

SPEISEN FÜR COCKTAILEMPFANG

Mindestbestellmengen:

Variation von kleinen Snacks & warmen Snacks jeweils 60 Stück

Variation von großen Snacks & kleinen Desserts jeweils 30 Stück

Jourplundervariation 25 Stück

Kleinere Stückzahlen nach Absprache und gegen Aufpreis möglich.

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



Canapés variés pro Stück € 2,78
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

Thunfisch "Provencal" mit Rosmarin und Peperoncini

Idefonso von Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krenservais

Original Feta mit Zitrone im Zucchini mantel

Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien

Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen

Basilikumpesto, Artischocken und sonnengetrockneten Tomaten



Variation von kleinen Spring/Summer Delight Snacks pro Stück € 2,48

Atlantik Thunfisch mit Zitronenpfeffer und Kerbel
Geräucherter Heilbutt mit Radieschen
Süßwassergarnele mit Chili und Haselnuss
Frühlingskräutertopfen mit Daikonkresse und Limette
Spargel – Ei – Schnittlauch
Apulischer Büffelmozzarella, Gartenbasilikum und confierter Babytomate
Schottischer Lachs im Zucchini Kräutermantel
Roast Beef vom Salzburger Milchkalb mit Erdbeere und Basilikresse
Grüner Spargel und Peperonata
Rauchschinken mit Kren und Stangensellerie
Provenzalische Salamipraline mit Kräuterolive
Marinierter Tofu, Sesam und Honig-Soja

Variation von kleinen Herbst/Winter Delight Snacks pro Stück € 2,48

Gans' l Rillettes mit getrockneter Marille
Geräucherte Entenbrust mit Orangenconfit
Gebratene Gänsebrust am Rosmarinspieß
Gans' l Tartar mit Kürbis
Rosa Entenbruströllchen mit Dörripflaume
Gänsebrust geräuchert mit Dattel
Steirisches Gänseschmalz mit Bananenschalotten
Ente mit pikanter Apfelmarmelade
Schafkäse im Kürbiskernmantel
Luftgetrockneter Rinderrohschinken mit Gewürzpreiselbeeren
Pecorino mit Birne, Zimt und Chili
Kalbslebermousse mit kandierter Orange
Roqufortpraline in gewürztem Pumpernickel
Muskatkürbissalat auf Minibaguette
Getrüffelte Kartoffelcreme und Roastbeef
Garnele im piemontesischen Haselnussmantel





VEGAN? ja, VEGAN!

ein internationaler Trend der einen Versuch wert ist.
wir haben ihn schon erfolgreich getestet,
und unsere Gäste fanden es mehr als spannend...

Variation von unseren kleinen veganen Snacks pro Stück € 3,48
mit Blüten und Kräutern der Saison dekoriert

Mindestbestellmenge 100 Stück

Tofu-Soja Spießchen und Shiitakepilz

Rauchkäse Canapé

Veggi Belle im Zucchini-mantel

Marinierter Marchfelder Solo Spargel im Karottenmantel

Apfel-Linsen Creme

Tomaten-Basilikum-aufstrich

Hanfkäse Canapé

Kressebrot mit Frischkäse

Anti Pasti Spieß

Gurke mit Paprikacreme

Makimono mit Avocado und Haselnuss

u.v.m.

Alle verwendeten Produkte sind zu 100% vegan.
Die Zusammenstellung kann nach Saison und Marktangebot variieren!





Variation von großen Snacks pro Stück € 2,88
 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 & sonnengetrockneten Tomaten
 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 Vollkorn Snacks pro Stück € 2,38

belegt und/oder gefüllt mit:
 Eiaufstrich mit Kresse
 Beinschinken und Kren
 Bauernbutter und Schnittlauch
 geräucherter Ziegenkäse
 Waldviertler Rohschinken und Sauce Cumberland
 Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen
 Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum
 Frischkäse mit schwarzem Pfeffer & sonnengetrockneten Tomaten
 Putenbrust mit Rucola,...





Mini crispy Cones pro Stück € 2,68

gefüllt mit

Lachsmousse und Citron Verte
Frischkäse, Kerbel und Sellerie
Kartoffel-Petersilie, Saibling „Gut Dornau“ und Stangensellerie
Entenlebermousse, Feige und Mandel
Schinken Crème fraîche und Schnittlauch
Rote Rüben Mousse und Kren,...

Variation von rustikalen Blätterteigschmankerln kalt pro Stück € 1,88

gefüllt mit:

Beinschinken,
Oliven,
Schafkäse,
Prosciutto
getrockneten Tomaten,...



Tortilla Cones pro Stück € 3,78

gefüllt mit:

Spicy Oriental Roast Beef, geröstetem Sesam und frischem Koriander
Rucola, mildem 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
Tigergarnele 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 Rillettes
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
Shiitake Tempura*

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

*) um die bestmögliche Qualität unserer warmen Snacks zu gewährleisten, empfehlen wir grundsätzlich die Zubereitung frisch vor Ort durch unsere KöchInnen!



Variation von exklusiven warmen Snacks * pro Stück € 3,78

Räucherlachs-Quiche
Süßwassergarnelen im Speckhemd
Riesengarnele im Reisteig mit Limettensauce
Rosa gebratene Entenbrust mit Gemüse
Gänseleber-Mousse auf Mini-Brioche-Knopferl
Mini-Saltimbocca mit Tomaten-Pesto
Coconut-Butterfly-Shrimp (Garnele im Kokosmantel)
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 Klassik | Kokos | Mandel
Lemon Tarts . Punschkrapferl . Tarte Tatin . Sacherwürfel
Assorted Macarons . Esterhazy
Pecan Nut Brownies | Blondies
Rouladen Bisquit | Mohn . Brutti e Buoni | Canella
Fondant au Caramel
Omas & Opas Nüsschen | Nougat
Feige weiss | Trüffelüllung . Baumkuchen | Sacher
Florentiner gefüllt Zartbitter | Vollmilch





Variation von exquisiten Desserts pro Stück € 3,50
Mindestbestellmenge: je 50 Stück

Erdbeeren | Valrhona
Marzipankartoffel | Amarena
Holländer
Mohnnougat | Powidl
Amaretti morbidi al Mandarino | Limone
Früchtespieße | Exotic
Cake Pops

Variation von BIO Jourplundern pro Stück € 1,68

Mini-Topfengolatschen, Zimtschnecken
Nusskipferl, Marmeladezipf
Mohn- und Apfeltascherl
Marillenplunder
Weichsel-Vanilleplunder
Minigugelhupf, Minidonuts, ...



EXKLUSIVE 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
dekoriert mit Granatapfel, Muskatblüten, Sternanis, Rosenblättern,...

Mini-Lemon-Chicken-Spießchen mit Kardamom und Kurkuma
Scharfe Mini-Lammkoteletts
Filotascherl mit Kichererbsenfülle und Joghurt-Dip
Falaffel auf Hummus
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



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 38.–

Prosecco pro Flasche 13,90
 Sekt, Grüner Veltliner brut, Weingut Pfaffl pro Flasche 22,50

ideal zum Mischen mit Prosecco/Sekt - frisches Fruchtmark mit Likören, Schnäpsen, ...
 parfümiert – z.B.: Erdbeer-Chili, Pfirsich, Mango-Maracuja, Grappa-Muskattraube,
 Birne-Muskat, schwarze Johannisbeere, ... pro Liter 35.–

Mineralwasser (still & prickelnd) pro Liter 2,50
 Orangen- und Mangosaft pro Liter 3,30
 Bio und naturtrübe Säfte:
 Apfel, Ribisel, Apfel-Karotte, Traube, Marille, Holunder, ... pro Liter 5,50

Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte

z.B.: Karotte-Apfel, Kiwi-Banane-Orange, Zuckermelone-Orange,
 Zeller-Apfel, Rote Rübe-Ingwer, Pineapple-Fenchel, ...

je nach Saison und Verfügbarkeit zum **Vital-SPEZIALPREIS** pro Liter ab 12,90

frederik's Weinempfehlungen:



Grüner Veltliner 2015, Weingut Bauer, Weinviertel	pro Liter	12,90
Grüner Veltliner Zeiseneck 2015, Weinviertel DAC, Weingut Pfaffl	0,75	14,80
Gelber Muskateller 2015, Weingut Tschermonegg	0,75	19,50
Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg 2015, Wieninger BIO	0,75	24,80
Chardonnay Reserve 2014, Weingut Krug	0,75	18,80
Urgesteinsriesling 2014, Kamptal DAC, Schloß Gobelsburg	0,75	17,80



Blaufränkisch 2013, Weingut Gsellmann, Neusiedlersee	pro Liter	13,90
Carnuntum Cuvée 2015, Zw,Bf,Me, Weingut Netzl ★	0,75	17,50
Blaufränkisch Johanneshöhe 2013, Weingut Prieler	0,75	18,50
Pinot Noir 2013, Weingut Auer ★	0,75	17,80
Heideboden 2014, Zw,Bf,Me, Weingut Nittnaus ★	0,75	22,50
Arachon, 2006, T.FX.T	0,75	28,90

bzw. Weinauswahl nach Absprache – siehe beiliegende Weinliste!

Bier, Ottakringer Goldfassl	0,3	2,10
Null Comma Josef	0,3	2,10
Schneider Weiße	0,3	2,30

Espresso, Minicappucino	pro Tasse	2,10
Spezialtees - Chai-Vanilla aus Indien, Kusmi aus Paris,...	pro Tasse ab	3,80
American Coffee & Tee	pro Liter	14,90

Digestif, z.B. Grappa, Cognac, Fernet, Obstbrände,...	2 cl ab	3,80
---	---------	------

Longdrinks

Campari Orange, Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Lemon,...	pro Drink ab	5,95
--	--------------	------

Cocktails

Caipirinha, Whisky Sour, Mojito, Pina Colada, Margarita,...	pro Drink ab	6,95
---	--------------	------

Hausgemachte Smoothies nach Absprache

Molekulardrinks nach Absprache

Die Verrechnung der oben angeführten Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.

PERSONAL

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

Cateringleiter, KöchInnen - pro Mitarbeiter und Stunde 35.--

Cocktailbarkeeper, Sommelier - pro Mitarbeiter und Stunde ab 45.--

Verrechnung nach Einsatz.



EQUIPMENT

Komplettes servier- & küchentechnisches Equipment	pro Gast ab	2,50
Stoffservietten	pro Stück	2.--
dekorierte Stoffservietten	pro Stück ab	2,80
Stehpulttischtücher 140 x 140	pro Stück	4,50
Buffettischtücher 320 x 140	pro Stück	8,70
runde, bodenlange Tischtücher dm 3m	pro Stück	15.--
runde, bodenlange Pannésamttischtücher (diverse Farben)	pro Stück	15.--
Bar-, Arbeits- bzw. Buffettische	pro Stück	6.--
Stehpulte dm 80cm	pro Stück	15.--
Heurigen garnituren	pro Stück	12.--
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	à	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 gesetztenfalls 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 März 2017

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,...

