

Kulinarische Varianten

# StarCatering



## Das bierige Brauerei - Buffet

### Kalte Speisen

Schwarzbrotstreifen mit Landg´selchtem und frischem Kren  
Geräuchertes Forellenfilet auf gefüllten Eiern mit Bier-Dotterfarce und Kaviar  
Kümmelbraten mit würzigen Pfefferoni und Grammel-Bierschmalz  
Waldviertler Schafkäsegupferl auf Grillgemüse und Ruccola

Jorugebäck und Laugenweckerl mit Kernölaufstrich

### Suppe

Speck-Bier-Suppe mit gerösteten Zwiebelringen

### Warme Hauptgerichte

Rindsgeschnetzeltes in Malzbiersauce und Kräuternockerl  
Ausgelöstes Wiener Backhendel mit Erdäpfel-Vogerlsalat  
Blunz´ngröstl frisch aus der Riesenpfanne mit warmen Krautsalat  
Schweinsschopfbraten in Schwarzbier-Kümmelglace mit Kartoffelknödel



### Vegetarische Alternative

Eiernockerl mit Schnittlauch und Gurken-Knoblauchrahmsalat  
Gebackenes Gemüse im Bierteig mit SourCream Dip

### Nachspeis´

Gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker  
Tiamisu mit Bierlikör  
Fruchtcocktail mit Prosecco im Whiskybecher  
Käsewürfel mit Trauben und Kirschtomaten

*Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen & Gästezahl 1-2 Köche zur teilweisen frischen Zubereitung direkt vor Ort.*

## Oktoberfest - Buffet

### Kalte Speisen

Raditeller mit gesalzenem Radi und Radieschen mit Schnittlauchbrot  
 Obazta mit Krustenbrot  
 Bayrischer Wurschtsalat mit Zwiebelringen  
 Rindfleischsalat mit Paprika im Porzellanschüssel

Brezen und Landbrot mit Bauernbutter



### Warme Hauptgerichte

Weißwürstel aus dem Kessel mit Laugenbreze  
 Schnitzel von der Hendlbrust mit Erdäpfelsalat  
 Schweinekrustenbraten mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat

### Vegetarische Alternative

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

### Mehlspeise

Dampfnudel mit Vanillsauce  
 Apfelstrudel mit Vanillsauce  
 Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster



*Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen & Gästezahl 1-2 Köche zur teilweisen frischen Zubereitung direkt vor Ort.*



## Weihnachtsbuffet gesetzt

### Weihnachten „quer durch Europa“

#### **Kaltes Vorspeisenbuffet**

Bressaola & Prosciutto di Parma mit Gemüseantipasti  
Geräucherte Entenbrust auf Kürbis-Selleriesalat  
Weihnachtlicher Matjessalat mit Sauerrahm und Kräutern  
Variation von Räucherfischen mit Dillsenfauce  
Marinierter Schafmilchkäse mit Kalamataoliven (vegetarisch)

Jourgebäck & Butter

#### **Festtags-Hauptspeisen**

Knusprig gebratene Ente frisch aus dem Heißluftofen in Thymianjus  
mit Rotkraut und Kartoffelknödel \*

Am Brett tranchiert: \*

Kalbstafelspitz mit Schwammerlsauce, Risi Bisi, Buttergemüse

Hühnerschnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat

Frisch gegrillt: \*

Norwegerlachsfilet mit Sauce Bearnaise knackiger Broccoli und Pommes Anna

Mozzarella-Kürbislasagne mit Tomatensauce (vegetarisch)



#### **Süßer Abschluss**

Profiteroles mit Schokoladesauce  
Ananas-Melonensalat mit frischer Minze  
Auswahl an Kuchen & Schnitten  
Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster

Weihnachtsbäckerei

*Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen & Gästezahl 1-2 Köche zur teilweisen frischen Zubereitung direkt vor Ort.*

**\* Speisen erfordern unbedingt einen Koch vor Ort am Buffet**

## Seminare & Konferenzen

### Kaffeepause Vormittag

Bei dieser Kaffeepause bieten wir Ihren Gästen zusätzlich zu den Getränken **zwei Stück Plundergebäck und Schnittmehlspeisen & Obst** an.



### Mittagslunchbuffet

#### **Hauptgerichte**

Zanderfilet in Dilloberssauce, Petersilkartoffel und glacierten Karotten  
Schweinspörkölt mit Tarhonja  
Chicken Wok mit leichter Chilisauce, Gemüse, Sprossen und Pilze  
dazu duftender Basmatireis

#### **für Ihre vegetarischen Gäste**

Gegrillter Halloumi auf Letschogemüse

#### **Desserts**

Schoko-Nuß Brownies & Esterhazyschnitten  
Nougatmousse mit Rumweichseln  
Ananas-Melonensalat mit frischer Zitronenmelisse  
Topfenschmarren mit Beerenröster

### Kaffeepause Nachmittag

Bei dieser Kaffeepause bieten wir Ihren Gästen zusätzlich zu den Getränken **zwei Stück gemischte Ciabattabrötchen pikant & Obst** an.

## Hochzeit

### Agapen Häppchen

Baguettebrötchen gemischt belegt

- Räucherlachs
- Mailänder Salami
- Garnele
- Thunfisch mit Ei
- Mozzarella Tomate



### Vorspeisen

Prosciutto Grande mit Gemüseantipasti  
Vitello Tonnato con Rucola  
Shrimpscocktail oder Garnelensalat Mediterrane  
Ziegenfrischkäse auf gegrilltem mariniertem Gemüse  
dazu frisches Jourgebäck und Ciabatta



### Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

### Hauptspeisen

Roastbeef zart rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Pommes Gratin und Speckfisolen  
Schweinsfiletmedaillons vom Grill in Pfeffersauce, Kräuterreis  
Zanderfilet & Garnele mit Weißwein-Dillsauce, Grillgemüse & Blattspinat  
dazu Tagliatelle mit Zucchiniestreifen  
Hühnerschnitzel gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat

### Desserts

Mousse au chocolate mit Himbeermark im Shotglas  
Obstsalat aus Früchten der Saison  
Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Zerlei Brot



### Mitternachts-Snack

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck

*Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen & Gästezahl 1-2 Köche zur teilweisen frischen Zubereitung direkt vor Ort.*

## Fingerfood - gereicht oder als Buffet

Wir kalkulieren mit 4 kalten, 4 warmen und 3 süßen Einheiten pro Gast als vollwertige Mahlzeit

### Kalte Snacks

#### Gefüllte Weizentortillas

Mailänder Salami mit Rucola  
Roastbeef mit Dijongemüse  
Ziegenkäse-Antipastisalat



#### Gefülltes Jourgebäck

Kleine Cocktailschnitzerl mit Salat, Tomate  
Brie mit Kräutercreme & Oliven

#### Cocktailspießchen

Rohschinken Melone  
Babymozzarella & Kirschtomaten



### Warme Snacks

Hühnerschachlikspießchen mit Avocadodip  
Hausgemachte kleine Quiche Lorraine  
Gefüllte Schweinsfiletröllchen in Parmesanpanade  
Gemüselaibchen mit Kräuterdipsauce



### Hausgemachte Desserts

Früchtespießchen nach Saison  
Zweierlei Schokoladenmousse mit Krokant im Whiskybecher  
Topfenmousse mit Pfirsichspiegel im Shotglas  
Käsespießchen mit Trauben



Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen & Gästezahl 1-2 Köche zur teilweisen frischen Zubereitung direkt vor Ort.