

SPEISEN FÜR COCKTAILEMPFANG

Mindestbestellmengen:

Variation von kleinen Snacks & warmen Snacks jeweils 60 Stück

Variation von großen Snacks & kleinen Desserts jeweils 60 Stück

Jourplundervariation 40 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

Roggen- und Schweizerbrot

oder

Variation von internationalen kleinen Snacks

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 Krengervais

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

Atlantik Thunfisch mit Zitonenpfeffer 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

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 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

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

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

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

gefüllt mit:

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



Tortilla Cones

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

sake - maguro - ebi - tai - kani - tamago - tekamaki california

mit Sweet Chili Sauce, Wasabi
 Sojasauce und eingelegtem Ingwer



Variation von warmen Snacks

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 *

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

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 BIO Jourplundern

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

EXKLUSIVE COCKTAILVARIANTE 1000 & 1 NACHT

Petites Amuses Bouches »1000 & 1 Nacht«

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«

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«

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

