

LUX & LAURIS
SUPREME CATERING ★

Fingerfood / Cones

Fingerfood kalt

Hühner-Curry Madras
mit Jungzwiebel & Mango

Burrata
Rucola, getrocknete Tomate & Basilikum Pesto

Bällchen von der Räucherforelle
auf Schnittlauch, Krenmousse mit Kapern & schwarzen Oliven

Frischkäsecreme
mit kandierten Birnen & schwarzen Walnüssen

Beef Tatare
mit Shiso Kresse

Hausgebeizter Wildlachs
& Kräutersalat mit Avocadomousse

Fingerfood süß

Topfencreme
mit frischen Früchten der Saison

Straciatellacreme
mit Valrhonaschokolade

Vanillecreme
& Topfenstrudel

Schwarzwälderkersch

Lavendel-Topfencreme

Amarettomousse
mit frischen Pistazien

MENÜVORSCHLÄGE

Variante 1 / Buffet

Vorspeisen

- Lachstartar
auf Avocadocreme mit Kräutersalat & Crostini
- Rindfleischsülzchen
auf marinierten Salatherzen
- Chili-Roastbeef
auf Spinatsalat & hausgemachter Oliven-Tomaten-Mayonnaise
- Ziegenfrischkäseterrine
auf Roten-Rüben-Carpaccio mit marinierten Beluglinsen

Suppe

- Pastinakenschaumsüppchen
mit Kräutercroûtons

Hauptspeisen

- Gebratenes Filet vom Zander
auf Mascarpone Blattspinat mit Karotten & Babyerdäpfel
- Geschmorter Kalbsrücken
mit Naschmarktgemüse & Erdäpfel-Sellerie Püree
- Gebratenes Freilandhuhn
in Prosciutto-Wirsingmantel mit Trauben-Thymiansauce, Brokkoli & Polentataler
- Hausgemachte Kürbisravioli
mit brauner Butter, getrockneten Tomaten & Grana

Nachspeisen

- Handgezogener Apfelstrudel
mit Nussbrösel
- Schokoladenmousse
mit Erdbeerragout
- Schoko-Kirsch Trifle
mit Biskuit
- Orangentiramisu
mit Geist

Variante 2 / Buffet

Vorspeisen

- Geräuchertes Forellenfilet
auf Gurken-Carpaccio mit Kren-Espuma
- Prosciutto San Daniele
mit hausgemachtem Anti Pasti & Grana Padano
- Hünerfilet gebraten
auf Erdäpfel-Vogersalat im Glas
- Quinoa-Marillensalat
mit Pistazien-Schafskäse & Kresse im Glas

Suppe

- Rinder-Bouillon
mit Frittatenbündel

Hauptspeisen

- Filet vom Bachsaibling
mit Ingwerzitronenbutter auf Paprika-Zucchini-Gemüse & Polentataler
- Gekochter Tafelspitz
vom Wiener Wald Weiderind mit Dillfisolien, Erdäpfelrösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce
- Hühnerroulade
gefüllt mit Mozzarella im Prosciuttomantel mit gelber Paprika & Tagliatelle
- Kürbislasagne
mit Tomaten Basilikum Ragout

Desert

- Topfenkaiserschmarrn
mit Zwetschenröster
- Zitronen Panna Cotta
mit Waldbeeren
- Schwarzwälderkirsch (im Glas)
- Vanillecrèmeschnitte
von der Tahiti-Vanille auf Beerenröster

Variante 3 / Flying Dinner

Vorspeisen

- Geräucherte Alpenlachsforelle
auf marinierten Belugalinsen mit Kräutersalat
- Steirischer Schinken
aus dem Vulkanland mit Kürbis-Chutney süß-sauer
- Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangen-Rotkraut Gelee & Granatapfelkernen
- Marinierte Bällchen von der Burrata
auf Zucchini-Tomatenragout & Rucolapesto

Hauptspeisen

- Filet vom Zander
auf Roten-Rüben-Risotto mit Mangold & Safran Schaum
- Feine Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfel-Selleriepüree & Zwiebelfäden
- Gebratene Hühnerroulade
mit Trauben-Thymiansauce auf Rahmwirsing & Polentataler
- Hausgemachte Steinpilzravioli
mit geschmorten Pilzen & brauner Butter

Nachspeisen

- Holunderblütenmousse
mit Waldbeeren
- Steirischer Nougatknödel
mit Butterbrösel auf Birnenragout
- Crêpe Suzette
- Tiramisu (im Glas)

Variante 4 / Flying Dinner

Vorspeisen

Mariniertes Seesaiblingsröllchen
auf Gurkencarpaccio mit Paradeiservinaigrette

Kalbstafelspitzsülzchen
auf mariniertem Feldsalat mit Kernöl

Rindercarpaccio
mit Trauben-Balsamico, Rucola & Grana Padano

Salat Marie
Buchweizenroulade mit Salatherzen & jungen Frühlingskräutern

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Alpenlachs
auf Mascarpone-Blattspinat & jungen Erdäpfeln

Tranche vom Beiried
auf Portwein-Jus, Schupfnudeln & Ofengemüse

Kalbsgulasch
mit Butterspätzle & Sauerrahm

Rote Rüben Ravioli
mit Kürbis-Zucchini-gemüse, Parmesanchip & frittiertem Rucola

Nachspeisen

Hausgemachte Steirische Nougatknödel
mit Butterbrösel & Maschanska Äpfel

Himbeertiramisu
mit Pistazien

Lavendel-Topfentörtchen
mit Rhabarber & Sesamknusper

SchwarzwälderKirsch (im Glas)

Variante 5 / Gala Dinner

Vorspeisenvariation

Tartar von der Bachforelle
auf Ziegenfrischkäse Birne & zartem Kräuter Roastbeef

Suppe

Klare Paradeisersuppe
mit Thymiannockerln

Hauptspeise

Im ganzen gebratenes Rinderfilet
Thymian Portwein Jus
Marktgemüse & getrüffeltem Grießstрудel
oder

Kurz gebratener Saibling
auf Kräuter-Risotto
mit Mangold & Safran Espuma

Nachspeisenvariation

Lauwarme Schokoladentarte
mit Topfenmousse & frischen Früchten

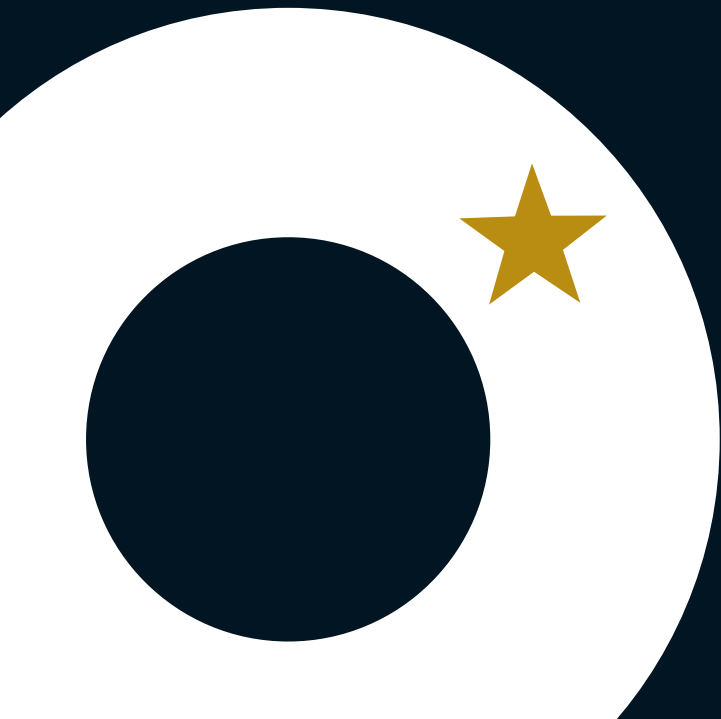
Passionsfruchttörtchen
auf Mango-Chili-Salat

GENUSS IST GREIFBAR NAHE...



LUX&LAURIS
SUPREME CATERING ★

LUX&LAURIS – Supreme Catering
IZ NÖ Süd, Strasse 2E Obj . M28 /1
A-2355 Wiener Neudorf
Fon +43 (0) 2236 / 32 01 23
FAX +43 (0) 2236 / 32 01 23-99
office @luxundlauris.at
www.luxundlauris.at



LUX & LAURIS
SUPREME CATERING ★

Fingerfood / Cones

Fingerfood kalt

Hühner-Curry Madras
mit Jungzwiebel & Mango

Burrata
Rucola, getrocknete Tomate & Basilikum Pesto

Bällchen von der Räucherforelle
auf Schnittlauch, Krenmousse mit Kapern & schwarzen Oliven

Frischkäsecreme
mit kandierten Birnen & schwarzen Walnüssen

Beef Tatare
mit Shiso Kresse

Hausgebeizter Wildlachs
& Kräutersalat mit Avocadomousse

Fingerfood süß

Topfencreme
mit frischen Früchten der Saison

Stracciatellacreme
mit Valrhonaschokolade

Vanillecreme
& Topfenstrudel

Schwarzwälderkersch

Lavendel-Topfencreme

Amarettomousse
mit frischen Pistazien

MENÜVORSCHLÄGE

Variante 1 / Buffet

Vorspeisen

Lachstartar
auf Avocadocreme mit Kräutersalat & Crostini

Rindfleischsülzchen
auf marinierten Salatherzen

Chili-Roastbeef
auf Spinatsalat & hausgemachter Oliven-Tomaten-Mayonnaise

Ziegenfrischkäseterrine
auf Roten-Rüben-Carpaccio mit marinierten Beluglinsen

Suppe

Pastinakenschaumsüppchen
mit Kräutercroûtons

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Zander
auf Mascarpone Blattspinat mit Karotten & Babyerdäpfel

Geschmorter Kalbsrücken
mit Naschmarktgemüse & Erdäpfel-Sellerie Püree

Gebratenes Freilandhuhn
in Prosciutto-Wirsingmantel mit Trauben-Thymiansauce, Brokkoli & Polentataler

Hausgemachte Kürbisravioli
mit brauner Butter, getrockneten Tomaten & Grana

Nachspeisen

Handgezogener Apfelstrudel
mit Nussbrösel

Schokoladenmousse
mit Erdbeerragout

Schoko-Kirsch Trifle
mit Biskuit

Orangentiramisu
mit Geist

Variante 2 / Buffet

Vorspeisen

- Geräuchertes Forellenfilet
auf Gurken-Carpaccio mit Kren-Espuma
- Prosciutto San Daniele
mit hausgemachtem Anti Pasti & Grana Padano
- Hühnerfilet gebraten
auf Erdäpfel-Vogerlsalat im Glas
- Quinoa-Marillensalat
mit Pistazien-Schafskäse & Kresse im Glas

Suppe

- Rinder-Bouillon
mit Frittatenbündel

Hauptspeisen

- Filet vom Bachsaibling
mit Ingwerzitronenbutter auf Paprika-Zucchini-Gemüse & Polentataler
- Gekochter Tafelspitz
vom Wiener Wald Weiderind mit Dillfisolien, Erdäpfelrösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce
- Hühnerroulade
gefüllt mit Mozzarella im Prosciuttomantel mit gelber Paprika & Tagliatelle
- Kürbislasagne
mit Tomaten Basilikum Ragout

Desert

- Topfenkaiserschmarrn
mit Zwetschenröster
- Zitronen Panna Cotta
mit Waldbeeren
- SchwarzwälderKirsch (im Glas)
- Vaniliecrèmeschnitte
von der Tahiti-Vanille auf Beerenröster

Variante 3 / Flying Dinner

Vorspeisen

- Geräucherte Alpenlachsforelle
auf marinierten Belugalinsen mit Kräutersalat
- Steirischer Schinken
aus dem Vulkanland mit Kürbis-Chutney süß-sauer
- Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangen-Rotkraut Gelee & Granatapfelkernen
- Marinierte Bällchen von der Burrata
auf Zucchini-Tomatenragout & Rucolapesto

Hauptspeisen

- Filet vom Zander
auf Roten-Rüben-Risotto mit Mangold & Safran Schaum
- Feine Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfel-Selleriepüree & Zwiebelfäden
- Gebratene Hühnerroulade
mit Trauben-Thymiansauce auf Rahmwirsing & Polentataler
- Hausgemachte Steinpilzravioli
mit geschmorten Pilzen & brauner Butter

Nachspeisen

- Holunderblütenmousse
mit Waldbeeren
- Steirischer Nougatknödel
mit Butterbrösel auf Birnenragout
- Crêpe Suzette
- Tiramisu (im Glas)

Variante 4 / Flying Dinner

Vorspeisen

Mariniertes Seesaiblingsröllchen
auf Gurkencarpaccio mit Paradeiservinaigrette

Kalbstafelspitzsülzchen
auf mariniertem Feldsalat mit Kernöl

Rindercarpaccio
mit Trauben-Balsamico, Rucola & Grana Padano

Salat Marie
Buchweizenroulade mit Salatherzen & jungen Frühlingskräutern

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Alpenlachs
auf Mascarpone-Blattspinat & jungen Erdäpfeln

Tranche vom Beiried
auf Portwein-Jus, Schupfnudeln & Ofengemüse

Kalbsgulasch
mit Butterspätzle & Sauerrahm

Rote Rüben Ravioli
mit Kürbis-Zucchini-gemüse, Parmesanchip & frittiertem Rucola

Nachspeisen

Hausgemachte Steirische Nougatknödel
mit Butterbrösel & Maschanska Äpfel

Himbeertiramisu
mit Pistazien

Lavendel-Topfentörtchen
mit Rhabarber & Sesamknusper

SchwarzwälderKirsch (im Glas)

Variante 5 / Gala Dinner

Vorspeisenvariation

Tartar von der Bachforelle
auf Ziegenfrischkäse Birne & zartem Kräuter Roastbeef

Suppe

Klare Paradeisersuppe
mit Thymiannockerln

Hauptspeise

Im ganzen gebratenes Rinderfilet
Thymian Portwein Jus
Marktgemüse & getrüffeltem Grießstрудel
oder

Kurz gebratener Saibling
auf Kräuter-Risotto
mit Mangold & Safran Espuma

Nachspeisenvariation

Lauwarme Schokoladentarte
mit Topfenmousse & frischen Früchten

Passionsfruchttörtchen
auf Mango-Chili-Salat

GENUSS IST GREIFBAR NAHE...



LUX&LAURIS
SUPREME CATERING ★

LUX&LAURIS – Supreme Catering
IZ NÖ Süd, Strasse 2E Obj . M28 /1
A-2355 Wiener Neudorf
Fon +43 (0) 2236 / 32 01 23
FAX +43 (0) 2236 / 32 01 23-99
office @luxundlauris.at
www.luxundlauris.at