



SCHWARZ·HIRSCH

FINEST CATERING

KULINARIK
2015



www.schwarz-hirsch.at
[fb.com/schwarzhirsch-catering](https://www.facebook.com/schwarzhirsch-catering)

KULINARISCHER GENUSS...

SCHWARZ HIRSCH ist Premiumcatering auf hohem Level. Wer seinen Gästen etwas Besonderes gönnen will, greift gerne völlig sorgenfrei auf die innovativen Profis zurück. Die richtige Adresse, wenn's darum geht, dass die hohe Kunst des Premiumcaterings auch professionell vom Anfang bis zum Ende umgesetzt wird:

Konzeption – Einkauf / Selektion – Verarbeitung – Umsetzung – Zusatzleistungen – Präsentation – Service.

SCHWARZ HIRSCH.

Begeistert mit Leidenschaft,
überrascht mit Perfektion.

Auf persönliche Betreuung und die Partnerschaft zu unseren Kunden legen wir besonders hohen Wert. Schließlich dürfen wir besondere Momente mit Ihnen gestalten.



Die Menschen, die bei uns arbeiten sind jung, frisch, stets motiviert, freundlich und lösungsorientiert. Wir bleiben flexibel bis zur letzten Sekunde. Professionelle Umsetzungen sind unser tägliches Geschäft.

SCHWARZ HIRSCH. Wild auf perfektes Catering.

Wir erfüllen mit Überzeugung die Anforderungen von Green Events und den Standards des Österreichischen Umweltzeichens.

Wir freuen uns sehr, Sie persönlich betreuen zu dürfen und versprechen Ihnen unsere gesamte Aufmerksamkeit. Betrachten Sie die Zusammenstellung auf den folgenden Seiten als unsere aktuellen Empfehlungen. Darüber hinaus erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

Mahlzeit!

FINGERFOODARRANGEMENTS



FINGERFOOD COCKTAIL I - KALT

Kalte Häppchen

- Crepetürmchen mit Honig-Krustenschinken und Krengervais
- Hokaido Quiche mit Salbei und Rohschinken
- Garnelen-Puffer mit Aioli
- Tramezzini mit Prosciutto und Rucola
- Wrap mit Rindfleisch in BBQ Jack Daniels Marinade

Am Kulinarik Löffel

- Geflügelsalat mit Curry und Früchten
- Tafelspitzsülzchen mit Kernölreduktion

Aus der süßen Welt

- Getunkte Früchte der Saison
- Mini Apfelstrudel



FINGERFOOD COCKTAIL II

Kalte Häppchen

- Maiskörbchen mit Rindertatar und Paprikacreme

Auswahl an Canapes und Medaillons delikat belegt mit:

- Saftiger Pragerschinken mit frischem Kren
- Räucherforellenaufstrich
- Mozzarella mit Pesto und Basilikum

Warme Häppchen

- Beefbällchen mit Joghurt-Minze
- Mini Wiener Schnitzel an Honigsenf
- Hühnerroulade mit Zucchinifülle und pikantem Curry-Dip
- Kleiner Krautstrudel mit Schnittlauch-Dip

Aus der süßen Welt

- Handgezogener Topfenstrudel
- Punschkrapferl
- Getunkte Erdbeeren



FLYING MENÜ ARRANGEMENTS



ARRANGEMENT I

Vorspeisen

- Geräucherte Ente mit Erdnuss-Wasabi Knödel und Ingwer-Essenz
- Geschichtetes Tafelspitz-Carpaccio mit Paprikavinaigrette und steirischem Kernöl
- Paprika-Paradeiser-Ziegenkäse Terrine mit Sauce Rouille und Selleriechips
- Hühnerspieß mit Mango, Sesamöl und Chili-Honig-Reduktion

Hauptgerichte

- Gebratener Achensee-Saibling auf Erdäpfel-Kürbis-Gröstl
- Zarte Schweinsbackerl geschmort in Blauburgunder mit flaumigen Tiroler Knödel
- Tempura Prawns mit Teriyaki-Sauce

Dessert

- Schönbrunner Reisauflauf mit Erdbeersauce
- Französisches Schokoladentörtchen – innen flüssig
- Klassisches Panna Cotta



ARRANGEMENT II

Vorspeisen

- Marinierte Hühner- und Garnelenspießchen mit Gurken-Minz-Raita
- Marinierter Lachs mit Sellerie-Remoulade
- Französische Quiche mit Hokaido-Kürbis und Lauch
- Roulade vom Kalbsfilet mit pikanter Tomaten-Salsa

Hauptgerichte

- Schnitzel vom Salzburger Jungkalb mit Kartoffel-Vogerl-Salat
- Huhn mit Szechuan-Gemüse, Austernsauce und Sesamöl
- Ravioli mit Bergkäse auf Tomatenbutter und Oliven

Dessert

- Dinkel Palatschinke mit Mohn-Topfenfülle und Zitronencreme
- Weißes Mousse au Chocolat mit fruchtigen Himbeeren und Pistazien
- Frische Früchte im Orangenlikör verfeinert mit Minze



BUFFETS



BUFFET II – ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Vorspeise

- Pikante Zwiebelsuppe mit Sherry und Majoran
- Terrine vom Waldviertler Frischkäse mit Brunnenkresse und rotem Pfeffer
- Steirisches Entenleberparfait auf gebratenem, fruchtigen Apfeltatar
- Luftiges Mousse vom geräucherten Saibling auf bissfesten Gemüsestreifen
- Tafelspitzsalat vom Bergrind mit Käferbohnen und Salzgurken
- Hühnerstreifen in Nusspanier auf knackigen Blattsalaten mit Kartoffeldressing

- Marktfrische Blattsalate mit einer Auswahl von verschiedenen Öl- und Essigsorten,
- Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Croutons zum selber mischen
- Ofenfrisches hausgemachtes Speck-Ciabatta mit Frühlingsaufstrich

Hauptspeisen

- Sanft geschmortes Schulterscherzel vom Weiderind mit Wurzelgemüse & Apfelkren
- Schnitzel vom Salzburger Jungkalb mit Petersilkkartoffeln
- Schwammerlgulasch mit gebratenem Brezel-Auflauf
- Ge grillter Saibling auf Paprika-Gemüse und Wildreis

Frisch geschnitten vor dem Gast ...

Knuspriger Jungschweinebraten mit Rieslingkraut und kleinen Semmelknödeln

Dessert

- Mini Buchteln gefüllt mit Wachauer Marillenmarmelade und Bourbon-Vanillesauce
- Leichte Grinzinger Weincreme mit fruchtigen Beeren
- Joghurt Törtchen mit eingelegten Zwetschken

BUFFET VI – SÜDLICHE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

- Delikate Antipasti
- gegrillte Zucchini, getrocknete Tomaten, griechische Oliven, Kapern etc.
- Vitello Tartufato mit Rucola
- Feiner Oktopussalat mit frischem Koriander
- Kampanischer Büffel-Mozzarella und sonnengereifte Tomaten mit Basilikumpesto
- Spanischer Serranoschinken mit Honigmelone
- Pikantes Melanzanipüree mit knuspriger Chorizo, Olivenbrot, Tomatenbrot
- Hirtensalat nach griechischer Art mit Schafkäse

Hauptspeisen

- Dorade mit Limettenbutter sowie toskanischem Gemüse und Thymiankartoffeln
- Medium Rindermedaillons mit Bordeauxweinsauce und Oliven-Käse-Souffle
- Zarte Souvlaki-Spießchen mit Metaxa-Sauce und Tomatenreis
- Italienische Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven und frischem Grana

Dessert

- Cremiges Mandel Panna Cotta auf Espressocreme
- Tiramisu mit weißer Schokolade mit Cantuccini
- Apfelterrine mit Calvados und Nusskrokant

