

Sehr geehrte Damen und Herren!

Nachfolgend möchten wir Ihnen gerne einen Auszug aus unserem umfassenden Catering-Angebot vorstellen.

Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge als ein Grundkonzept, welches in jeder von Ihnen gewünschten Art und Weise geändert werden kann.

GENERAL CATERING INFORMATION

Beste Qualität der Speisen, aufmerksames und zuvorkommendes Service und natürlich ein reibungsloser Ablauf Ihrer Veranstaltung können von Ihnen als Selbstverständlichkeit betrachtet werden.

Wir danken für Ihr Interesse und stehen Ihnen für Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

frederik's Cateringteam



INHALTSVERZEICHNIS

3	Speisen für Cocktailempfang
3	Kalte Snacks
5	Warme Snacks
6	Süßes
7	1000 &1 Nacht
8	Buffets
9	Best of Frederiks by Marco Simonis
10	Austrian Delight's
11	Austria's LandArt
12	French Art
13	Italian Classics
14	Spanish Spices
15	Asia
16	American Way
17	Just Vegetarian
18	Frederiks Special Offer
19	Best of Gut Purbach
20	Menüs
23	easy eating
24	Getränke
26	Equipment,...
27	Allgemeine Geschäftsbedingungen



SPEISEN FÜR COCKTAILEMPFANG

Mindestbestellmengen:

Kleine Snacks & warme Snacks 60 Stück

Große Snacks & kleine Desserts 40 Stück

Jourplunder 25 Stück

Die Preise unseres Fingerfoods beziehen sich auf eine Variation der jeweiligen Snacks, Desserts,...., die von unserem Küchenchef saisonal & ausgewogen zusammengestellt wird.

Canapés variés pro Stück 2,58
Roggen- und Schweizerbrot

oder

Variation von internationalen kleinen Snacks pro Stück 1,98
Canapés, Mini-Tramezzini, Spießchen, Kraftkornsandwiches,
Focaccia, Tortilla-Rolls, Mini-Jourgebäck

belegt und/oder gefüllt mit:

Riesengarnele mit Chili-Ingwerdip

Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig-Dillsenf

Geräucherter Atterseesaibling mit Gurke und Ketakaviar

Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone

Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland

Tuna "Provençal" mit Rosmarin und Peperoncini

Ildefonso von Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais

Original Feta mit Zitrone im Zucchini-mantel

Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien

Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen

Basilikumpesto, Artischocken und Sundried Tomatoes

Variation von großen Snacks pro Stück 2,58

Tramezzini, gefüllte Baguettes, Ciabatta-Sandwiches,
gefülltes Jourgebäck, Blätterteiggebäck und Focaccia

belegt und/oder gefüllt mit:

Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig-Dillsenf

Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone

Dolce Latte Creme

Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland

Pochierte Putenbrust mit englischem Sellerie

Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais

Frischkäse mit schwarzem Pfeffer & sundried tomatoes

Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien

Gereifter Brie mit Muskattraube und Walnuss

Spanische Chorizo piccante und Radicchio

Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen



Variation von rustikalen Blätterteigsmankerln kalt pro Stück 1,88

gefüllt mit:
Beinschinken,
Oliven,
Schafkäse,
Prosciutto
getrockneten Tomaten,...

Variation von Vollkorn Snacks pro Stück 2,38

belegt und/oder gefüllt mit:
Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig-Dillsenf
Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone
Dolce Latte Creme
Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland
Pochierte Putenbrust mit englischem Sellerie
Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum
Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais
Frischkäse mit schwarzem Pfeffer & sundried tomatoes
Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien
Gereifter Brie mit Muskattraube und Walnuss
Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen

Tortilla Cones pro Stück 3,78

gefüllt mit:

Spicy Oriental Roast Beef, gerösteter Sesam und frischer Koriander
Rucola, milder Truthahnschinken und Trüffelöl
Prosciutto crudo, marinierte Melanzani, Parmesan und Garnele

Variation von Vietnam Rolls, Sushi & Maki pro Stück 2,28
sake - maguro - ebi - tai - kani - tamago - tekamaki california
mit Sweet Chili Sauce, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer



Variation von warmen Snacks pro Stück 2,28
angerichtet und herumgereicht auf Platten
mit exotischer Frucht- und Blättergarnitur

Riesengarnele „Provençal“
Grünschalenmuschel im Kräutermantel gratiniert
Tiger Prawn im Reisteig mit Limetten-Sojasauce*
Frühlingsröllchen mit Shrimps und Pflaumen-Dip
Coconut Butterfly-Shrimp*
Fish and Chips mit Sauce Tartare*
Lachskipferl mit Kräuter-Crème fraîche

Japanische Gyōza mit Huhn und Glasnudeln
Hühnerfiletstreifen in würzigem Weinteig mit Sauce Creole*
Hühnerspieße „Oriental“ mit Orangenöl
Wan Tan Holy Basil mit Chicken und Thai-Basilikum*
Chicken Satay mit frischem Koriander
Gekräuterte Polenta-Röllchen mit Oliven im Speckmantel
Blätterteig-Krautstrudel mit Speck
Blutwurst in Majoran-Pfeffermantel
Quiche Lorraine „Classic“ mit Prosciutto und Grana
Mini-Krautroulade auf Schnittlauchsauce
Schweinsfilet-Schnitzerl „Klassik“*
Hühnerschnitzerl in Kürbiskern-Panade*
Mini-Cordon-Bleu mit Rohschinken*
Schinkenkipferl „Alt Wien“
Mini-Grammelknöderl in Sesampanade*
Marillen, Zwetschken und Feigen mit frischer Petersilie im Speckhemd
Saftige Dörripflaume gefüllt mit Rillets
Thymian-Beef-Bällchen in Sauce Diabolo

Spinat-Schafkäsetascherl und Kürbis-Dip
Poppers mit Cream Cheese & Guacamole*
Gemüse-Tempura mit Hoisin-Sauce*
Champignontascherl mit Rahm-Dip
Gebackener Kürbis*
Mini-Kartoffel-Eierschwammerlstrudel
Shitake Tempura*

Crème-Süppchen „en miniature“
Sellerie, Kokos-Chili, Muskatkürbis, Tom Yam Kung, u.s.w.

*) um die bestmögliche Qualität unserer warmen Snacks zu gewährleisten, empfehlen wir
grundsätzlich die Zubereitung frisch vor Ort durch einen Koch/Köche!



Variation von exklusiven warmen Snacks * pro Stück 3,78

Räucherlachs-Quiche
Süßwassergarnelen im Speckhemd
King Prawn im Reisteig mit Limettensauce
Rosa gebratene Entenbrust mit Gemüse
Gänseleber-Mousse auf Mini-Brioche-Knopferl
Mini-Saltimbocca mit Tomaten-Pesto
Coconut-Butterfly-Shrimp
Rosa gebratenes Lammkotelette mit Apfel-Chutney

auf Anfrage:

Mini-Rösti mit Keta-Kaviar
Blinys mit Gänseleber und Sauce Cumberland
Kleine gefüllte Kipfler

*) um die hohe Qualität dieser Gerichte zu gewährleisten,
empfehlen wir eine Zubereitung frisch vor Ort!

Variation von kleinen Desserts pro Stück 1,88

Pariser Spitz „Classic“
Mini-Wiener-Apfelstrudel
Früchtespießchen, getunkte Erdbeeren
Tiramisù, Punschkräpferl
Mohn-Powidl-Roulade
Kürbisgrillage-Würfel
Nougatkugel mit Kokos
Mini-Erdbeer-Indianer
Esterházy- und Dobos-Schnitten
Marillenbutter-Blechkuchen
Spanischer Mandelkuchen
Marzipankartoffel, Topfenbiskuitröllchen
Kardinalschnitte mit Kaffeecreme
Himbeer-Nusswürfel
Schaumröllchen

Variation von Jourplundern pro Stück 1,68

Mini-Topfengolatschen
Zimtschnecken
Nusskipferl
Mohn- und Apfeltascherl
Marmeladezipf
Marillenplunder
Wechsel-Vanilleplunder



EXCLUSIVE COCKTAILVARIANTE 1000 & 1 NACHT

Petites Amuses Bouches »1000 & 1 Nacht« pro Stück 2,98

Borekas mit Spinat-, Lamm- oder Schafkäse-Füllung
Garnele mit Ingwer-Chili-Limetten-Dip
Mini-Sesam-Thymian-Zigarren
Baby-Artischocke mit Thunfisch
Spießchen aus Ziegenkäsebällchen mit Rosinen, Nüssen und Karotte
Mandeloliven im Räuchermarlin-Mantel
Roher Thunfisch in Madras-Curry
Sesambällchen mit Minz-Chutney
Mini-Crêpes-Farcies mit Lachs-Mousse
Mini-Korianderfladen mit Spinat-Pinienkern-Schafkäse-Füllung

Cocktailsnacks warm »1000 & 1 Nacht« pro Stück 3,28
*angerichtet und serviert auf/in rustikal bemalten Tontellern,
rosa, orange & hellgrünen Glastellern,...
dekoriert mit Granatapfel, Muskatblüten, Sternanis, Rosenblättern,...*

Mini-Lemon-Chicken-Skewers mit Kardamom und Kurkuma
Scharfe Mini-Lammkoteletts
Filotascherl mit Kichererbsenfülle und Joghurt-Dip
Falaffel auf Homos
Garnelen mit Ingwer-Chili-Limetten-Dip
Lammfleischbällchen auf Rosmarinspieß
Kleine Polenta-Melanzani-Kuchen
Rotes Linsensüppchen
Lammkarree auf schwarzem Bohnenpüree

Petites Desserts »1000 & 1 Nacht« pro Stück 2,48

Grieß-Joghurt-Kuchen
Süße Sesambällchen mit Minz-Chutney
Blätterteigpastetchen mit Pistazien und Honig
Gefüllte Datteln „aux Gazelles“
Weißes Mokkalaschaum-Mousse
Mandelmilch-Creme mit Pinienkernen
Hausgemachter Türkischer Honig



IDEEN ZU BUFFETS

Die Speisenauswahl und der Umfang eines Buffets
sind abhängig von Gästeanzahl,
Saison, Budget, Thema,...

Daher sind unsere Buffetpreise Richtwerte
auf Basis von 100 Gästen
und unsere Speisenzusammenstellungen Ideen,
die Ihnen einen Überblick über unser Angebot geben sollen.

Unsere Mitarbeiter erstellen gerne
mit Ihnen gemeinsam
Ihr individuelles Buffet!



Best of Frederiks by Marco Simonis

Hausgebeizter Irischer Lachs mit Gincreme und Kopfsalatherzen

Süßwassershrimp mit Wildkräutern, Milchknoblauch
und Sezchuanpfeffer mariniert

Lauwarmer Pulpo mit Pimento und geröstetem Tomatenbrot

Rote Rüben mit Ziegenkäse, Kokosflocken und Orangen mariniert

Carpaccio von saisonalen Gemüsen mit Limettenvinaigrette und Chilidip



Tatiki vom Atlantiktuna mit Soja-Schalotten-Ingwerdressing

Unser Zitronen-Couscous mit Steingarnelen,
Kichererbsen und Gewürzmischung

In Barolo geschmortes Atterochs Schulterscherzel

Cremige Safranpolenta mit Nußbutter

Rosmarin-Salsiccia vom Rebenholzgrill

Minignocci mit confierten Tomaten, Schalotten und Basilikum

Donauland Lammkeule in der Bergkräuterkruste mit Lardo

Weißes Bohnenragout mit Liebstöckl



Chocolate Decadence Tarte mit Himbeeren

Panna Vodka mit Lime

Mango-Passioncocktail mit Gewürztagetes

Erdbeertrifle mit Grand Manier und Shortbread

Speisenzusammenstellung pro Person ab 48,90
& 1,85 Brotvariation



Austrian Delight's

Räucherfische aus dem Salzkammergut
Rahm-Dill-Honiggurken und Eisbergsalat

Rindersaftschinkencarpaccio mit Kürbiskernpesto und Kapern

Maishenderfiletschnitzerl in Buttermilch mariniert und scharf angebraten
auf Kipflersalat

Waldviertler Schafkäse mit Sommerkräutern auf Garten-Rispentomaten
und Marillenkernöldressing

Tafelspitzconsommé mit Wiener Einlagen



Neusiedler See Waller in leichter Krensauce

Petersilkartoffel

Gustostücke vom gekochten Waldviertler Rindfleisch

Knackiges Suppengemüse und Semmelkren

Frisch aus dem Rohr
Frederik's Schweinsbrat'l mit Serviettenknödel

Veltlinerkraut

Spitzkrautfleckerl mit Gölles Apfelbalsam und rosa Pfeffer



Aus der Backstube
Trilogie von Blätterteigstrudel mit Apfel, Topfen und Zwetschke
Vanillesauce

Schokoladentorte

Topfen-Zitronencreme mit Erdbeeren

Speisenzusammenstellung pro Person 28,90
& 1,85 Brotvariation



Austria's LAND ART

Mousse und Filet vom geräucherten Bachsaibling
Apfelconfit mit LandArt Rahm und rotem Zwiebel
oder

Flußkrebserl mit Dillöl, blanchiertem Spargel
auf bunten Blattsalaten mit Blüten

Pastrami vom Atterochs, Sauce Cumberland mit Orangen und Sezchuanpfeffer
oder

Schinken und Nackenspeck vom Egelseer Waldschwein
knuspriges Rosamrinpesto und Bauernbrot

Gereifter Bregenzer Bergkäse mit Birne, Zimt und Olivenöl

Kürbissalat mit Bauernspeck, Schalotten, Kürbiskernen und Basilikumkresse

Perlhuhnconsomé mit Filet und Gemüseaviar



Steirisches Wurzelfleisch vom Huchen mit Wachholder

Zucchini-Krenpüree

Schulterscherzel vom Atterochs in Zweigelt geschmort

Glasierte Rüben mit Rohrzucker

Spanferkelkarree im Schwarzbiersaft'l

Grammelkartoffel mit Majoran und Kümmel

Spitzkraut mit Lorbeer

Waldviertler Eiernudeln mit Schalotten, Pilzen und gereiften Bergkäse



Rote Grütze „wie Früher“ mit Bourbon-Vanille-Creme

Kartoffelnudeln mit gerösteten Haselnüssen und Rumtopf Früchten

Estherhazyschnitte

Erdbeer-Pfeffersalat mit Ananasminze

Speisenzusammenstellung pro Person 39,90
& 1,85 Brotvariation



French Art

Hausgemachte Räucherlachs Quiche mit Zitronen Creme Fraiche und Dill

Mesculin mit Blüten, marinierten Crevetten und Halsenußvinaigrette
oder

Unser Salade Nicoise mit frischem Atlantik Tuna

Geräucherte Barbarieentenbrust mit Aprikosen,
glacierten Chicorree und Orangen

Salade de Champagne
mit knusprigen Speck, Rosmarincroutons und Roquefort

Porreéschaumsüppchen mit Räucherforelle



Rouget Barbet im Safranfond mit jungen Erbsen und Kerbel

Lotte mit Zitronenthymian, Zitronen und Beurre Salé gebraten

„La ratte“ Kartoffeln mit Muskat

Pyrenäenlamm sanft im eigenen Saft gegart
oder

Coqu au Vin vom Perlhuhn

Süße Schalotten mit Bergkräutern

Lentilles Vertes mit Apfelbalsam

BIO-Carmaguereis mit Nussbutter

Ravioli gefüllt mit Kürbis in Estragoncreme



Mousse au Chocolat von der Valhronaschokolade

Pistazienbaiserkuchen mit Himbeercoulis

Apfeltarte mit Caramelcreme

Roter Früchtecocktail mit Himbeergeist und Sorbet

Speisenzusammenstellung pro Person 41,20
& 2,50 Brotvariation



Italian Classics

Scampi in Oliven-Knoblauchöl mit Chili, Tomaten und Pinienkernen
oder

Römersalat mit Sardellenfilets, Oliven und Zitronendressing

Italienischer Kartoffelsalat mit Pancetta, Oliven und getrockneten Tomaten

Panzanella – Toskanischer Brotsalat

oder

Unser Vitello Tonnato mit crispy Kapern und Ciabattacroutons

Vor ihren Gästen tranchiert:

Riesen Räuchermozzarella Strietzel

Gartenbasilikumpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, Frantoia Olivenöl,...

Farfalle mit Pecorino, Radicchio, Akazienhonig und Wildkräutern

Tomatencremesüppchen mit Martini Rosso



Branzino in Orangen-Pimentöl mariniert

Rucolarisotto mit kandierten Zitrusfrüchten

Lachs-Spinatlasagne mit Schafkäse und Oliven

Stinco – Kalbstelze im Ganzen gebraten mit Ofengemüse

Stampfkartoffel

Frederik's Tagliolini mit San Marzano Tomatenragout, Lauchzwiebel
gereifter Parmesan und Olivenconfit



Tiramisu von der Himbeere mit Krokant

Espresso Panna Cotta mit Amaretti

Pinienkerntorte mit Schokoladecreme

Hausgemachte Profiteroles weiß & schwarz mit gelierten Beeren

Speisenzusammenstellung pro Person ab 36,80
& 2,50 Brotvariation



Spanish Spices

Pulpo und geräucherter Heilbutt pur

Frittata mit Shrimp, Pilzen und Thymian

Weißer Thunfisch auf Stangensellerie und Zitronenmayonaise

Chorizo und Serranoschinken mit Mixed Pickles

Grüne Erbsensuppe mit Kartoffeln und Chorizochip



Miesmuscheln im Weißweinsud mit Lauch und Creme Fraiche
oder

Ährenfische mit Aioli und Knusperciabatta

Iberico Schweineschopf vom Grill

Paprika-Olivenkartoffel

Spanische Blutwurst mit Schalotten aus dem Rohr

Paprikareis mit Mandeln und Sultaninen

Gemüse Paella „Bilbao“ aus der Pfanne
oder

Octopusgröst'l mit Chili und Koriander und kleinen Kartoffel



Crema Catalana mit braunem Rum

Nougat-Krokantmousse im Kuchenmantel mit Orangensalat

Spanische Spritzschmalzgebäck mit Apfel und Zimt

Ananascarpaccio mit Pfefferminze und Palmzucker

Speisenzusammenstellung pro Person 38,90
& 1,85 Brotvariation



Asia

Garnelen mit Limette, Mirin, Soja und Chili mariniert auf Sesam-Sobanudeln
oder

Carpaccio von Wolfsbarsch mit Koriander-Peanutdressing

Salat von Sprossen, Zuckererbsenschoten mit Sweet Chili,
Lemongrass und gerösteten Sesamöl

Orangensalat mit Karotten, Kreuzkümmel, Fenchel und Hummeröl
oder

Seidentofu mit Honig und schwarzem Sesam, Babyspinat und Algen

Tom Yam Gung Suppe mit Lauchzwiebel,
Tofu und Riesengarnele Butterfly



Aus dem Wok

Shrimp und Hühnerfiletstreifen mit Tandoori und Joghurt mariniert

Junger Brocoli mit Cashews und Tamarinde

Mango-Jasminreis

Kurz gebratene, 24 Stunden marinierte Beiriedstreifen,
auf Gemüse-Sproßenjulienne

Granatapfel-Kokos-Basmatireis

Eiernudeln mit Shitakepilzen, Koriandergrün, Papaya und Hoisinsauce



Süße Reisbällchen auf Ananasrelish

Gebrannte Mandel-Reiscreme mit Zimt und Kardamon

Green Tea Ice

Speisenzusammenstellung pro Person 37,80
& 3,50 Hummerchips + Dips, Korianderfladen,...



American Way

Shrimppcocktail „New York Style“

oder

Cream Cheese Mousse mit Limette und Graved Lax

Pastramicarpaccio auf Pfeffer-Senfcreme mit Crispy Kapern

Cole Slaw “classic”

Unser Cesear’s Salad “de luxe”

oder

Maissalat mit Cumin, Chili und Avocado

Cornsoup & Korinader



Lachs im Ganzen gebraten,
gefüllt mit Tequilla, Orange und Fenchel

Süßkartoffelpüree

BBQ-Gemüse der Saison

Beiried vom Ochsen am Buffet tranchiert
Rotweinjus

Chickenwings mit Coca Cola und Smoked Cocktailcauce

Potato Wedges mit Thymian-Buttersalz

Penne Americana mit Parmegiano



Cranberry Cream mit Schokocrisps

Bananensalat mit Rum und Kokos

Brownie mit Peanuts und Wiskeycreme

Californian Donuts und Muffins

Speisenzusammenstellung pro Person 36,90
& 1,85 Brotvariation



Just Vegetarian

Geräucherte, gedämpfte Auberginen mit chinesischem Erdnußdressing
oder
Überkühlte Stampfkartoffel mit Frantoia Olivenöl und Sund dried tomatoes

Fenchelsalat mit Orangen, weißem Balsamico und Chili

Saisonale bunte Blattsalate mit Gartenkräutern und Blüten

Farfalle mit Petersilpesto, Feta und Haselnüssen

Kresstopfen & Zitronenbutter



Baby Pak Choi mit Shi Take, Crème Champignons und Ingwer

Jasminreis

Karfiol, Sellerie und Saisongemüse
im Kräutersud pochiert mit Muskatbutterbrösel
und Schnittlauchsauce

Ruccolarisotto mit Safranpecorino

Bonchi Curry – Fisolen-Kartoffel-Curry und Nan

Penne mit San Marzo Tomaten, Basilikum
und geräucherten Büffelmozzarella



Hausgemachtes Joghurt mit Erdbeercoulis und Karamelwaffel

Kokospannacotta mit gerösteten Kokosflocken und Passion
oder

Schokoladekuchen 70% mit Wiskeycreme und Dattel

Fruchtcocktail mit Melisse, Limette und Phsysalis

Speisenzusammenstellung pro Person 34,80
& 3,20 Variation von Bio-Gebäck



Frederiks Special Offer

Geräucherte Pfeffermakrele und Eisbergsalat
mit Dill-Honigmarinade

Unser Kesselbeinschinken
auf Kräuter-Schwarzwurzelalat und Schnittlauch

Gemüserohkost, süße Trauben und Waldviertler Schafkäse



Zartes Teilsames mit Wacholder und Lorbeer gekocht

Veltlinerkraut

Erdäpfelpüree

Steirisches Hühnergeschnetzeltes mit Kürbis

Butterreis

Pennete al Tonno mit Chili, Thymian und Oliven

Blätterteig-Gemüsestrudel und Kartoffelstrudel
mit Kräuterdip



Sachertorte mit Schlag

Saisonaler Fruchtcocktail mit Minze

Speisenzusammenstellung pro Person 18,90
& 1,85 Brotvariation



Best of Gut Purbach by Max Stiegl

Pannonische Kaltschale mit Ingwer, Honiggurke und Minze

Grammelknödel auf Paradeis-Ingwerkraut

Gebeizter Neusiedler See Zander mit Belugalinsen

Gesurtes Lammzüngelein mit Selleriecreme und Kernöl

Räucheraalsulz mit Oliven, Paprika und Pannonischem Safran

Gefülltes Vintschgerl mit Hammerfleisch, Fenchel und Schnittlauchdipp



Gefüllte Kohlrabi mit Lammcurry und karamellisierten Birnen

Purbacher Zwiebel-Rostbraten mit Krenpüree

„Halászlé“ Pannonischer Fischeintopf mit Speck, Wels und Paprika

Lammleber in Ganzen gebraten mit Schmorschalotten und Petersiliengnocchi

Herbstschnitzerl

Zanderfilet aus dem Neusiedler See auf Kartoffel-Oliven-Gratin

Fenchel -Feigen Eintopf mit Zimt und Vanille

Gefüllter Spanferkelbauch mit Rahm-Briochefülle und warmen Speck-Krautsalat



Purbacher Cremeschnitte

Roulade aus der Valrhonachokolade mit Himbeeren

Topfen-Mohnknödel mit Kumquats und Minze

Pistazienhalbkugel mit Mango

Mousse vom Waldviertler Bio Mohn mit Powidl und Mandeln

Preis auf Anfrage



MENÜS

alle Gänge serviert, bitte wählen Sie aus!
Menüpreise nach Zusammenstellung

KALTE VORSPEISEN

Wiesenkräutersalat mit zart geräuchertem Wolfgangsee - Saibling in Apfelkrenmarinade

Forellenmousse auf Martinicreme, Ketakaviar mit Melbatoast & Gurkendillchutney

Caesar's Salad - mit Grana, knusprigen Prosciuttochips,
Papayas und Jungzwiebeln & dem Original Ceasar's Dressing

Getrüffelte Supreme von der Kalbsleber
mit Gewürzpreiseln, gerösteten Nüssen, Orangenconfit

Wildentenbrust - zart geräuchert - an pikantem Rotkrautsalat und glaciertem Chicorée

Pochierter Schottischer Bio-Wildlachs nebst Basilikum-Aioli auf mariniertem Babygemüse

Unser Black-Tiger-Shrimpscocktail: "Oriental", "Classic", "US Style"

WARME VORSPEISEN

Rucola Risotto mit Gemüsestreifen, Steinpilzen frischem Majoran und Pecorino Peppato

Tortellini al mascarpone e limone con gamberetti e artichocce

Seeteufelmedallion an Safranschaum im Lasagneblatt

Shrimps & Gemüse im Creolischen Backteig auf Sprossenbeet & Spicy Plumsauce

Gänseleber auf Apfelporcaccio mit Himbeermark und Butterbrioche

Rosa Wildentenbrust auf Ingwerkraut und Minikartoffelknödel

Wolfsbarsch im Koriander-Lemongrassmantel auf Wokgemüse

Basiltortilla mit Crevetten an Guacamole und Mangochutney



SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons und Babymozzarella
unter einer Schneehaube mit einem Schuss Martini rosso

Bärlauchschaumsuppe mit geräuchertem Seesaibling
und getrüffeltem Schwarzbrotherzen

Muskat-Kürbis-Cremesuppe
mit frischer Kresse und einem Schuss Kernöl

Fenchelobersuppe mit Zanderfiletstreifen und Pernod

Erfrischende Gurkenkaltschale mit marinierten Dillcrevetten und einem Schuss Sherry

Pikantes Melonensüppchen mit Ingwer und Orangenöl

Getrüffelte Erdäpfel - Lauchcremesuppe mit sautierten Wiesenpilzen

HAUPTSPEISEN

Mahi Mahi Filet in Korianderkruste mit Zitronengras auf Fried Basmati Rice

Crispy Lachsfilet auf Penne al Pesto mit gebratenen Jungzwiebel und gelben Babytomaten

Crevettenspieß "Provencal" auf Cous-Cous und kleinem Ratatouille

Maispouardenbrust mit Prosciutto und Salbei nebst Safranrisotto
mit sautierten Sherrytomaten

Kalbsrücken auf Steinpilzrahm mit Butterkartoffeln und frischen Kräutern

Zarter Tafelspitz vom steirischen Milchkalb
mit Suppengemüse, Semmelkren und Schnittlauchsauce

Waldviertler Angus Beiried in Dijonsenfmarinade
an roten Specklinsen mit Süßkartoffelchips

Geschnetzeltes vom Hirsch mit Kartoffelpreiselbeerknödeln,
Ingwerrotkraut & glacierten Maroni

Das Beste vom Lamm auf Olivenragout mit Petersilpüree & Babyaubergine



KÄSE

Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift nebst Rosmarinöl
und sonnengetrockneten Tomaten

In Beerenauslese gereifter Blauschimmelkäse mit Pumpernickelmedaillons

Getrüffelte Camembertlasagne mit Gewürzbrot

Gereifte Brieschnitte an Merlotreduktion und Moosbeeren

Ziegenkäsebällchen im Pumpernickel-Nussmantel
mit Erdbeer-Balsamicomarmelade

DESSERTS

Mousse von weißer und dunkler Valrohna Schokolade im Baumkuchenmantel
nebst Amaretto Creme Fraiche

Beerenvariation in Rohzucker-Limettenmarinade und Macademia-Nutparfait

Chocolate Decadence mit heißen Himbeeren und deren Destillat

Lauwarmer Minigugelhupf mit Calvados-Apfelscheiben nebst samtiger Apfelcreme

Kastanienmousse mit Amarenakirschen

Orangencharlotte auf Götterfruchtcarpaccio mit Eierlikörrahm

Mango-Erdbeersalat mit Passionsfruchtmark und Pariser Spitz

Unsere Schokoladentorte mit gelierten Waldbeeren



easy eating

by ursula vybiral

easy eating - ist das Konzept für eine sanfte Ernährungsumstellung -
und damit der Weg zu körperlicher Ausgeglichenheit - Schlank mit Genuss.
Es ist so einfach.

Sushi Sandwiches
Wraps Chilli-Huhn
Frühlingsrollen

Kichererbsen-Kürbis Suppe
Kürbis-Koriander-Kreuzkümmel Suppe
Rote Rüben mit Kren Suppe

Steinpilzcarpaccio (frischer Petersilie, Chilli-Öl, Parmesan)
Geröstete Eierschwammerl-Jungzwiebel mit Eiklar (!) dazu Kräuterkartoffel
Couscous mit Ingwer & Kokos oder
Tabouleh mit Orangen, Koriander, Petersilie, Eierschwammerl
Rote Rüben Salat mit Ziegenfrischkäse
Beef-Carpaccio (Radicchio, Pinienkerne, warmer Treviso, kl. Trauben)
Gebratener Feta auf Herbstsalat
„Ameisen am Baum“ scharfes Rindsfaschiertes auf Endivienschiffchen
Nest aus Radiccioblatt darin Feige mit Ziegenfrischkäse, warme Balsamicoreduktion

Kamut-Nudeln Arrabiata (getrocknete und frische Tomaten, Chilli, Ruccola)
Rinderfilet rosa gebraten auf Zwiebel-Couscous oder auf Kartoffelpüree mit Wasabi
Tuna Steaks auf Kartoffel-Limetten-Püree
Kleine Hühnerspieße mit Harissa-Joghurt-Kruste dazu Beluga-Linsen-Püree
Rotes Fischcurry mit buntem Gemüse
Gefüllte Paprika (im Rohr geschmort)
Bolitos (Bällchen aus Rindfaschiertem) in spicy Tomatensalsa
Rehmedaillons auf Jungkraut oder
Rindermedaillons mit Selleriepüree und Balsamico-Zwiebel
Gefüllte Kalbsschnitzel auf Tomatenbett und Babykartoffel
Geschmortes Huhn in Tomaten, Oliven, frische Kräuter, Balsamico

Backäpfel mit Vanille und Kokos
Obstsalat (Orangen, Feigen, Datteln, Sternanis, O-Saft, Zimt)
Vanillecreme karamellisiert (aus Leichtsauerrahm)

Details bzw. Speisenabstimmung nach Absprache
office@easyeating.at



GETRÄNKELISTE

Empfangcocktails nach Absprache :

z. B. Champagnercocktail « La Vie en Rose »
 Absolut Raspberry - Himbeersaft mit Absolut Wodka, Lime & Soda
 Green Wonder - Blue Curacao, Orangen- & Ananassaft mit weißem Rum
 Lychee Martini - Wodka, Lycheesaft & -likör mit Kumquat
 Strawberry & Basil - Wodka, frisches Erdbeermark und Basilikumsirup

CHAMPAGNER-Spezialangebot:

Direktimport von einem kleinen, feinen Champagnerbauern aus Damery

Blaise-Lourdez & Fils, Reserve Brut oder Rosé 0,75 29,50

Prosecco, la Gioiosa pro Flasche 9,90

La Gioiosa Rosato Frizzante pro Flasche 9,90

Sekt, Stift Klosterneuburg brut pro Flasche 14,90

ideal zum Mischen mit Prosecco/Sekt: Frisches Fruchtmark z.B.:

Erdbeer-Chili, Pfirsich, Mango-Maracuja, Grappa-Muskattraube,... pro Liter 24,90

Vöslauer Mineralwasser (still & prickelnd) pro Liter 2,50

Orangen-, Mango- & naturtrüber Apfelsaft pro Liter 3,30

Marillensaft vom Preiß, Apfel-Karottensaft und naturtrüber Traubensaft, Grüner Veltliner, Stift Klosterneuburg pro Liter 4,90

Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte - z.B.: Karotte-Apfel, Kiwi-Banane-Orange, Zuckermelone-Orange, Zeller-Apfel,... je nach Saison und Verfügbarkeit **zum Vital-SPEZIALPREIS** pro Liter 9,90

Carpe Diem Botanic Water 0,5 2,10

Carpe Diem Kefir, Ginko & Kombucha 0,33 2,20

Red Bull 0,25 Dose 2,80

Grüner Veltliner 2010, Weingut Stadt Krems pro Liter 7,20

Grüner Veltliner, DAC Traisental 2010, Weingut Preiß 0,75 11,80

Blanc de Noirs Select, 2009, Weingut Dürnberg 0,75 12,40

Weißburgunder Jungherren 2009, Klosterneuburg 0,75 12,60

Riesling Federspiel 2010, Weingut Knoll 0,75 22,90

Rosé 2010, Weingut Zillinger 0,75 9,80

Zweigelt 2010, Weingut Strehn, Deutschkreuz pro Liter 7,20

Blaifränkisch Johanneshöhe 2010, Weingut Prieler 0,75 11,80

St. Laurent, Ausstich 2008, Klosterneuburg 0,75 12,80

Heideboden 2008, Nittnaus 0,75 17,50

Rubin Carnuntum 2008, Weingut Pimpel 0,75 16,90

Eine weitere Weinauswahl entnehmen Sie bitte der beiliegenden Weinliste bzw. im Internet unter [culinary/ drinks](#). Cooperation Del Fabro & Frederik's Catering.



Bier, Ottakringer Goldfassl vom Fass (inkl. Zapfanlage)	0,3	2,10
Null Comma Josef	0,3	2,10
Schneider Weiße	0,3	2,10
Espresso, Minicappucino	pro Tasse	2,10
Spezialtees - Chai-Vanilla aus Indien, Kusmi aus Paris,...	pro Tasse ab	3,80
American Coffee & Meßmer Tee	pro Liter	11,90
Digestif, z.B. Grappa, Cognac, Fernet, Obstbrände,...	2 cl ab	3,50
Longdrinks		
Campari Orange, Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Lemon,...	pro Drink	4,95
Cocktails		
Caipirinha, Whisky Sour, Mojito, Pina Colada, Margarita,...	pro Drink	5,95

Hausgemachte Smoothies nach Absprache

Molekulardrinks nach Absprache

Die Verrechnung der oben angeführten Getränke erfolgt ausschließlich nach tatsächlichem Verbrauch.
Alle Preise excl. MwSt.



PERSONAL

Service, Barkeeper, Hilfskräfte - pro Mitarbeiter und Stunde 25.--

Cateringleiter, Cocktailbarkeeper & Köche - pro Mitarbeiter und Stunde 35.--

Verrechnung nach Einsatz.

EQUIPMENT

Komplettes servier- & küchentechnisches Equipment	pro Gast ab	1,80
Stoffservietten	pro Stück	1,30
dekorierte Stoffservietten	pro Stück ab	2,10
Stehpulttischtücher 140 x 140	pro Stück	3,65
Buffettischtücher 320x140	pro Stück	8,70
runde, bodenlange Tischtücher dm 3m	pro Stück	11.--
runde, bodenlange Pannésamttischtücher (diverse Farben)	pro Stück	11.--
Bar-, Arbeits- bzw. Buffettische	pro Stück	5,80
Stehpulte	pro Stück	13,10
Heurigengarnituren	pro Stück	11,65
runde Tische für 8-12 Personen dm 1,70	pro Stück	25,45
Tafeltische 150 x 90 / 180 x 90	pro Stück	20,45/ 23,45
Designersessel „first chair“ sandfarben oder bunt	pro Stück	6,50
Thonetsessel/Goldsessel	pro Stück	3,50/ 6,50
Garderobe komplett (1-ne für ~40 Kleidungsstücke)	pro Stück	25,45
Große Plexiglas-Niro-Paravents	pro Stück	35.--
Barelemente-Niro und 1,80 m á 150.-- mit Rückwand	á	300.--

Transportkosten nach Aufwand & Entfernung.

DEKORATION & PFLANZEN

Nach Vereinbarung. - Alles ist möglich !

PREISE & VEREINBARUNGEN

Da optimale Frische & Qualität der von uns verwendeten Produkte saisonalen Schwankungen unterliegen, behalten wir uns in Ihrem Interesse vor, diese Gesetzenfalls durch zumindest gleichwertige Waren zu ersetzen.

Die quantitative Speisenzusammenstellung betreffend, können wir Sie einer optimalen & ausgewogenen, unseren Erfahrungswerten entsprechenden Auswahl versichern.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro netto, exkl. MWSt.

Zahlbar sofort nach Rechnungserhalt, ohne Abzug. Bankübliche Zinsen bei Zahlungsverzug.

Allen genannten Leistungen liegen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen zu Grunde.

Preisbasis Dezember 2011

Eine Aufstellung der zu erwartenden Kosten erstellen wir Ihnen selbstverständlich gerne nach genauer Abstimmung Ihrer Wünsche in bezug auf Ausstattung, Dekoration, Getränkeauswahl & Speisenzusammenstellung, voraussichtlicher Dauer Ihres Festes,...



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FREDERIK'S CATERING

gültig ab 01/2004

1. ALLGEMEINES

Die nachstehenden Geschäftsbedingungen gelten für alle unsere Offerte und von uns angenommenen Aufträge. Sondervereinbarungen erfordern beiderseitiges Einverständnis in schriftlicher oder mündlicher Form.

Wir behalten uns vor Preise zu ändern und Druck- & Kalkulationsfehler richtig zu stellen

2. BESTELLUNGEN

Bestellungen sollten in schriftlicher Form erfolgen, gelten aber auch in mündlicher oder fernmündlicher Form als fix erteilt und bedürfen keinerlei weiterer schriftlicher Bestätigung unsererseits.

Da unsere Waren saisonalen Schwankungen unterliegen, behalten wir uns vor diese bei Bedarf durch gleichwertige Produkte zu ersetzen.

3. GARANTIEZAHLEN

Die Personengaranziezahl muss 3 Werktage vor Veranstaltungstermin bekannt gegeben werden & gilt als Verrechnungsgrundlage. Eine spätere, darüber hinausgehende Bestellung, wird nach unseren Möglichkeiten berücksichtigt und kommt gesondert zu Verrechnung.

4. LIEFERUNGEN

Die Lieferung erfolgt auf Kosten und Gefahr des Kunden. Die ordnungsgemäße Übernahme der Ware ist vom Kunden abzuzeichnen. Bei Equipmentverleih bzw. Veranstaltungen ohne unser eigenes Personal wird dem Kunden fehlendes oder beschädigtes Equipment 8 Tage nach der Veranstaltung zum Neuwert in Rechnung gestellt.

5. LIEFERZEITEN

Zugesagte Termine werden unter der Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Fälle von höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art z.B.: Stromausfälle, Streiks,... entbinden uns von den übernommenen Verpflichtungen.



6. STORNO

Stornos müssen schriftlich erfolgen. Die Stornogebühren betragen, bei Stornierung bis 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin 30%, bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin 70% & bei unter 2 Tagen 100% der geschätzten Auftragssumme laut letztgültigem Angebot ohne Personalkosten, jedoch zuzüglich der Kosten für bereits getroffene Vorbereitungsarbeiten.

7. PREISE & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Preise gelten fix laut Angebot und verstehen sich, falls nicht gesondert angeführt, exklusive Mehrwertsteuer & Vergnügungssteuer.

Die garantierte Gästezahl bzw. Bestellmenge laut Veranstaltungsvereinbarung wird in jedem Fall in Rechnung gestellt. Entstandene Zusatzkosten und Mehraufwendungen durch, wie auch immer geartete Umstände werden in Rechnung gestellt.

Eine Anzahlung ist individuell zu Vereinbaren.

Rechnungen sind sofort, ohne Abzug und für uns kostenfrei mittels Bankeinzug oder Scheck zu begleichen.

Werden die vereinbarten Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder tritt eine Verschlechterung in der Vermögenslage bzw. Kreditwürdigkeit unseres Auftragsgebers ein, sind wir berechtigt alle Forderungen gegenüber dem Käufer, auch aus anderen Geschäftsabschlüssen, ohne Rücksicht auf die vereinbarten Zahlungstermine sofort fällig zu stellen.

Bei Zahlungsverzug stellen wir 1,5% Verzugszinsen pro Monat, sowie alle uns aus der Forderungsgeltendmachung entstehenden Kosten in Rechnung.

8. DATENSCHUTZ

Wir setzen Sie davon in Kenntnis, dass wir Ihre Daten, soweit geschäftsnotwendig und im Rahmen des Datenschutzes zulässig, EDV-mäßig speichern und verarbeiten.

9. GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

