



EVENT COMPANY
OPITZ & HASIL

MENÜVORSCHLÄGE

Ps.: Wir lieben unsere Gäste

WEIHNACHTSMENÜ 2015

Vulcano Schinken mit Walnussfrischkäse & Kürbischutney
Geräuchertes Forellentatar auf Apfelmus mit lila Chips

Marinierter Ziegenkäse mit Zitronenpfeffer
& Kräutervinaigrette

Beef Carpaccio mit Rucola, Parmesan & Vergin Olivenöl
Couscoussalat mit Cranberrys & Cashewnüssen*
dazu ofenfrisches Jourgebäck

Ofenfrisches Bauerngansl mit Himbeerrotkraut
& Mandelbällchen

Gegrilltes Zanderfilet auf Safranfenchel mit Jasminreis
Kürbisravioli mit Kohlrabi & Paradeisern in Trüffelrahm

Gebackene Hühnerbrust in Sesam
mit Kartoffel - Vogerlsalat

Rote Linsenlaibchen mit Grillgemüse
& weißem Bohnenpüree*

Mousse von der Bitterschokolade auf Sauerkirschen*
Maronicreme mit Amaretti & Feige*
Topfen Tartelette mit frischen Beeren
Esterhazy & Banane - Joghurt Schnitte

FRISCH ZUBEREITET

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster



EVENT COMPANY
OPITZ & HASIL

BUFFET MIT LIVE COOKING

Schinken aus dem Vulkanland mit Kürbischutney

Getrüffeltes Beef-Carpaccioröschen
mit Rucola & Parmesan

Mousse von der Räucherforelle
mit Vogerlsalat & Limonenöl

Waldorfsalat mit gebratener Hühnerbrust & Nüssen

Selchschofpsülzchen mit knackigem Gemüse & Apfelessig

Marinierter Tafelspitz mit Kernöl & Balsamico

Babymozzarella mit Kirschtomaten, Oliven & Pesto
dazu ofenfrisches Jourgebäck

Mariniertes Wolfsbarschfilet auf Paprikapüree,
Safranpolenta & Broccoli

Gegrillte Schweinsmedaillons in Pfeffersauce,
hausgemachte Nockerl & Speckfisolen

Glacierte Kalbsstelze frisch tranchiert,
mit Champignons & feinem Gemüse

Rucolaravioli mit Kohlrabi und Tomaten
in getrüffelter Sahne

Buchweizen - Safranbällchen mit Kürbispüree
& Pak Choi Gemüse*

Mousse von der Bitterschokolade*

Panna cotta mit Mango & Erdbeeren

Wiener Nusspalatschinken mit Schokoladesauce

Liaison von Nougat & Cassisfeige

Frische Früchte mit Limettensorbet*

FRISCH ZUBEREITET

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster



EVENT COMPANY
OPITZ & HASIL

RUSTIKAL

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum & Oliven
Luftgetrockneter Vulkanoschinken mit Melone
Waldvierler Ziegenkäse mit Rucola & Kirschtomaten
Lachstatar mit Zitronenöl & Avocado
Schinkenröllchen & gefüllte Eier fein garniert
Levantischer Couscoussalat mit
jungem Gemüse & Zitrone*
dazu ofenfrisches Jourgebäck

Wiener Paprikahendl mit hausgemachten Nockerl
Getrüffelte Rucolaravioli mit Kohlrabi & Tomaten
Schweinsmedaillons mit Pfeffersauce,
Speckfisolten & Tagliatelle
Gegrillte Zanderschnitte auf gegrilltem
Gemüse mit Peperonepolenta
Geschmorter Rinderbraten in Wurzelrahmsauce
mit Kohlsprossen & Serviettenknödel
Chili Meatballs mit geschmolzenen Tomaten & Safranreis
Kichererbsenragout mit Paprikaschoten,
Auberginen & Fladenbrot*

Mousse von der Bitterschokolade
mit Sauerkirschenragout*
Topfen - Joghurtcreme mit Mangomark
Panna cotta mit Beeren
Feine Sacher & Esterhazyschnitte
Tiramisu con Tia Maria
Mürbteig mit Vanillecreme & Erdbeeren



GALA MENÜ SERVIERT

Tatar vom Wildlachs - Beef Carpaccio getrüffelt -
Couscoustibal mit Zitrone & Cashewnüssen*
Dazu ofenfrisches Jourgebäck & Kräutergervais

Kohlrabischaumsüppchen mit Flusskrebse

oder

Rindsbouillon mit Sherry, Kirschtomaten & Basilikum

Rosa gebratene Beiriedschnitte vom steirischen
Almochen auf Pastinaken & Champignons
serviert mit Erdäpfelstrudel & breiten Bohnen

oder

gedämpfte Lachschnitte auf Kerbelsauce serviert mit
Zitronen-Zucchiniudeln

oder

Weizen Risotto mit Zitronengras, Rucola & Nüssen*

Topfen - Joghurtknockerl auf Mangomark
& kernweiches Schokoküchlein mit Beeren



FLYING FINGERFOOD

Fruchtiges Beef Carpaccio mit
Thai Basilikum & Cashewnüssen

Crostini mit Mandelcreme & gegrillten Zucchini*

Couscoussalat mit Zitrone, Vitalgemüse & Keimlingen*

Auberginen hot & spicy auf Erbsencreme*

Vulcano Rohschinken mit Mangosenf & Grisini

Beef Meatball mit roter Rettichkresse
auf Artischockencreme

Chicken Satè mit Kokos-Chilireis

Lemon Lachswürfel mit Sesam auf Avocado

Spinatknöderl mit Haselnüssen auf Safran - Bulgur*

Gegrillte Süßkartoffel mit Kaffee,
Limettensalsa und Mangold*

Kokosmousse auf Aloe vera Ananas*

Topfen- Mandelknöderl im Himbeersüppchen

Schoko - Chili - Creme Brulee*

Süße Minestrone*

Beeren - Trifle mit Ingwerstreuseln



VEGANES BUFFET

Getrübefelte rote Rüben Röllchen mit Krenreisfülle

Marinierte Avocado & Cox Orange

Gebratene Zucchini mit Cranberrys & Nüssen

Couscoussalat mit Herbstgemüse & Zitrone

Cremesuppe vom Hokaido mit Polentamosaiken

Sojaschnitzel mit Erdäpfel- Vogelsalat

Spinatknöderl mit Haselnüssen & Roten Linsen

Apfel - Tofulasagne mit Mangold & Safran

Steinpilz - Erdäpfellaibchen auf Sellerietaler

Zitronenmousse mit Rotweibirne

Schoko - Chili - Creme Brulèe

Maronicreme mit Zwetschken & Zwergorangen

Panna cotta Heidelbeertörtchen





Alles aus einer Hand.

ZERTIFIZIERUNGEN

