



# Unser Angebot

Von individueller Gestaltung Ihres Events, Ihrer Feier oder Ihres Geschäftsessens bis hin zu Grillkursen – wir machen es für Sie möglich.

## **Brötchen und Co**

Alles rund um die Pausenverköstigung bei Meetings, Vorträgen oder auch Familienfeiern. Möglich für jeden Anlass und individuell zusammengestellt.

## **Buffets**

Wählen Sie aus unseren drei vielfältigen Buffetangeboten: Rustikale Hausmannskost, International, Leicht & Fein.

## **Menüs mit Front Cooking**

Ob bei Ihnen zu Hause oder im Vereinsheim – gerne kommen wir zu Ihnen und kochen frisch vor Ort. Gemeinsam erstellen wir Ihre Menüfolge und unser diplomierter und diätisch geschulter Koch betreut Sie außerdem gerne hinsichtlich der Allergenverordnung.

## **Kochkurse**

Buchen Sie Ihren individuellen Kochkurs – ideal für Männer, für Singles oder Männer, die Ihre Frau überraschen möchten und natürlich auch für alle Damen. Die Themen der Kurse werden gemeinsam erarbeitet und ausgewählt. Kurs für fünf bis zehn Personen.

## **Grillkurse**

Smoken, direktes oder indirektes Grillen – mit unseren Grillkursen werden Sie zum absoluten Profi.

## **Speiseplangestaltung**

Sie haben Intoleranzen oder Abneigungen, würden gerne Ihre Ernährung umstellen und dafür mit einem eigens für Sie kreierten Speiseplan arbeiten? Wir erstellen in Kooperation mit einer diplomierten Ernährungsberaterin Ihre Speiseplanwoche für bis zu acht Wochen.

# Brötchen und Co

Gerne bereiten wir unterschiedliche Brötchenplatten für Sie vor – individuell belegt und nach Ihrem Wunsch zusammengestellt. Wählen Sie aus:

- Sandwich, Bauernbrot oder Toastbrot,
- mit Butter oder Topfenaufstrich,
- nach Wunsch klassisch belegt mit Wurst, Käse, Schinken
- oder exklusiv mit Räucherlachs aus Norwegen, Tête de Moine-Käse aus Frankreich, englisch gebratenes Roastbeef oder einfach ein herzhaftes Geselchtes.

Außerdem im Repertoire:

- Rohkostplatten mit Guacamole
- Wraps
- Gefülltes Jourgebäck
- und vieles mehr

Sie hätten gerne eine andere Auswahl? Kein Problem, wir machen es für Sie möglich und stellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot zusammen.

# Buffets

Wählen Sie zwischen drei möglichen Buffetvarianten: Rustikale Hausmannskost, International oder Leicht & Fein.

## Variante 1: Rustikale Hausmannskost

- Geselchtes vom Kaiserteil
- Brüstl
- Hauswürstl
- Vulkanland Rohschinken
- Räucherforellenfilet aus der Region
- Saures Rindfleisch mit Käferbohnen
- Österreichisches Käsebrett (je nach Tagesangebot und Reife von Kuh, Schaf und Ziege 6-8 Sorten)
- Je nach Saison mit frischem Gemüse wie Rettich, Paradeiser, Gurken usw.
- Aufstriche: Grammelschmalz, Leberpastete, Bratlfett
  
- Kräftige Rindsuppe mit Einlage (je nach Wunsch mit Leberknödel, Frittaten oder Kaspressknödel)
  
- Steirisches Backendl, Rindsrouladen, Steirisches Wurzelfleisch
- Gemüsegulasch (vegetarisch)
- Hausgemachte Spätzle, Petersilienerdäpfel, Schmorgemüse
  
- Salate der Saison: Hausgemachter Erdäpfelsalat, Lauch-Maissalat uvm.
  
- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Zimtobern
- Hausgemachte Kuchen der Saison
- Fruchtsalat mit Maraschino-Kirschen

## Variante 2: International

- Vitello tonnato
- Mozzarella Bällchen mit frischem Basilikum und Sherrytomaten
- Serrano Rohschinken mit Cantaloupe-Melone
- Roastbeef-Röllchen
- Internationales Käsebrett mit mind. 8 Sorten mit Trauben und Nüssen
  
- Schaumsuppe vom gelben Paprika mit gegrillten Langostinos
  
- Rohkostsalate wie etwa Fenchel-Orangensalat
- Und je nach Saison

- Lachsmedaillons zart gegrillt in Gemüsebowle
- Maishähnchen Supreme in Walnusspanade
- Erdäpfel-Lauchgratin
- Falafel und Tofubällchen (vegan)
- Almo-Burgunderrindsbraten
- Schmorgemüse
  
- Mousse au Chocolate „black and white“
- Frischkäse-Espuma an erlesenen Früchten
- Zimtschnecken
- Früchtekorb

### **Variante 3: Leicht & Fein - Fingerfoodstyle**

- Beef Tartare an Schwarzbrotchip
- Griechischer Bauernsalat
- Wiener Schnitzel auf Erdäpfelsalat
- Faschiertes Laibchen auf Gurken-Chili
- Räucherlachstartare mit Honig-Senfsauce
- Gemüsesticks mit Dips

# Menüs

Unsere Menüs sind vielfältig und richten sich ganz nach Ihren Wünschen. Hier finden Sie allerdings einen kleinen Auszug aus unserem Repertoire.

## Variante 1:

Leichte Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotchips

\*\*\*

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit hausgemachten Spätzlen und glasierten Karotten

\*\*\*

Mousse au Chocolate an Weichselsauce

## Variante 2:

Tafelspitzbouillon mit Frittaten

\*\*\*

Gegrilltes Fischfilet (je nach Tagesangebot Zander oder Seehecht) auf Champignongulasch und Erdäpfelgnocchi

\*\*\*

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers