerlküche . Gourmetküche

DIE VIelfALT DES GENUSSES

FÜR JEDEN ANLASS DIE PASSENDE KULINARIK

- Events
- Firmenfeste
- Baustellenpartys
- Seminarbetreuung
- Geburtstagsfeiern, Jubiläen
- Hochzeiten
- Vernissagen / Konzerte
- Messestandbewirtung

Neben der Kulinarik und perfektem Service bietet Danzinger Catering auch Equipment, Veranstaltungsmobiliar, Veranstaltungstechnik, Dekoration, ...

Auf Wunsch organisieren wir Ihren Event von A bis Z.

Das Team von DANZINGER CATERING macht Ihre Veranstaltung - wo auch immer sie stattfindet - zum Erlebnis. Wir bieten für jeden Anlass und Geschmack das passende Buffet, geschmackvolles Fingerfood oder exzellente Menüs.

Beste Grundprodukte und die Leidenschaft für das Besondere sind die Würze. Die entsprechende Umrahmung durch perfekten Service ist bei uns selbstverständlich.

Catering-Anfragen senden Sie bitte schriftlich per Mail an catering@danzingercompany.at oder via Anfrage-Formular auf unserer Website.

KULINARISCHE GENÜSSE IN JEDLICHER FORM

Mit einer ausgezeichneten Küche steht und fällt die Zufriedenheit Ihrer Gäste. Darum zaubert unser Küchenteam eine kulinarische Vielfalt, die mit unterschiedlichsten Stilrichtungen den Feinschmecker genauso erfreut wie den Liebhaber der bodenständigen regionalen Küche. Egal wie Sie Ihre Feier präsentieren wollen:

Wir liefern Ihnen die perfekte Kulinarik!

DAS BIETET UNSER KÜCHENTEAM



- Kalte und warme Buffets, von bodenständig bis mediterran, von gehobener Wirtshausküche bis zur Feinschmeckerküche, vom Brat'l oder Spanferkel aus dem Ofen bis zu perfekt präsentierten exquisiten Buffets, inklusive Live-Cooking
- Individuell und saisonal zusammengestellte Menüs
- Feinstes Fingerfood und elegante Gabelbissen in Gläschen und auf kleinen Tellern
- Brötchen & Co
- Themen Dinner, regional, saisonal, kreativ, individuell

Wir beraten Sie gerne, damit Ihre Veranstaltung ein großer Erfolg wird.

ALLES FÜR EIN GELUNGENES FEST

Als Eventcaterer sind wir in der Lage Veranstaltungen mit unserem Equipment zur Gänze auszustatten:

- Komplette mobile Küchen mit allen erforderlichen Geräten
- Ein breites Sortiment an Geschirr, Besteck, Gläsern und Buffetausstattungen
- Umfangreiches Mobiliar wie Stehtische, Bankett-Tische, passende Stühle, Barhocker, Biergarnituren, Barelemente
- Musikanlagen, Rednerpult, Bühnenelemente
- und vieles mehr

Danzinger Catering steht für Eventmanagement und gastronomische Infrastruktur aus einer Hand. - Damit Sie sich zurücklehnen und verwöhnen lassen können.



Sie haben einen besonderen Wunsch?

Die passende **Location** für Ihren Event
finden Sie auf www.danzingercompany.at.

REFERENZEN

Unter anderen dürfen wir folgende Unternehmen
zu unseren Kunden zählen:



ÜBER UNS

Wir kochen und organisieren aus Leidenschaft!

An ein tolles Fest erinnert man sich noch lange zurück. Darum liefern wir Ihnen als Caterer für Deutschkreutz, Burgenland, Wien und den Rest des Landes nicht nur ein ausgezeichnetes und vielfältiges Essensangebot passend zu Ihren Ansprüchen, sondern helfen Ihnen mit unserem Organisationstalent, unseren Mitarbeitern und unserem Equipment auch gerne bei der Ausrichtung der gesamten Veranstaltung.

Ob die familiäre Feier bei Ihnen zu Hause oder ein großes Fest, unser erfahrenes Team entwickelt das passende kulinarische Begleitprogramm und die richtigen Ideen, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

DANZINGER CATERING & FREIRAUM - ANSPRECHPARTNER

KLAUS DANZINGER

Geschäftsführer

+43 664/1424949



Eventplanung, Organisation, Logistik,
Veranstaltungsleiter

ULRIKE DANZINGER

Büroleitung

+43 664/2112281



Administration, Buchhaltung,
Eventplanung, Organisation,
Personal, Einkauf

f r e i r a u m

eventlocation . deutschkreutz

Unsere neueröffnete und moderne Eventlocation in Deutschkreutz eignet sich besonders für

- Feierlichkeiten in privatem Rahmen für 20 – 50 Personen
- Firmenfeiern
- Kunst- & Kulturevents
- Pressekonferenzen und Fotoshootings
- Wein- und Kulinarikerevents, Degustationen
- Kochkurse, Schulungen und Seminare

Perfekt ausgestattet mit Licht- und Multimediaanlage lässt sich durch Farbdesign und Dekoration eine individuelle Atmosphäre schaffen.

f a c t s & f i g u r e s

- Nutzfläche
 - ca. 150 m²
- Außenbereich
 - Schanigarten, Innenhof (teilweise überdacht)
- Nutzungsmöglichkeiten
 - mit Restaurantbestuhlung
 - mit Stehplätzen und Stehtischen
 - mit Konferenz-, Konzert oder Seminarbestuhlung
- Kulinarik und Service
 - Danzinger Catering
- Technik
 - Sound- und Lichtsystem (individuell steuerbar)
 - Beamer oder Flatscreen
 - Wireless LAN
- Mobiliar nach Bedarf
 - Tische, Stühle, Stehtische, Loungemöbel, Seminartische
- Parken
 - in unmittelbarer Nähe auf öffentlichen Parkplätzen



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 1

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten

Erdäpfelcremesuppe mit Lauch

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schweinskarree mit Petersilienkartoffeln

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Faschierte Laibchen auf Erdäpfelpüree mit Schnittlauch

Spinat-Nudelauflauf mit Schafskäse und Sauerrahm-Dip

SALATE

Erdäpfel-Vogelersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat

oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Topfen-Blätterteigstrudel mit Beerenragout

Schokoladenmousse im Gläschen

UNSER ANGEBOT

- ab € 14,50 pro Person mit Suppen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 2

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten
Kräuter-Knoblauch-Rahmsuppe mit Croutons

HAUPTSPEISEN

Ausgelöstes Steirisches Backhendl
Natureschnitzerl vom Schwein mit Champignon-Rahmsauce und Kräuterreis
Selchripperl mit warmem Weinkraut
Teigtascherl mit Frischkäse gefüllt auf Kräutersauce

SALATE

Erdäpfel-Vogelersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat
oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Apfel-Blätterteigstrudel mit Schlagobers
Weißes Schokoladenmousse im Gläschen

UNSER ANGEBOT

- ab € 14,50 pro Person mit Suppen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 3

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten
Sellerie-Cremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons

HAUPTSPEISEN

Putenschnitzel gebacken mit Risi-Pisi
Saftiges Rindsgulasch mit Serviettenknödel
Blunz'ngröstl mit frischem Kren
Erdäpfelstrudel mit Kräuter-Sauerrahm-Dip

SALATE

Erdäpfel-Vogelersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat
oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Himbeer-Obersschnitten

UNSER ANGEBOT

- ab € 14,50 pro Person mit Suppen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 4

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel und Frittaten
Champignoncremesuppe mit gebratenen Speckwürfeln

HAUPTSPEISEN

Gebackene Surschnitzerl mit Dukaten-Chips
Geselchtes vom Schopf mit Lauchgemüse und Bratkartoffeln
Cremige Beinschinkenfleckerl mit frischen Kräutern
Kleine Spinatknödel mit brauner Butter und geriebenem Bergkäse

SALATE

Erdäpfel-Vogelersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat
oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Marillen-Buchteln mit Vanillesauce
Gekochte Obers-Vanillecreme mit eingelegten Kirschen

UNSER ANGEBOT

- ab € 14,50 pro Person mit Suppen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 5

VORSPEISEN

Tafelspitzsülzchen mit Steirischem Käferbohnsalat

Gegrillte Melanzane und mariniertes Schafskäse

Brot & Gebäck mit Kräutergervais

HAUPTSPEISEN

Kleine Cordon Bleu's mit Kräuterreis

Paprikasch-Hendl mit Löffelockerl

Gebratene Blunz'nradeln mit Erdäpfelpüree

Erdäpfel-Auflauf mit Schafskäse und Blattspinat

SALATE

Erdäpfel-Vogerlsalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat
oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Nusspalatschinken mit Schokosauce

Mandarinen-Topfenschnitte

UNSER ANGEBOT

- ab € 17,50 pro Person mit Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 6

VORSPEISEN

Beinschinkenröllchen mit Topfen-Nuss-Fülle auf Blattsalaten

Räucherforelle mit Kräutergervais auf Nussbrottoast

Brot & Gebäck mit Kräutergervais

HAUPTSPEISEN

Gebacken Surröllchen mit Bergkäse und Schinken gefüllt

Steirisches Wurzelfleisch mit frischem Kren, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

Pannonische Krautpalatschinken mit Mangalitzaspeck

Gebackenes Gemüse - Broccoli, Karfiol, Champignons mit Sauce Tartare

SALATE

Erdäpfel-Vogelersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat

oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Blätterteig-Cremeschnitten

Warmer Schokokuchen mit Schokoladensauce und Beeren

UNSER ANGEBOT

- ab € 17,50 pro Person mit Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DAS BESTE AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUFFET 7

VORSPEISEN

Gefüllte Senfeier auf mariniertem Wurzelgemüsesalat
Brat'l carpaccio mit Rucola, Krensaucе & Kürbiskernen
Brot & Gebäck mit Kräutergervais

HAUPTSPEISEN

Bauern-Cordon Bleu mit Speck, Bergkäse und Pfefferoni gefüllt
Gefülltes Brathendl aus dem Ofen mit herzhaftem Bratensaft und Butterreis
Kleine Grammel-Knödel auf Ingwer Paradeiserkraut
Kräuterspätzle-Pfanne mit Marktgemüse in Rahmsauce

SALATE

Erdäpfel-Vogelersalat, Paradeissalat, Gurkensalat mit Rahmdressing, würziger Krautsalat
oder Salate nach Saison

NACHSPEISEN

Buttermilch-Schmarren mit Rumtopfkirschen
Weißes Schokoladenmousse im Gläschen mit gerösteten Pistazien

UNSER ANGEBOT

- ab € 17,50 pro Person mit Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
 - zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen
- Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DIE SCHMANKERLKÜCHE

BUFFET 1

VORSPEISEN

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Räucherfischmousse
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfauce und Limetten-Krengervais
Brot & Gebäck mit Kräutergervais

HAUPTSPEISEN

Variation von gebackenen Schnitzeln und Surröllchen mit Dukatenchips
Schweinsmedaillons in Pilzrahmsauce mit Kräuterspätzle
Gegrilltes Zanderfilet auf Lauchnudeln
Petersilien-Risotto mit geschmolzenen Paradeisern

SALATE

Verschiedene knackig frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

NACHSPEISEN

Nougatknödel in Butterbrösel mit Heidelbeer-Kompott
Topfen-Limonen-Mousse im Glas

UNSER ANGEBOT

- ab € 19,50 pro Person mit Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DIE SCHMANKERLKÜCHE

BUFFET 2

VORSPEISEN

Gebackene Palatschinkenröllchen mit Beinschinken, Topfen und Paprika gefüllt

Gebratene Kräuterseitlinge auf scharfen Bohnen

Brot & Gebäck mit Kräutergervais

HAUPTSPEISEN

Variation von gebackenen Schnitzeln und Surröllchen mit Dukatenchips

Geschmorte Kalbsackerl in der Weißwein-Wurzelsauce mit Pastinakenpüree

Rotes Gemüse-Curry mit Duftreis

Pasta Salmone mit Räucherlachs in Limetten-Dill-Weißweinsauce

SALATE

Verschiedene knackig frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

NACHSPEISEN

Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

Powidltascherl in Nussbrösel mit Vanillesauce

UNSER ANGEBOT

- ab € 19,50 pro Person mit Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



DIE SCHMANKERLKÜCHE

BUFFET 3

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef von der Beiried mit Paprika-Remoulade
Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit Grillgemüse, Oliven und Sardellen
Brot & Gebäck mit Kräutergervais

HAUPTSPEISEN

Variation von gebackenen Schnitzeln und Surröllchen mit Dukatenchips
Geschmortes Schulterscherzel im Rotweinjus mit überbackenen Kartoffeln
Gegrilltes Zanderfilet auf cremiger Polenta mit Zucchini und Salbei
Risotto mit Radicchio, Gorgonzola und Birnen

SALATE

Verschiedene knackig frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

NACHSPEISEN

Bananen im Backteig mit warmer Schokosauce
Moccamousse im Glas im Schlagobers

UNSER ANGEBOT

- ab € 19,50 pro Person mit Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen und Salaten
- zuzüglich € 3,50 pro Person für Nachspeisen

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



SPANFERKEL

BUFFET

DAS SPANFERKEL

Das Spanferkel wird ausgelöst, nach unserer Hausrezeptur gewürzt und mit einer schmackhaften Semmelfülle gefüllt.

Nach einer Bratzeit von ca. 6 Stunden - je nach Größe - in unserem großen Backofen erwartet Sie eine unvergleichlich knusprige Spezialität, die im Ganzen am Buffet präsentiert und für die Gäste tranchiert wird.

BEILAGEN

Salatvariation mit Erdäpfelsalat, Krautsalat, Gurken- und Paradeissalat, Senf, frisch geriebenem Kren, Brot & Gebäck

Auf Wunsch servieren wir Ihnen weitere Beilagen wie Serviettenknödel, Semmelknödel, Erdäpfelknödel, Bratkartoffel, u.v.m.

PORCHETTA TOSCANA

Gerne servieren wir Ihnen das Spanferkel nach Art der Toskana.

Dazu wird das Spanferkel mit einer Weißbrotfülle mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten gefüllt.

Serviert wird die Porchetta Toscana mit mediterranen Salaten, Ciabatta und Olivenbrot.
Auf Wunsch auch gerne mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel.

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN UND NACHSPEISEN

bieten wir Ihnen auf Wunsch gerne an.

UNSER ANGEBOT

- Spanferkel klassisch
 - ab 25 Personen, € 14,50 pro Person
 - zusätzliche Beilagen ab € 2,00 pro Person
- Porchetta Toscana
 - ab 25 Personen, € 16,50 pro Person
 - zusätzliche Beilagen ab € 2,00 pro Person

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Das Spanferkel-Angebot kann mit anderen Buffet-Angeboten kombiniert werden bzw. mit Vorspeisen, Suppen, weiteren Hauptspeisen und Desserts ergänzt werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



BARBECUE - CHILLEN & GRILLEN

VORSPEISEN

Siglessler Räucherfisch-Variation vom Wels und der Forelle
mit Apfel-Avocado-Salat und Nussbrot-Crostinis

Hausgebeizter Kräuter-Lachs mit Limetten-Creme Fraîche

Grüner und weißer Spargel mit marinierten Garnelen

Fruchtige Zucchini und gegrillte Melanzane mit Seewinkler Bio-Schafskäse

Gebackene Palatschinkenröllchen mit Frühkraut, Topfen und Mangalitzaspeck

Saisonale Salatvariationen

VOM BARBECUE

Maishendlbrust, Schweinsfilet im Ganzen, Rib Eye Steaks vom Weiderind
Schottisches Lachsfilet

Überbackene Erdäpfel mit Lauch, Bärlauch-Risotto mit geschmolzenen Paradeisern, gegrilltes
Gemüse mit Kräuterseitlingen

hausgemachte Dips & Saucen, Baguette und Jourgebäck

AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

Wiener Schnitzerl vom Schwein, gerollte Mini-Cordon Bleu, ausgelöstes Backhenderl
Erdäpfel-Vogersalat

AUS DER MEHLSPEISKÜCHE

Topfen-Heidelbeer-Schmarrn mit geeister Vanillesauce
Variation von Schokoladigem und Fruchtigem im Glas

UNSER ANGEBOT

- Barbecue - Party mit Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts
 - ab 40 Personen
 - ab € 25,00 pro Person

Preis exkl. 10% MwSt., inkl. Grill und Grillmeister.

GUT ZU WISSEN

Das Barbecue-Angebot kann mit anderen Buffet-Ideen aus unserem Angebot sehr gerne kombiniert werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



CANAPÉS & HÄPPCHEN

ZUM EMPFANG, IN DER PAUSE, ...

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Räucherlachs im Palatschinkenröllchen mit Krengervais
Koriander-Lachs hausgebeizt mit Meersalzbutter auf Pumpernickel
Lachskaviar mit Sauerrahm im Pastetchen
Garnele im Tempurateig am Spießchen
Gebratenem Thunfisch in Sesam mit Currymayonaise auf Crostini
Gebeizter Zander in gebratenem Frischkäse-Pfeffer-Tramezzini
Avocado-Apfel-Tartar mit geräucherter Forelle auf Toast
Rote Curry-Garnele am Spießchen mit Minze-Joghurdip

VEGETARISCH

Antipasti-Gemüsetartar mit Pesto auf Crostini
Gebratene Pilze mit Kräutergervais im Pastetchen
Gebackenes Palatschinkenröllchen mit Frühkraut-Topfenfüllung
Fruchtige Zucchini mit Büffel-Mozzarella auf Toast
Brie-Pumpernickel-Würfel

FLEISCH

Rosa gebratenes Roastbeef mit Wasabimayonaise auf Schwarzbrottoast
Beinschinkenröllchen mit Nuss-Gervaisfüllung
Wildschwein-Schinken mit Eierschwammerltartar auf Crostini
Palatschinkenröllchen mit Zwiebel-Speckfrischkäse gefüllt
Waldorffsalat mit rosa Entenbruststreifen auf Schwarzbrottoast
Mariniertes Hendlfilet mit Räucherforellenmousse auf Crostini
Gebratenes Beef Tartar auf Crostini und mit Walnusspesto

UNSER ANGEBOT

- Flying Service oder Buffet
 - z.B. mit 6 Häppchen pro Person
 - 5fach sortiert
 - ab 30 Personen
 - ab € 14,90 pro Person

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Die kalten GabelBissen können mit warmen Häppchen und süßen Köstlichkeiten kombiniert werden, aber auch als Vorspeise für ein warmes Buffet serviert werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.



GABELBISSEN - AUF KLEINEN TELLERN UND IN GLÄSERN

DIE ELEGANTESTE ART FÜR EINE STEHPARTY

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- Räucherlachs im Palatschinkenröllchen auf Blattsalat
- Koriander-Lachs hausgebeizt mit Lachskaviar und Sauerrahm
- Asiatischer Salat mit Garnele im Tempurateig und aromatischer Dip-Sauce
- Curry-Kraut-Salat mit gebratenem Thunfisch in Sesam
- Gebeizter Zander mit gebratenem Frischkäse-Pfeffer-Tramezzini
- Avocado-Apfel-Salat mit geräucherter Forelle
- Rote Curry-Garnele auf Salat und Minze-Joghurt-Dressing
- Oktopussalat mit mariniertem Wurzelgemüse, Limettenöl und Oliven

VEGETARISCH

- Antipasti-Gemüse mit Pesto
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Pilzen serviert mit Kräuter-Sauerrahm
- Gebratener Spargel-Strudel mit Tomaten-Salsa
- Fruchtige Zucchini mit Büffel-Mozzarella und Zitrus-Früchten
- Gebratene Kräuterseitlinge auf scharfen Bohnen

FLEISCH

- Gemüse-Rindfleisch-Sülze mit Apfel-Kren-Schaum
- Gebratener Spargel mit Balsamico und knusprigem Karreespeck
- Wildschwein-Schinken mit marinierten Eierschwammerln
- Zwiebel-Speck-Törtchen mit Kürbischutney
- Asiatischer Glasnudelsalat mit mariniertem Schweinefilet
- Waldorffsalat mit rosa Entenbruststreifen
- Eingelegtes Hendlfilet auf Räucherforellenmousse
- Gebratenes Beef Tartar auf Crostini und mit Walnusspesto

UNSER ANGEBOT

- Flying Service oder Buffet
 - z.B. mit 6 Gängen
 - ab 30 Personen
 - ab € 25,00 pro Person

Preise inkl. 10% MwSt.

GUT ZU WISSEN

Die kalten GabelBissen können mit warmen Häppchen und süßen Köstlichkeiten kombiniert werden, aber auch als Vorspeise für ein warmes Buffet serviert werden.

Equipment, Mobiliar, Service vor Ort, Logistik sind in diesem Preis nicht enthalten und werden separat angeboten.