

Speisenangebote für Caterings

Warmes Catering (nur Buffet möglich):

Suppen:

Klare Suppen:

- Backerbsensuppe
- Fleischstrudelsuppe
- Frittatensuppe
- Grießnockerlsuppe
- Kaspressknödelsuppe
- Leberknödelsuppe
- Nudelsuppe

Gebundene Suppen:

- Hühnereinmachknödelsuppe
- Ingwer-Karottencremesuppe
- Kartoffel-Lauchcremesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Kürbiscrcmesuppe (nach Saison)
- Oberskrensuppe
- Spargelcremesuppe (nach Saison)
- Zucchini-cremesuppe (nach Saison)

Warme Speisen:

Vom Schwein:

- Schnitzel oder Cordon Bleu mit Petersilienkartoffelr oder gem. Salat
- Schweinsbraten vom Karree/Schopf oder Kümmelbraten vom Bauch mit Semmel- oder Kartoffelknödel und gem. Salat oder warmes Kraut
- Schweinslungenbraten im Speckmantel auf Pfeffersöße mit Speckfisolen und Kroketten
- Gefülltes Spanferkel aus dem Ofen mit Semmelfülle, Bratensaft und Krautsalat (auch Eingesurt möglich)

Vom Rind:

- Jägerrostbraten mit Pilzsoße, Kroketten und Brokkoli
- Rindsbraten mit Semmelknödel und gem. Salat oder warmes Rotkraut
- Rindsgulasch mit Semmelknödel oder Gebäck
- Rindsrouladen auf Bratensaft mit Schupfnudeln und gem. Salat
- Zwiebelrostbraten mit Petersilien-/Bratkartoffelr und gem. Salat

Vom Huhn:

- (Ausgelöste) Hühnerkeulen mit Petersilienkartoffelr oder gem. Salat
- Gebackenes Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffelr oder gem. Salat
- Gefüllte Hühnerrouladen auf pikantem Safterl mit Reis und gem. Salat

Vom Fisch:

- Gebackener Fisch mit Sauce Tartare und gem. Salat

Vegetarisch:

- Gebackene Champignons mit Sauce Tartare und Blattsalat
- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare und Blattsalat
- Gefüllte Kartoffeltascherl mit Kräuterdip auf Blattsalat
- Gemüselaibchen mit Kräuterdip und Blattsalat
- Gemüsestrudel auf Kräutersoße und Blattsalat

Desserts:

Mehlspeisen:

Bananenschnitte, Eierlikörschnitte, Erdbeer-/Himbeertopfenschnitte, Kardinalschnitte, Malakoffschnitte, Sacherschnitte

Kaltes Catering/Fingerfood:

Gelegte Platten:

- Gemischte Wurstplatte mit Garnitur und Fleischaufstrichen
- Gemischte Fleischplatte mit Garnitur und Fleischaufstrichen
- Gemischte Käseplatte mit Garnitur und Liptauer/Frischkäse

Partybreze oder gefülltes Käsestangerl:

- Mit Liptauer, Fleisch, Wurst, Käse und Garnitur (Gemüse, Ei etc.)
- Vegetarisch: Mit Liptauer, Käse, Salat, Ei und Garnitur (Gemüse)

Belegte Brötchen (Schwarz- und Weißbrot):

- Aufstrich: Grammelschmalz, Verhackertes, Leberaustich, Liptauer etc.
- Schweinsbraten: Bratenfett, Schweinsbraten, Gurkerl, Kren, Ei
- Rohschinken: Butter, Rohschinken, Kren, Schnittlauch
- Geselhtes: Liptauer, Geselhtes, Käse, Gurkerl, Ei, Paprika
- Wurst: Liptauer, Wurstvariation, Gurke, Ei, Tomate
- Käse: Frischkäse, Käsevariation, Gurke, Ei
- Gemüse: Veganer Aufstrich, Gemüse

Fingerfood:

- Mozzarella-Tomate-Ravioli-Basilikum Spießchen
- Lachs-Frischkäse-Zitrone-Dille-Tortilla Würfel
- Nudelsalat mit Mozzarella-Tomate Spießchen
- Rindfleisch-/Wurstsalat mit Jourgebäck
- Gefülltes Jourgebäck (Wurst, Fleisch, Käse, Leberkäse, Schnitzel etc.)

Desserts:

- Schokomouse im Glas
- Topfen-Frucht im Glas

Individuelle Wünsche? Kein Problem!

Melden Sie sich gerne unter:

Telefon: 0664/9307170

E-Mail: office@fa-wurlitzer.at