

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 "Provencal" mit Rosmarin und Peperoncini

Ildefonso von Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais

Original Feta mit Zitrone im Zucchinimantel

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 Mokkaschaum-Mousse
Mandelmilch-Creme mit Pinienkernen
Hausgemachter Türkischer Honig

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 24,90

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

Orangensaft & Mangosaft pro Liter 2,90

Golden Delicious Apfelsaft, Stift Klosterneuburg pro Liter 3,90

Naturtrüber Traubensaft, St. Laurent, 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 2009, Weingut Stadt Krems pro Liter 7,20

Grüner Veltliner, DAC Traisental 2009, Weingut Preiß 0,75 11,80

Blanc de Noirs Select, 2008, Weingut Dürnberg 0,75 12,40

Weißburgunder Jungherren 2008, Klosterneuburg 0,75 12,60

Riesling Federspiel 2008, Weingut Knoll 0,75 17,40

Rosé 2009, Weingut Zillinger 0,75 9,80

Zweigelt 2008, Schloss Gobelsburg pro Liter 7,20

St. Laurent, Ausstich 2007, Klosterneuburg 0,75 12,80

Haideboden 2007, Nittnaus 0,75 16,90

Rubin Carnuntum 2007, Weingut Pimpel 0,75 16,90

Himmel auf Erden rot 2009, Weingut Tschida, Illmitz 0,75 19,80

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 25,80

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 Gesetztensfalls 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 Jänner 2010

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,...