



Gaumenfreuden



Als Leitbetrieb AUSTRIA legen wir beim Einkauf maßgeblich Wert auf FAIR TRADE Produkte und regionale Lebensmittel aus den GENUSS REGIONEN Österreichs. Auch unsere Zulieferer sind nach diesen Kriterien ausgewählt.

Gerne gestalten wir Ihr Fest nach Ihren Wünschen, vielleicht können die folgenden Ideen Sie ja schon ein bisschen inspirieren

Bierig und Heurig

hier steht vor allem die kalte Vielfalt im Vordergrund

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Surbrat'l mit mariniertem Bierrettich und Gurken
Knusprige Fleischpflanzerl mit Röstzwiebelsenf
Steirer Maki (in Speckhülle & Spargelkern) dazu Kürbiskernöl in der Pipette
Schafskäseterrine auf Paradeiser-Walnussragout & Vogerlsalat
Beinschinken aus Wien sowie regionale Wurstwaren von Ziege und Wild
(je nach Verfügbarkeit und Saison aus Wienerwaldproduktion)

Käferbohnsalat, cremiger Erdäpfelsalat, Blattsalate nach Saison

dazu gibts Landbrot, Jourwachauer & Butter sowie Kren,
Apfel-Zwiebel-Pfefferchutney sowie verschiedene Senfsorten

Hauptspeisen

Altwiener Backfleisch (Rind/Senf/Kren) sowie Backhendflügerl
Preiselbeeren & Zitrone
CCB karamellierte Krautfleckerl aus der schwarzen Pfanne, dazu schwarzer Pfeffer
aus der Mühle & Staubzucker

Dessert

Variation von hausgemachtem Obst- und Topfenstrudel
Apfel/Marillen/Kirsch/Erdbeer/Zwetschke/Birne-je nach Jahreszeit
Kaserschmarr'n mit Nougat-Obströster oder Kompott



Gaumenfreuden



Als Leitbetrieb AUSTRIA legen wir beim Einkauf maßgeblich Wert auf FAIR TRADE Produkte und regionale Lebensmittel aus den GENUSS REGIONEN Österreichs. Auch unsere Zulieferer sind nach diesen Kriterien ausgewählt.

Gestern & Heute

Alte Rezepte neu kreiert

Vorspeisen

von Platten und Schüsseln, oder aus dem Whiskeyglas

Spanferkelschinken der Manufaktur Thum, frisch vom Schinkenspanner tranchiert, oder bereits aufgeschnitten, dazu reichen wir hausgemachtes Zwiebel-Pfefferchutney gegrilltes Kräutergemüse und verschiedene Senfsorten.

Räucherforellentartare auf Tomatencarpaccio und Oberskrenhäubchen

Gegrillte Paprika, Äpfel und Birnen auf pechschwarzen Linsen, darauf setzen wir Streifen geschmorter Rehkeule

Broccoli und Radieschen, Paradeiser, Honig-Salbeidressing und etwas Limette, dazu Frischkäse mit geschmorten roten Spitzpaprika und Jungzwiebeln, Gurken und Minze

Gefüllte Kürbismudeln, gegrillte Birnen und butterweiches Wildschwein als Salat

dazu gibts Landbrot, Jourweckerl & Butter sowie Kren, Apfel-Zwiebel-Pfefferchutney sowie verschiedene Senfsorten



Gaumenfreuden



Hauptspeisen

Ausgelöstes gegrilltes Hendlhaxerl auf sautierten Schwarzwurzeln und Kürbiswürfel, parfümiert mit weißem Balsamico und Holunder

Aus der Riesenpfanne

Dinkelspätzle mit frischen Kräutern, gehacktem Rucola, etwas Bergkäse und getrockneten Paradeisern durchmengt

gebratene Erdäpfelknödel, mit Speck, Blattspinat und Schwammerl gefüllt mit einer leichten Royal überbacken, dazu Basilikum-Chilli Joghurt

in der Pergamentpraline gedünstet

steirischer roter Wels, Limetten und Kräuter, auf Mangold und Fenchel und etwas Wein, im Pergamentbeutel gedünstet

frisch vor dem Gast im Wok aufgeköcht

Risotto von Obst und Gemüse der Saison
- Kürbis und BIO-Apfel

Frisch vor dem Gast tranchiert

In Butter, Riesling und Kräutern geschmorter Kalbsbraten und Soßerl dazu gibt's cremigen Waldviertler Dinkelreis mit jungen Spinatblättern und Thymian

Dessert

Panna-Cotta, Riesling-Gele und Trauben-Nussragout

Kleine Mozartknödel und Wachauer Marillenröster

im Weinglas

Zwetschkenknödel verkehrt

(in Weißwein geschmorte Zwetschkenstücke zwischen cremigem Topfen-Joghurt, von süßen Bröseln umhüllt)

Im Martiniglas

Fair-Trade Schokomousse auf Dinkelmürbteigbrösel und Apfel-Eisweinkompott

Frisch in der schwarzen Pfanne „aussabochn“

Armer Ritter mit Hollunderröster und Eierlikörparfait

Gaumenfreuden



Die Brauerei bietet genug Platz für ein Menüservice, hier 3 Vorschläge zur Wahl

Menü I

Topinamburschaumsuppe mit souffliertem Ei und schwarzer Trüffel

Tartar vom heimischen Kalb, süßer & saurer Gemüseauswahl

Rosa gebratenes Rindsfilet, Bohnenpüree, Paprikagemüse & Oliven-Basilikum Buchteln
oder

Gebratener Saibling, weißer Zwiebel, Radieschen, Kohl & Granatapfel

Pochierte Schokolade, gekochter Grieß, geschäumte Himbeeren, geeister Mohn & glacierter Apfel

3 Gang Menü

Suppe, Hauptgericht, Dessert

3 Gang Menü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert

4 Gang Menü

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert

inklusive Jourgebäck & Butterblume.

Vegetarische Speisen werden aus gegebenem Sortiment vor Ort für Ihre Gäste zusammengestellt.





Gaumenfreuden

CCB
Culinary & Catering
Bismarck, ND

Menü II

Lachstartar mit Crème Fraiche mit Grapefruit-Sesam Vinaigrette
auf einem buntem Salatbouquet

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen verfeinert

Saltimbocca von der Maispouardenbrust auf gebratenen Zucchini mit Thymian und cremiger
Taleggio-Polenta

Flaumiger Kaiserschmarren mit Nougat-Zwetschkenröster

3 Gang Menü

Suppe, Hauptgericht, Dessert

3 Gang Menü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert

4 Gang Menü

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert

inklusive Jourgebäck & Butterblume.

Vegetarische Speisen werden aus gegebenem Sortiment vor Ort für Ihre Gäste zusammengestellt.



Gaumenfreuden

CCB
Culinary & Catering
Bismarck

Menü III

Lauwarme Maishähnchen-Brust an mit Himbeerdressing marinierten Pflücksalaten,
dazu Preiselbeergelee

Parmesansüppchen mit knusprig gebratenem Prosciutto

Rosa gebratenes Entrecôte „Café de Paris“ mit
Pommes Macaire & erlesener Gemüsemelange aus Wiener Gärten

Panna Cotta auf Waldbeerspiegel und mit Krokant verfeinert

3 Gang Menü

Suppe, Hauptgericht, Dessert

3 Gang Menü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert

4 Gang Menü

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert

inklusive Jourgebäck & Butterblume.

Vegetarische Speisen werden aus gegebenem Sortiment vor Ort für Ihre Gäste zusammengestellt.