



## Bankett- und Cateringmappe 2024



Event Catering Leoben  
Wolfgang Staffelmayer  
Vordernbergerstr. 7a  
8700 Leoben  
Tel.: 0660/3460252  
office@eventcatering-leoben.at  
www.eventcatering-leoben.at

# Events und Catering mit unserem Team



Ausstellungen, Kongresse, Firmenfeiern, Bälle, Incentives, Produktpräsentationen, Seminare, Tagungen, Themenpartys, Weihnachtsfeiern und vieles mehr. Vertrauen Sie auf unsere Organisation und professionelle Durchführung Ihrer Veranstaltung.



Mit EventCatering Leoben als Partner werden Sie und Ihre Gäste auf Ihrem Event genussvolle Stunden erleben. Lassen Sie sich mit unseren saisonalen Menüs und Buffets kulinarisch verwöhnen. Im Frühling umrahmen wir Ihre Veranstaltung unter anderem mit köstlich-zarten Spargelkreationen aus der Steiermark, im Sommer verbreiten wir mediterrane Stimmung mit Grillspezialitäten und erfrischenden Fruchtkreationen. Die Herbstzeit ist gleichzeitig Wild- und Schwammerlzeit und im Winter darf es auf den Tellern ruhig mal etwas deftiger zugehen.

Ob steirisch oder international, ob mittags oder abends, ob an edel gedeckten Tafeln oder locker-legere an Stehtischen, wir umschmeicheln Ihren Gaumen individuell nach Ihren Vorlieben. Gustieren Sie einfach in unserer Bankettmappe, und wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen Speisen und Getränke – auf Ihre persönliche Veranstaltung abgestimmt.



Sie finden in dieser Broschüre nicht was Sie suchen? Dann vereinbaren Sie mit uns einfach ein persönliches Beratungsgespräch, denn bei EventCatering Leoben ist beinahe nichts unmöglich: Ihre Zufriedenheit steht im Mittelpunkt unseres Interesses.



Wir freuen uns über Ihren Besuch und auf die Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wolfgang Staffelmayer  
EventCatering Leoben



# Inhalt



Events und Catering mit unserem Team	2
Unsere Referenzen	4
Allergeninformation	5
Kaffeepausen	6
Grillbuffet (The Kitchen)	8
Österreichisches Buffet (The Kitchen)	10
Steirisches Buffet (The Kitchen)	12
Vegetarisches / Veganes Buffet (The Kitchen)	14
Fingerfood fein (The Kitchen)	16
Fingerfood rustikal (The Kitchen)	17
Heurigenjause (The Kitchen)	18
Würstlbuffet (The Kitchen)	19
Exquisites Buffet (The Kitchen)	20
Bowl Buffet (The Kitchen)	22
Internationales Buffet (The Kitchen)	24
Stehbuffet (The Kitchen)	26
Saisonale Gerichte	27
Speisen Kaffeepause (The Kitchen)	28
Tagungsbuffet leicht (The Kitchen)	29
Mitternachtssnacks	30
Fingerfood (Mühltaler Hittn)	31
Würstlbuffet (Mühltaler Hittn)	32
Steirisches Buffet (Mühltaler Hittn)	33
Buffets zum Zusammenstellen (Mühltaler Hittn)	34
Live-Grillen (Mühltaler Hittn)	35
Hochzeitsbuffet (The Kitchen)	36
Leihinventar & Infrastruktur	41
Seminare	42
Cateringvarianten	44
Ballveranstaltungen	46
Weinkarte	47
Getränkete Karte	48
Impressionen & Impressum	50



## Unsere Referenzen

- Polymer Competence Center Leoben (PCCL)
- Montanuniversität Leoben (MUL)
- AT&S
- RHI
- Volksbank
- UKH Kalwang
- Red Bull
- The Austrian Society for Metallurgy and Materials (ASMET)
- Arbeiterkammer (AK)
- Thonhauser Data Engineering (TDE)
- Faschingsgilde Leoben
- Impulszentrum Werkstoffe
- Knapp Systemintegration
- Bergmännischer Verband Österreichs (BVÖ)
- Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI)
- Stadtgemeinde Leoben
- Sandvik
- Apothekerkammer
- Leobner Cartellverband (LCV)
- MeinAlpenstrom
- HTL Leoben
- Radio Grün-Weiß
- Österreichische Volkspartei (ÖVP)
- Sozialistische Partei Österreichs (SPÖ)
- ÖSTU Stettin
- Tourismusverband Leoben
- Schlaraffen
- Convention Bureau Leoben
- Österreichische Tribologische Gesellschaft (ÖTG)
- Majcen
- Steirische Landesjägerschaft
- ACAM Systemautomation
- Citymanagement Leoben GmbH
- Tupperware
- Regio-Move
- Sozialamt
- Verein der Oberlandler z'Loiben
- AMS
- AUVA
- Brauunion
- ÖGB
- Post
- Wella
- Stmk. GKK
- ...





# Liste der 14 „EU-Allergene“



Name	Code	Symbol	Steht für
<b>Gluten</b>	<b>A</b>		Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Saucen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
<b>Krebstiere</b>	<b>B</b>		Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
<b>Ei</b>	<b>C</b>		Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Saucen, Dressings, Desserts
<b>Fisch</b>	<b>D</b>		Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Kräcker, Saucen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato
<b>Erdnuss</b>	<b>E</b>		Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör,
<b>Soja</b>	<b>F</b>		Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Saucen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißler
<b>Milch</b>	<b>G</b>		Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Saucen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein
<b>Nüsse</b>	<b>H</b>		Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-, Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
<b>Sellerie</b>	<b>L</b>		Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
<b>Senf</b>	<b>M</b>		Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
<b>Sesam</b>	<b>N</b>		Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
<b>Sulfite</b>	<b>O</b>		Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
<b>Lupinen</b>	<b>P</b>		Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze
<b>Weichtiere</b>	<b>R</b>		Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Saucen, Marinaden, Feinkostsalate



## Kaffeepausen

Sie veranstalten ein Seminar oder eine Tagung in Leoben? Unser Team sorgt gerne für Ihre individuelle Kaffeepause. Unsere kleinen Köstlichkeiten wie Plundergebäck, Brötchen oder frisches Obst stärken nicht nur den Magen sondern auch den Geist. Lassen Sie sich einfach Ihre Kaffeepause nach Wunsch in Ihren Konferenzraum liefern.



### Kaffeepause 1 (Pauschale Klein)

Mit Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Kaffeeobers<sup>G</sup>,  
Orangensaft aus der Karaffe und Mineral aus der Literflasche

### Kaffeepause 2 (Konferenzpauschale)

Mit Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Kaffeeobers<sup>G</sup>,  
Orangensaft, Coca-Cola, Mineral aus Portionsflaschen  
2 Stk. Plunder oder 1 Stk. Brötchen<sup>A,G,H,M</sup>



### Kaffeepause 3 (Konferenzpauschale)

Mit Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Kaffeeobers<sup>G</sup>,  
Diverse steirische Fruchtsäfte und Mineral aus Literflaschen  
Brotsticks mit Aufstrichen<sup>A,G,H,M</sup>

# Machen Sie doch mal Pause



## Kaffeepause 4

Verrechnung nach Verbrauch

netto

brutto

- Orangensaft 0,2 l
- Apfelsaft 0,2 l
- Nektar (Marille, Johannisbeere, etc. 0,2 l)
- Coca-Cola 0,3 l
- Mineral 0,3 l
- Espresso
- Verlängerter <sup>G</sup>
- Plundergebäck <sup>A,G</sup>
- Pikantes Plundergebäck <sup>A,G</sup>
- Brötchen gemischt <sup>A,C,G,H,M</sup>
- Brotsticks mit Aufstrichen <sup>A,C,G,H,M</sup>
- Bierbrezen <sup>A</sup>
- Früchtejoghurt im Glas
- Müsliriegel
- Obstkorb pro Person



## Grillbuffet

### Grillbuffet (zum Auswählen)



### Vorspeisen kalt

- Caprese - Tomate Mozzarella
- Griechischer Bauernsalat
- Frische Gemüse-Anti pasti
- Marokkanischer Couscoussalat
- Roastbeef mit Artischocken und Parmesan
- Gemischte Aufschnittplatte
- Käseplatte
- Hühnerspieße mit Sesam
- Backhendlteile
- Wurstsalat
- Thunfischsalat
- Prosciutto-Melone
- Nudelsalat
- Crevettencocktail
- Räucherlachs
- Rindfleischsalat



### Vorspeisen warm

- Stelzen
- Zwiebelringe
- Gebackene Garnelen
- Jalapeno Bits

- Chicken wings
- Frühlingsrollen
- Mozzarellasticks
- Gebackene Hühnerstreifen

### Suppen

Hausgemachte Rindsuppe oder Gemüsesuppe mit  
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

- Kartoffelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Fischsuppe
- Gemüsesuppe



# Grillbuffet



## Salate <sup>G,L,M,O</sup> und Beilagen

Steirischer Kartoffelsalat  
Maissalat mit Paprika  
Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat  
Wiener Krautsalat  
Linsensalat

Maiskolben  
Bratkartoffel  
Speckbohnen

Ofenkartoffel  
Frisches Grillgemüse  
Knoblauchbrot

## Hauptspeisen

Beiried  
Hühnerspieße  
Schweinerücken  
Lammkotelett  
Lachsfilet  
Flusskrebse  
Tofu  
Grillkäse

Würstl  
Schweinsfilet  
Kalbsrücken  
Ganzer Lachs  
Ganze Fische (nach Verfügbarkeit)  
Garnelen  
Burger  
Rinderfilet

Grillhendl

## Nachspeisen

Kaiserschmarren  
Schokobanane  
Zweierlei Strudel mit Vanillesauce  
Verschiedene geeiste Joghurts

Profiteroles  
Schnitten- und Kuchenvariation  
Obstplatte  
Käseplatte

Candybar

<b>Grillbuffet</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>
<b>Grillbuffet (ohne Suppe)</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>

zusätzlich:

**Live-Kochen Grill** € netto / € brutto

Über die Allergene informiert Sie der vor Ort anwesende Koch.



## Österreichisches Buffet (zum Auswählen)

### Vorspeisen kalt

Brettljause <sup>A,C,D,G,L,M,O</sup>

Käseplatte <sup>E,G,H,O</sup>

Hühnerspieße mit Sesam <sup>A,F,G,N,O</sup>

Sushiplatte <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R</sup>

Knusprige steirische Backhendlteile <sup>A,C,G,M</sup>

Schweizer Wurstsalat <sup>C,G,L,O</sup>

Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup>

Crevettencocktail mit frischer Melone <sup>B,G,L,M,O</sup>

Räucherlachs mit hausgemachter Senfsauce und Dill <sup>G,L,M,N,O</sup>

Räucherforelle mit Kräuter-Topfenkren <sup>G,L,O</sup>

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel <sup>C,L,M,O</sup>

### Vorspeisen warm

Stelzen <sup>L,M,O</sup>

Hühnerflügerl <sup>A,E,G,L,M,O</sup>

Gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffelsalat <sup>A,C,G,O</sup>

### Suppen <sup>A,C,D,E,F,G,H,L,O</sup>

Hausgemachte Rindsuppe oder Gemüsesuppe mit  
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

Kartoffelcremesuppe  
 Kürbiscremesuppe  
 Knoblauchcremesuppe  
 Räucherfischsuppe  
 Gemüsesuppe



# Österreichisches Buffet



## Salate <sup>G,L,M,O</sup>

Steirischer Kartoffelsalat  
Maissalat mit Paprika  
Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat  
Wiener Krautsalat  
Linsensalat

## Hauptspeisen

Backhendl mit Petersilkartoffeln <sup>A,C,G,L,M</sup>  
Schnitzel von der Pute mit Butterreis <sup>A,C,G</sup>  
Klassisches Reisleb nach Oma's Art <sup>G,L</sup>  
Original österreichische Krautfleckerl <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <sup>A,D,G,L,O</sup>  
Schweinsbraten mit Knödel und Kraut <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
Rindsbraten mit Spätzle <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
Teigtascherl der Saison  
Faschierte Bällchen mit Petersilkartoffeln <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
Rindersaftgulasch mit Butternockerl <sup>L,O</sup>  
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln <sup>G,L,O</sup>  
Hühner-Champignongeschnetzeltes mit Spätzle <sup>G,L,O</sup>  
Natureschnitzerl mit Butterreis <sup>G,L,O</sup>  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Nudelaufauf mit frischem Wurzelgemüse <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Gefülltes Brüstel mit Weinkraut <sup>A,C,L,O</sup>

## Nachspeisen <sup>A,C,E,F,G,O</sup>

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster  
Profiteroles  
Schnitten- und Kuchenvariation  
Zweierlei Strudel mit Vanillesauce  
Obstplatte  
Verschiedene Joghurts  
Käseplatte  
Candybar



4-gängiges Buffet	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person

# Steirisches Buffet

## Steirisches Buffet (zum Auswählen)

### Vorspeisen kalt

Brettljause <sup>A,C,D,G,L,M,O</sup>

Knusprige steirische Backhendlteile <sup>A,C,G,M</sup>

Schweizer Wurstsalat <sup>C,G,L,O</sup>

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel <sup>C,L,M,O</sup>

Rollgerstensalat mit/ohne Räucherforelle

### Vorspeisen warm

Stelzen <sup>L,M,O</sup>

Gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffelsalat <sup>A,C,G,O</sup>

### Suppen <sup>A,C,D,E,F,G,H,L,O</sup>

Hausgemachte Rindsuppe oder Gemüsesuppe mit  
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

Kartoffelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Krenschaumsuppe



### Salate <sup>G,L,M,O</sup>

Steirischer Kartoffelsalat

Maissalat mit Paprika

Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat

Wiener Krautsalat

Linsensalat



# Steirisches Buffet



## Hauptspeisen

- Klassisches Ritschert (Geselchtes mit Rollgerste) <sup>A,G,L,M,O</sup>
- Backendl mit Petersilkartoffeln <sup>A,C,G,L,M</sup>
- Schnitzel von der Pute mit Butterreis <sup>A,C,G</sup>
- Klassisches Reisfleisch nach Oma's Art <sup>G,L</sup>
- Original österreichische Krautfleckerl <sup>A,C,G,L,O</sup>
- Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <sup>A,D,G,L,O</sup>
- Schweinsbraten mit Knödel und Kraut <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Rindsbraten mit Spätzle <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Teigtascherl der Saison
- Faschierte Bällchen mit Petersilkartoffeln <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Rindersaftgulasch mit Butternockerl <sup>L,O</sup>
- Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln <sup>G,L,O</sup>
- Hühner-Champignongeschnetztes mit Butterreis <sup>G,L,O</sup>
- Naturschnitzerl mit Butterreis <sup>G,L,O</sup>
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch <sup>A,C,G,L,O</sup>
- Gefülltes Brüstel mit Weinkraut <sup>A,C,L,O</sup>

## Nachspeisen <sup>A,C,G,H,N,O</sup>

- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- Schnitten- und Kuchenvariation
- Zweierlei Strudel mit Vanillesauce
- Käseplatte








<b>4-gängiges Buffet</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>
<b>3-gängiges Buffet (ohne Suppe)</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>
<b>3-gängiges Buffet (ohne Dessert)</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>
<b>3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>

# Vegetarisches / Veganes Buffet

## Vegetarisches/Veganes Buffet (zum Auswählen)



### Vorspeisen <sup>A,E,F,H,L,M,N,O,P</sup>

- Bambinimozzarella mit frischen Kirschtomaten <sup>G,O</sup>
- Griechischer Bauernsalat mit grünen und schwarzen Oliven <sup>G,O</sup>
- Anti pasti 
- Marokkanischer Couscous-Salat 
- Käseplatte 
- Nudelsalat 
- Rollgerstensalat
- Zwiebelringe 
- Frühlingsrollen
- Mozzarellasticks
- Jalapeno Bits
- Gemügesticks mit Hummus

### Salate





- Kartoffelsalat 
- Gurkensalat
- Maissalat 
- Krautsalat 
- Käferbohnsalat 
- Linsensalat 









# Vegetarisches / Veganes Buffet






## Suppen A,E,F,H,L,M,N,O,P

- Kartoffelcremesuppe 
- Kürbiscremesuppe 
- Knoblauchcremesuppe 
- Gemüsesuppe 

## Hauptspeisen A,E,F,H,L,M,N,O,P

- Reisfleisch mit Tofu 
- Krautfleckerl
- Teigtascherl der Saison
- Polpetti Falafelbällchen 
- Ribollita - Italienischer Bohnengemüse Eintopf 
- Paella
- Kichererbsencurry mit Reis 
- Käsespätzle 
- Nudelauflauf mit Gemüse 

## Nachspeisen

- Obstplatte 
- Kuchenvariation 
- Panna Cotta
- Schokoladenmousse 

4-gängiges Buffet	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person

## Fingerfood fein

### Fingerfood fein (zum Auswählen)



#### **Im Glas:**

Beef Tartar mit Knusperbrot  
 Roastbeef mit Schnittlauchsauce  
 Bambinimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto  
 Griechischer Bauernsalat  
 Crevettencocktail mit Melone  
 Aufstrich mit Brotsticks  
 Waldorfsalat mit geräuchertem Lachs  
 Französischer Salat mit Beinschinken

#### **Auf Platten:**

Panini mit Prosciutto und Rucola  
 Panini mit Mozzarella und Rucola

#### **Im Chafing Dish:**

Garnelen  
 Gebackene Garnelen  
 Kleine Hühnerschnitzlerl mit Kürbiskernpanier  
 Fleischbällchen  
 Frühlingsrollen



#### **Süßes:**

Panna cotta  
 Obstplatte  
 Schokomousse  
 Geeistes Joghurt mit Früchten

€ netto pro Person  
 € brutto pro Person



# Fingerfood rustikal



## Fingerfood rustikal (zum Auswählen)



### **Pikantes:**

Griechischer Bauernsalat  
Bambinimozzarella mit Cherrytomaten und Basilikumpesto  
Gebackene Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade  
Gebackene Garnelen - warm oder kalt  
Verschiedene Aufstriche mit Brotsticks  
Carreebrot mit diversen Füllungen  
Wurstsalat  
Hühnerspieße mit Sesam - warm oder kalt  
Backhendl - warm oder kalt  
Faschierte Laibchen - warm oder kalt  
Rindfleischsalat  
Räucherforelle auf Topfenkren  
Schnitzerl  
Zwiebelringe  
Mozzarellasticks

### **Süßes:**

Kuchen in mundgerechten Stücken  
Obstplatte

€ netto pro Person  
€ brutto pro Person

# Heurigenjause

## Heurigenjause

### (zum Auswählen)



Gemischte Aufschnittplatte <sup>C,D,G,L,M,O</sup>

Käseplatte <sup>G,H,O</sup>

Stelze <sup>A,G,L,M,O</sup>

Ripperl <sup>G,L,M,O</sup>

Backhendl <sup>A,C,G,L</sup>

Aufstriche <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Schnitzerl <sup>A,C,G</sup>

Gefülltes Brüstel <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Faschierte Laibchen <sup>A,C,G,L,M</sup>

Räucherforelle mit Oberskren <sup>D,G,L,M,O</sup>

Sauergemüse <sup>O</sup>

### **Salate** <sup>G,L,M,O</sup>

Steirischer Kartoffelsalat

Rahmgurkensalat

Maissalat mit Paprika

Wiener Krautsalat

Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Linsensalat

### **Suppen** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Hausgemachte Rindsuppe oder Gemüsesuppe mit  
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

Kartoffelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

### **Dessert** <sup>A,C,G,O</sup>

Strudel

Kaiserschmarren

3-gängiges Buffet	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
2-gängiges Buffet (ohne Suppe)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person

# Würstlbuffet

## Würstlbuffet A,G,L,M,O,P (zum Auswählen)

Weißwürste  
 Debreziner  
 Krainer  
 Rostbratwürste  
 Bernerwürste

Frankfurter  
 Käsekrainer  
 Feurige Krainer  
 Bratwürste  
 Sacherwürste

Seitanwürste (vegan)

Ketchup  
 Senf (scharf oder süß)  
 Majonaise  
 Kren

Semmeln  
 Brot  
 Laugengebäck

Sauergemüse



€ netto pro Person

€ brutto pro Person

## **Option auf Hot-Dog Buffet** (Bausatz)

Hot-Dog Brot  
 Röstzwiebel  
 Gurkerl  
 Kraut

€ netto pro Person

€ brutto pro Person



## Exquisites Buffet (zum Auswählen)

### Vorspeisen

- Im Ganzen pochierter Lachs
- Handgeschnittenes Beef Tartar mit knusprigem Baguette <sup>A,C,G,L,M,N,O</sup>
- Roastbeef mit Schnittlauchsauce <sup>A,C,D,E,L,M,N,O</sup>
- Burrata mit Peperonata <sup>G,L,O</sup>
- Sushiplatte <sup>A,B,C,D,E,F;G,H,L,M,N,O,P,R</sup>
- Rosa gegrilltes Schweinsfilet mit frischen Kräutern und Parmesan <sup>A,E,G,H,L,M,O</sup>
- Gänseleberpastete mit frischem Briochebrot <sup>A,C,G,H,M,O</sup>
- Lardo auf Knusperbrot <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Geräucherter Fisch
- Frisch geöffnete Austern (Stk. €      brutto)



### Salate

- Salatbuffet nach Saison  
 (Steirischer Kartoffelsalat, Rahmgurkensalat, Maissalat mit Paprika, Wiener Krautsalat,  
 Steirische Käferbohnen mit Kernöl, Linsensalat)

### Suppen

- Fischsuppe mit frischen Muscheln und Fischfilets <sup>B,D,F,G,H,L,N,O,R</sup>
- Topinampurcremesuppe mit Croutons <sup>A,C,G,L,O</sup>
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Tom-Kaisuppe mit Garnelen <sup>A,B,E,F,G,L,N</sup>



# Exquisites Buffet



## Hauptspeisen

- Kalbsrollbraten mit Erbsenreis <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Kalbsbutterschnitzlerl mit Sellerie-Kartoffelpürree <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup>
- Schweinsfilet mit Steinpilzsauce und Kroketten <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Roastbeef am Buffet geschnitten mit frischem Gemüse
- Frische Trüffelpasta am Buffet gekocht <sup>A,C,G,L,O</sup>
- Paella - Klassisches Spanisches Reisgericht <sup>A,B,D,F,G,L,M,O,R</sup>
- Gegrillter Fisch (nach Verfügbarkeit) mit Rosmarinkartoffeln

## Nachspeisen

- Panna cotta mit Erdbeersauce <sup>G,O</sup>
- Crème brûlée mit knuspriger Karamellschicht <sup>C,G,O</sup>
- Obstplatte mit Südfrüchten
- Zweierlei Schokomousse mit Knusper- und Beeren-Topping <sup>A,C,G,O</sup>
- Österreichische und Internationale Käseauswahl



4-gängiges Buffet	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person

# Bowl Buffet



## Bowl Buffet (zum Auswählen)

### Vorspeisen

- Sushiplatte <sup>B,C,D,E,F,N,O,R</sup>
- Mozzarella Sticks <sup>A,C,G</sup>
- Chicken Wings <sup>A,C,F,O</sup>
- Onion Rings <sup>A,C,G</sup>
- Frühlingsrollen <sup>A,C,F,G,L,N</sup>
- Gebackene Garnelen <sup>A,B,C,G,N</sup>
- Satay-Hühnerspieße <sup>A,C,E,F,L,N</sup>

€ netto pro Person

€ brutto pro Person

### Dessert

- Kuchen <sup>A,C,E,G,H</sup>
- Cremon <sup>A,C,G,H</sup>
- Cheese Platte <sup>A,E,G,L,O</sup>
- Früchtevariation

€ netto pro Person

€ brutto pro Person



# Bowl Buffet



## Hauptspeisen

### Bowlbausatz Standard

Frischer roher Lachs  
Gebratener Lachs  
Gegrilltes Hühnerfleisch  
Knuspriges Hühnerfleisch <sup>A,C,G,L</sup>  
Gegrillter Tofu



Sushireis <sup>0</sup>  
Reis  
Gebratene Nudeln <sup>A,C,F,G;H,L,N,O</sup>

Mango <sup>0</sup>  
Avocado  
Nüsse  
Frischer Blattspinat  
Frische heimische Kresse  
Wasabi Kren <sup>0</sup>

Poke-Sauce <sup>A,B,E,F,H,L,N,O,P</sup>  
Teriyaki-Sauce <sup>A,B,E,F,H,L,N,O,P</sup>  
Hot Thai-Sauce <sup>A,B,E,F,H,L,N,O,P</sup>



€ netto pro Person

€ brutto pro Person

### Bowlbausatz Erweitert

Zusätzlich zur „Standard-Variante“

Gegrillte Ente  
Roher Thunfisch  
Gebratener Thunfisch  
Garnelen

**Bowl Buffet erweitert**

**abhängig vom Tagespreis**

# Internationales Buffet

## Internationales Buffet (zum Auswählen)



### Vorspeisen kalt

- Caprese mit frischem Basilikumpesto <sup>G,O</sup>
- Griechischer Bauernsalat mit schwarzen und grünen Oliven <sup>G,O</sup>
- Frische Gemüse - Antipasti
- Marokkanischer Couscous-Salat <sup>A,G,L,N,O</sup>
- Roastbeef mit Artischocken und Parmesan <sup>A,G,L,M,O</sup>
- Gemischte Aufschnittplatte <sup>A,C,D,G,L,M,O</sup>
- Käseplatte <sup>E,G,H,O</sup>
- Knusprige steirische Backhendelteile <sup>A,C,G,M</sup>
- Schweizer Wurstsalat <sup>C,G,L,O</sup>
- Salat Nizza mit Thunfisch <sup>D,C,G,L,M,O</sup>
- Prosciutto mit frischer Zuckermelone <sup>G,L,O</sup>
- Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup>
- Crevettencocktail mit frischer Melone <sup>B,G,L,M,O</sup>
- Räucherlachs mit hausgemachter Senfsauce und Dill <sup>G,L,M,N,O</sup>
- Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel <sup>C,L,M,O</sup>



### Vorspeisen warm

- |   |   |
|---|---|
| Stelzen <sup>L,M,O</sup>                    | Chicken wings <sup>A,E,G,L,M,O</sup>        |
| Frühlingsrollen <sup>A,C,F,G,L,N,O</sup>    | Gebackene Garnelen <sup>A,B,C,G</sup>       |
| Jalapeno Bits <sup>A,C,G,O</sup>            | Hühnerspieße mit Sesam <sup>A,F,G,N,O</sup> |
| Gebackene Hühnerstreifen <sup>A,C,G,O</sup> |   |

### Suppen

Hausgemachte Rindsuppe oder Gemüsesuppe mit  
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

- Kartoffelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Fischsuppe
- Gemüsesuppe



# Internationales Buffet



## Salate G,L,M,O

Steirischer Kartoffelsalat  
Maissalat mit Paprika  
Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat  
Wiener Krautsalat  
Linsensalat

## Hauptspeisen

Backhendl mit Petersilkartoffeln A,C,G,L,M  
Schnitzel von der Pute mit Butterreis A,C,G  
Klassisches Reisfleisch nach Oma's Art G,L  
Original österreichische Krautfleckerl A,C,G,L,O  
Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln A,D,G,L,O  
Schweinsbraten mit Knödel und Kraut A,C,G,L,M,O  
Rindsbraten mit Spätzle A,C,G,L,M,O  
Teigtascherl der Saison  
Faschierte Bällchen mit Petersilkartoffeln A,C,G,L,M,O  
Polpetti - italienische Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis A,C,G,L,M,O  
Ribollita - Italienischer Bohnengemüse Eintopf G,L  
Paella - Spanische Reispfanne B,D,G,L,O  
Gegrillter Lachs mit Limettensauce und Reis D,G,L  
Fischeintopf mit frischen Muscheln und Fischfilets B,D,L,O,R  
Kichererbsen oder Chickencurry mit Jasminreis G,L  
Rindersaftgulasch mit Butternockerl L,O  
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln G,L,O  
Hühner-Champignon geschnetzeltes mit Butterreis G,L,O  
Natureschnitzerl mit Butterreis G,L,O  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch A,C,G,L,O  
Nudelauflauf mit frischem Wurzelgemüse A,C,G,L,O  
Gefülltes Brüstel mit Weinkraut A,C,L,O

## Nachspeisen

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster  
Schnitten- und Kuchenvariation  
Zweierlei Strudel mit Vanillesauce  
Verschiedene Joghurts  
Nougatknödel

Profiteroles  
Tiramisu  
Obstplatte  
Mousses  
Käseplatte

<b>4-gängiges Buffet</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>
<b>3-gängiges Buffet (ohne Suppe)</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>
<b>3-gängiges Buffet (ohne Dessert)</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>
<b>3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)</b>	€	<b>netto pro Person</b>	€	<b>brutto pro Person</b>



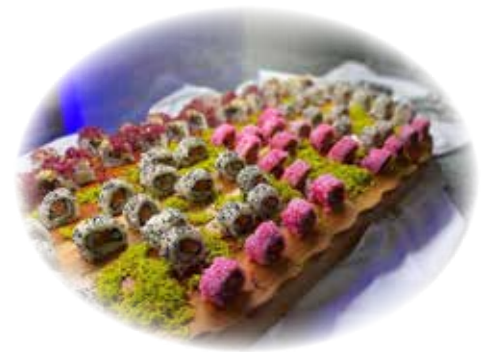
## Stehbuffet

(zum Auswählen- ACHTUNG - kein vollwertiges Buffet)

### **Vorspeisen** <sup>A,B,C,D,F,G,L,M,O</sup>

- Griechischer Bauernsalat (Glas)
- Bambinimozzarella mit Cherrytomaten und Basilikumpesto (Glas)
- Gebackene Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade (Glas)
- Gebackene Garnelen (Glas)
- Verschiedene Aufstriche mit Brotsticks (Glas)

- Carreebrot verschieden gefüllt <sup>A,C,G,L,M,O</sup>
- Panini mit Prosciutto und Mozzarella oder mit Tomaten-Mozzarella <sup>A,C,G,L,O</sup>
- Prosciutto mit frischer Zuckermelone <sup>G,L,O</sup>
- Sushiplatte <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,R</sup>
- Schweizer Wurstsalat <sup>C,G,L,M,O</sup>



### **Salate** <sup>G,L,M,O</sup>

- Steirischer Kartoffelsalat
- Rahmgurkensalat
- Maissalat mit Paprika
- Wiener Krautsalat
- Steirische Käferbohnsalat mit Kernöl
- Linsensalat

### **Hauptspeise**

- Gulaschsuppe <sup>L,M,O</sup>
- Backhendl <sup>A,C,G,L</sup>
- Schnitzerl <sup>A,C,G</sup>
- Kichererbsencurry <sup>G,L,O</sup>
- Hühnerspieße mit Sesamsauce <sup>A,F,L,M,O</sup>



### **Dessert** <sup>A,C,G,O</sup>

- Panna cotta
- Obstplatte
- Kuchen- oder Strudelvariation
- Profiteroles

€ netto pro Person

€ brutto pro Person



# Saisonale Gerichte



## Saisonale Gerichte

Heringsalat  
Fischgerichte

Österliche Aufschnittplatte  
Ostereier

Frühlingscremesuppe  
Bärlauchtascherl  
Bärlauchsauce

Spargelcremesuppe  
Spargel mit Sauce Hollandaise  
Spargel mit frischer Erdbeervinaigrette  
Spargel Orangensalat  
Spargelragout als Beilage  
Spargel mit Rohschinken  
Heurige Kartoffel

Maibock

Eierschwammerlgulasch  
Eierschwammerlsuppe  
Eierschwammersauce  
Gröstete Eierschwammerl mit Reis  
Pasta mit Eierschwammerl

Steinpilz-Kartoffelsuppe  
Steinpilzpasta

Wildragout, Rehragout ...  
Wildbraten, Rehbraten, ...  
Rotkraut

Gansl mit Rotkraut und Knödel  
Kastanienreis  
Maronimousse

Kekse  
Maroni  
Glühwein  
Warmes Gebäck



## Speisen Kaffeepause

### Kaffeepause (zum Auswählen)

Panini mit Prosciutto <sup>A,C,G,O</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Panini mit Mozzarella <sup>A,C,G</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Plunder süß <sup>A,C,G,H,O</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Plunder pikant <sup>A,C,G,H,O</sup> (3 p.P.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Obstplatte	€	netto / €	brutto pro Stück
Carreebrot <sup>A,C,G,M,O</sup> (3 p.P.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Aufstriche mit Brotsticks <sup>A,C,G,M,O</sup> (2 p.P.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Diverse Strudel <sup>A,C,G,O</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Gemischte Brötchen fein garniert	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefülltes Jourgebäck fein garniert	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefüllte Breze (ca. 10 Personen)	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefüllte Breze (ca. 13 Personen)	€	netto / €	brutto pro Stück
Suppe (Fritatten, Leberknödel, Grießnockerl)	€	netto / €	brutto pro Stück



# Tagungsbuffet leicht



## Tagungsbuffet (zum Auswählen)

### Vorspeisen

- Griechischer Bauernsalat mit frischer knackiger Rohkost und Fetafrischkäse <sup>G,O</sup>  
Cremige Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto <sup>G,O</sup>  
Marokkanischer Couscous mit Granatapfelkernen und erfrischender Minze <sup>A,G,L,N,O</sup>  
Traditioneller Schweizer Wurstsalat mit Essiggurkerl <sup>C,G,L,O</sup>  
Dünn geschnittener Prosciutto Crudo mit erfrischender italienischer Zuckermelone <sup>G,L,O</sup>

### Salate <sup>G,L,M,O</sup>

- Steirischer Kartoffelsalat  
Rahmgurkensalat  
Maissalat mit Paprika  
Wiener Krautsalat

### Suppen

- Rinderkraftsuppe oder Gemüsesuppe mit Schnittlauch und  
Frittaten / gekochten Leberknödel / Griesnockerln

### Hauptspeisen

- Traditionelle ungarische Gulaschsuppe <sup>L,M,O</sup>  
Knusprig gebackenes steirisches Backhenderl mit Kartoffeln <sup>A,C,G,L</sup>  
Frisches Wienerschnitzerl vom Schwein oder von der Pute mit Petersilkartoffeln <sup>A,C,G</sup>  
Vegetarisches Kichererbsencurry mit Jasminreis <sup>G,L,O</sup>  
Hühner-Champignon geschnetzeltes mit Butterreis <sup>G,L,O</sup>  
Gegrillter Lachs mit Limettensauce und Jasminreis <sup>D,G,L</sup>  
Teigtascherl der Saison

### Nachspeisen <sup>A,C,G,O</sup>

- Klein geschnittene gemischte Kuchenvariation  
Profiterol  
Frischer steirischer Apfel- und Topfenstrudel  
Obstplatte

4-gängiges Buffet	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
2-gängiges Buffet (VS+HS, Salat)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
2-gängiges Buffet (Su+HS, Salat)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
2-gängiges Buffet (HS+NS, Salat)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person



# Mitternachtssnacks

## Mitternachtssnacks

(Buffet)

Griechischer Bauernsalat mit schwarzen und grünen Oliven <sup>G,O</sup>

Schweizer Wurstsalat <sup>C,G,L,O</sup>

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel <sup>C,L,M,O</sup>

Marokkanischer Couscoussalat <sup>A,G,L,N,O</sup>

Salat Nizza mit Thunfisch <sup>D,C,G,L,M,O</sup>

Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup>

Schnitzelsemmel

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Gulaschsuppe mit Gebäck

Chili con carne mit Weißbrot

Leberkäse-Station mit Gebäck und Sauergemüse

€ netto pro Person € brutto pro Person

# Fingerfood



## Fingerfood

Rohschinken mit Melone <sup>L,M,O,P</sup>

Räucherlachsrose auf Toast mit Dillrahm <sup>D,M</sup>

Schinkenrolle mit Kaviar <sup>D,L,M,O,P</sup>

Tafelspitzsülzchen auf Chutney <sup>A,C,G</sup>

**Pro Stück € netto Pro Stück € brutto**



Beef Tartare auf Toast <sup>A,L,M,O,P</sup>

Roastbeefröllchen mit Gervais gefüllt <sup>A,D,G,M</sup>

Fischterrinen auf Gurkensalat <sup>D,G,M,N</sup>

Asiatischer Schweinebauch auf Nudeln <sup>A,C,E,F;H,M,N</sup>

**Pro Stück € netto Pro Stück € brutto**

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto <sup>F,G,N</sup>

Kartoffel-Avocado-Terrine <sup>A,C,E,G,L,N</sup>

**Pro Stück € netto Pro Stück € brutto**





# Würstlbuffet

## Würstlbuffet

Käsekrauter mit Senf und Kren <sup>A,C,G,M</sup>

Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbreze <sup>A,C,M</sup>

Frankfurter mit Senf und Kren <sup>A,C,G,M</sup>

Scharfe Burenwurst mit hausgemachter scharfer Sauce <sup>A,C,G,M</sup>

Bratwürstel mit Senf und Kren <sup>A,C,G,M</sup>

dazu Gebäck und Brot <sup>A,C,E,G,N,O,P</sup>





# Steirisches Buffet



## Steirisches kaltes Buffet vom Feinsten A,C,E,F,G,H,L,M,O,P,R

(Standard-Variante)



Geselchtes  
Hausgemachter Schweinsbraten  
Speck  
verschiedene Käsespezialitäten  
Verhackert  
Hartwürstel  
verschiedene Aufstriche  
Gekochte Eier  
Steirischer Kren  
Essiggurken  
Pfefferoni  
Senf

inklusive Brot und Semmeln



## Steirisches kaltes Buffet vom Feinsten

(erweiterte Variante)

Zusätzlich zur „Standard-Variante“

Fleischlaibchen A,C,L,M,P  
Steirisches Backhendl A,C,G  
Hausgemachter Kartoffelsalat  
Saures Rindfleisch  
Schweizer Wurstsalat  
Gemüseplatte mit Kräuterdip  
diverses Jour-Gebäck





## Buffets zum Zusammenstellen

### Snacks A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R

	netto p.Stk.	brutto p.Stk.
Gemischte Brötchen fein garniert (Lachs, Schinken, Thunfisch, Schweinsbraten)	€	€
Aufstrichbrote fein garniert (Liptauer, Kürbiskernaufstrich, Verhackert)	€	€
Gefülltes Jourgebäck fein garniert (Lachs, Schinken, Käse, Schweinsbraten, Fleischlaibchen, Schnitzel)	€	€
Belegtes Brot (Schinken, Schweinsbraten, Käse)	€	€
Gefüllte Breze ca. 10 Personen	€	€
ca. 13 Personen	€	€



### Warme Hauptspeisen

	netto p.P.	brutto p.P.
Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>A,C,G,M</sup>	€	€
Cordon Bleu vom Schwein <sup>A,C,G,M</sup>	€	€
1/2 Steir. Backhendl <sup>A,C,G,M</sup>	€	€
1/2 Grillhendl <sup>A,C,G,M</sup>	€	€
Schweinsbraten (Schopf, Brüstel) <sup>L,M,O,P</sup>	€	€
Ripperl <sup>L,M,O,P</sup>	€	€
Gebackener Leberkäse	€	€
Gebackener Emmentaler	€	€
Käsespätzle <sup>A,C,G</sup>	€	€

# Live-Grillen



## Beilagen A,C,E,G,H,L,M,P

Petersil-/Bratkartoffeln  
Reis

Nudeln  
Knödel

Spätzle  
Kraut

(Maximal 3 Sorten pro Buffet **pro Person**)

## Salatbuffet A,C,D,G,H,L,O

Kartoffelsalat  
Rahmgurkensalat  
Tomatensalat

Maissalat  
Blattsalat

Bohnensalat  
Käferbohnenalat  
Fisolensalat

(Maximal 3 Sorten pro Buffet **pro Person**)

## Spezialsalate A,C,D,G,H,L,O

Thunfischsalat

Nudelsalat

Wurstmayonnaisesalat

(Mit Gebäck, **pro Portion**)

## Saure Salate A,C,D,G,H,L,O

Schweizer Wurstsalat

Rindfleischsalat

Braunschweigersalat

(Mit Gebäck, **pro Portion**)

## Live-Grillen vor Ort A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R

(ab 40 Personen)

Rinderhüftsteak  
Hühnerfiletspieße  
Bratwürste

Kotelett  
Schweinsfiletspieße  
Halloumi

gemischtes buntes Gemüse

Saucenbuffet

Salatbuffet

Gebäck



## Ihre Agape - „Liebesmahl“

Viele Hochzeitspaare erinnern sich wieder gerne der alten Tradition und halten nach der Hochzeitszeremonie eine Agape („Liebesmahl“) ab.

So haben auch Gäste, welche später nicht bei der Hochzeitstafel geladen sind, die Möglichkeit mit dem Brautpaar auf eine glückliche Zukunft anzustoßen.

Wir bieten Ihnen gerne dieses Service an und beraten Sie auf Wunsch auch betreffend Auswahl und Menge der Häppchen.



### Agape

(Buffet oder serviert)

Panini mit Prosciutto <sup>A,C,G,O</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Panini mit Mozzarella <sup>A,C,G</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Plunder süß <sup>A,C,G,H,O</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Plunder pikant <sup>A,C,G,H,O</sup> (3 p.P.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Obstplatte	€	netto / €	brutto pro Stück
Carreebrot <sup>A,C,G,M,O</sup> (3 p.P.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Aufstriche mit Brotsticks <sup>A,C,G,M,O</sup> (2 p.P.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Diverse Strudel <sup>A,C,G,O</sup>	€	netto / €	brutto pro Stück
Gemischte Brötchen fein garniert	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefülltes Jourgebäck fein garniert	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefüllte Breze (ca. 10 Personen)	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefüllte Breze (ca. 13 Personen)	€	netto / €	brutto pro Stück

# Vorspeisen / Suppen



## Vorspeisen

(Buffet)

Handgeschnittenes Beef Tartare mit knusprigem Baguette 50g <sup>A,C,G,L,M,N,O</sup>

Räucherlachs mit hausgemachter Senfsauce und Dill <sup>G,L,M,N,O</sup>

Roastbeef mit Artischocken und Parmesan <sup>A,G,L,M,O</sup>

Crevettencocktail mit frischer Melone <sup>B,G,L,M,O</sup>

Prosciutto mit frischer Zuckermelone <sup>G,L,O</sup>

Caprese mit frischem Basilikumpesto <sup>G,O</sup>

Hühnerspieße mit Sesam <sup>A,F,G,N,O</sup>

Lardo auf Knusperbrot <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Sushi <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,PR</sup>

Antipasti

€ netto pro Person € brutto pro Person

Vorspeisenvariation mit Jourgebäck aus obenstehender Auswahl (serviert)

Preis je nach Auswahl

## Suppen

(Buffet oder serviert)

Rindsuppe oder Gemüsesuppe  
(Fritatten, Leberknödel, Grießnockerl)

Cremesuppe  
(Suppe der Saison, Kürbiscrème-, Knoblauchcrème-, Kartoffelcremesuppe mit/ohne Speck)

Hochzeitssuppe

€ netto pro Person € brutto pro Person



# Salate / Hauptspeisen

## Salate

(Buffet)

Blattsalate, Gurkensalat, Karottensalat, Kartoffelsalat,  
Käferbohnsalat, Krautsalat, Tomatensalat

Diverse Dressings  
(Kernöl, French-Dressing, Sauerrahmdressing, Kräuterdressing)

€      netto pro Person      €      brutto pro Person

## Hauptspeisen

(Buffet)



Kalbsbutterschnitzel mit Sellerie-Kartoffelpüree <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup>

Roastbeef im Ganzen gebraten mit frischem Gemüse

Gegrillter Lachs mit Limettensauce und Reis <sup>D,G,L</sup>

Paella - Klassisches Spanisches Reisgericht <sup>A,B,D,F,G,L,M,O,R</sup>

Schnitzel von der Pute mit Butterreis <sup>A,C,G</sup>

Schweinsfilet mit Steinpilzsauce und Petersilkartoffeln <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Schweinsbraten mit Knödel und Kraut <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln <sup>A,D,G,L,O</sup>

Gegrillter Fisch (nach Verfügbarkeit) mit Rosmarinkartoffeln

Backhendlteile mit Reis

€      netto pro Person      €      brutto pro Person



# Vegetarisches / Desserts



## Hauptspeisen vegetarisch

(Buffet)

Teigtascherl der Saison

Polpetti Falafelbällchen

Ribollita - Italienischer Bohnengemüseintopf

Paella

Kichererbsencurry mit Jasminreis

Käsespätzle

Nudelauflauf

€ netto pro Person € brutto pro Person

## Desserts

(Buffet)

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Schokoladenmousse

Panna cotta auf Himbeermark

Strudelvariation mit Vanillesauce

Kuchenvariation

Profiteroles

Candy Bar

Nougatknödel

€ netto pro Person € brutto pro Person





# Mitternachtssnacks

## Mitternachtssnacks

(Buffet)

Griechischer Bauernsalat mit schwarzen und grünen Oliven <sup>G,O</sup>

Schweizer Wurstsalat <sup>C,G,L,O</sup>

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel <sup>C,L,M,O</sup>

Marokkanischer Couscoussalat <sup>A,G,L,N,O</sup>

Salat Nizza mit Thunfisch <sup>D,C,G,L,M,O</sup>

Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch <sup>A,C,G,H,L,M,O</sup>

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Gulaschsuppe mit Gebäck

Chili con carne mit Weißbrot

Leberkäse-Station mit Gebäck und Sauergemüse

€      netto pro Person      €      brutto pro Person

Sämtliche Speisenvorschläge werden je nach Wunsch und Vorgaben durch die Örtlichkeit entweder serviert oder auf Buffetbasis angeboten.

Auch in der Mappe nicht angegebene Speisen sind, in Absprache mit unserem Chefkoch, selbstverständlich umsetzbar und Sie können die einzelnen Speisen nach Lust und Laune zusammenstellen!

Wir freuen uns Sie persönlich beraten zu dürfen!

EventCatering Leoben

# Leihinventar & Infrastruktur



## Unser Leihinventar

	Netto	Brutto
Tischtuch pro Stk.		
Gläser pro Stk. (Wein-, Bier-, Wasserglas)		
Porzellan pro Stk. (Brot-, Dessert-, Menüteller)		
Besteck pro Stk. (Gabel, Messer, Löffel)		
Stehtisch pro Stk.		
Husse für Stehtisch		
Stoppelgeld		
Gösserschirm (60m <sup>2</sup> ) pro Stk.		
Biertisch-Garnitur (bis Bordsteinkante)		
Biertische Auf- und Abbau pro Stk.		
Tischwäsche für Biertisch (2 Stk. pro Tisch)		



## Blickfänge

	Netto	Brutto
Live-Kochen beim Buffet (Grill oder Pfanne)		
Schokoladebrunnen		
Schinken-Schneidemaschine		
Spanferkelgriller		
Ofyr mit offenem Feuer		



## Seminarpauschale halbtags

### „Halbtages“-Gastronomiepauschale

Morgendliches Begrüßungsgetränk

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Seminargetränk pro Person während der Tagung , vormittags  
(Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser)

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Kaffeepause am Vormittag

mit alkoholfreien Getränken (Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser),  
Kaffee und einer vielfältigen Auswahl an Teesorten

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Plunder süß oder pikant, Panini, Carreebrote, ...

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Ab 25 Personen:

Mittagessen in Buffetform mit einer Auswahl an Suppen, Hauptspeisen, Salat und Dessert  
Getränke siehe Kaffeepause

**Mittagessen: ab € netto , ab € brutto pro Person**  
**Geränkepauschale: ab € netto , ab € brutto pro Person**  
**Infrastruktur: ab € netto , ab € brutto pro Person**

Unter 25 Personen empfehlen wir das Mittagsbuffet in einem unserer Partnerrestaurants.

Raummierte wird extra verrechnet und inkludiert Standardtechnik  
(Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

Optionaler Obstkorb: € **netto , € brutto pro Person**



# Seminarpauschale ganztags



## „Ganztages“-Gastronomiepauschale

Morgendliches Begrüßungsgetränk

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Seminargetränk pro Person während der Tagung , vormittags  
(Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser)

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Kaffeepause am Vormittag

mit alkoholfreien Getränken (Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser),  
Kaffee und einer vielfältigen Auswahl an Teesorten

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Plunder süß oder pikant, Panini, Carreebrote, ...

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Ab 25 Personen:

Mittagessen in Buffetform mit einer Auswahl an Suppen, Hauptspeisen, Salat und Dessert  
Getränke siehe Kaffeepause

**Mittagessen: ab € netto , ab € brutto pro Person**  
**Geränkepauschale: ab € netto , ab € brutto pro Person**  
**Infrastruktur: ab € netto , ab € brutto pro Person**

Unter 25 Personen empfehlen wir das Mittagsbuffet in einem unserer Partnerrestaurants.

Seminargetränk pro Person während der Tagung , nachmittags  
(Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser)

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Kaffeepause am Nachmittag

mit alkoholfreien Getränken (Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser),  
Kaffee und einer vielfältigen Auswahl an Teesorten

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Plunder süß oder pikant, Panini, Carreebrote, ...

**ab € netto , ab € brutto pro Person**

Raummierte wird extra verrechnet und inkludiert Standardtechnik  
(Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

Optionaler Obstkorb: **€ netto , € brutto pro Person**







## Cateringvarianten

Die in der Mappe angegebenen Preise und Speisenfolgen dienen dazu, sich einen Überblick über das breitgefächerte Angebot von Event-Catering Leoben und über den Kostenrahmen zu machen. Die Bankettmappe kann aber auf keinen Fall, das persönliche Gespräch ersetzen, bei welchem wir gemeinsam mit Ihnen alle Details und den genauen Ablauf Ihrer Veranstaltung besprechen. Nur so können die Voraussetzungen geschaffen werden, dass Ihr Fest zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abläuft.



Ein perfektes Event zeichnet sich nicht allein durch eine originelle Location, gutes Essen und ein perfekt arrangiertes Rahmenprogramm aus. Es sind immer auch die „kleinen Details“, mit denen Sie Ihre Gäste überraschen und die lange in Erinnerung bleiben.

Genau diese besonderen Arrangements gehören zu unserem vielseitigen Serviceangebot.

Unser hauseigener Cocktailservice kreiert für Sie und Ihre Gäste exotische Fruchtcocktails und klassische Longdrinkvarianten. Ob Pina Colada, White Russian oder Tequila Sunrise, wir mixen für jeden Geschmack den passenden Cocktail.

Ein weiteres Highlight sind unsere Schokoladenbrunnen in verschiedenen Größen. Sie sind der Blickfang jeder festlichen Tafel und versüßen Ihnen und Ihren Gästen die dafür ausgewählten Dessertkombinationen.

Was der Schokobrunnen auf der süßen Seite des Buffets ist, ist die Schneidmaschine für Vulkanoschinken im pikanten Bereich. Jedes Blatt, hauchdünn geschnitten, trägt ein wunderbares Geheimnis in sich, die Quintessenz reinsten Geschmacks, verdichtet zum unnachahmbar ausgewogenen Genuss.



### Hochzeit

Ja, Sie heiraten! Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben besondere Vorstellungen von IHREM Tag und möchten in einem Schlosspark oder im Festzelt feiern? Event-Catering Leoben hilft Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Träume und macht diesen Tag für Sie und Ihre

Gäste unvergessen!

Auch den richtigen DJ können wir Ihnen empfehlen, der den Sektempfang und das Abendessen mit der richtigen Hintergrundmusik begleitet und anschließend mit der abgestimmten Licht- und Tonalage zum Tanzen auflegt.



# Cateringvarianten



## Ballveranstaltung

Die Ballnacht ist eine Nacht, die Sie nie vergessen werden und bei der Alles perfekt sein soll. Mit unserer Hilfe wird sicher alles glatt laufen, wir versprechen Ihnen einen erfolgreichen, unvergesslichen Abend! Event-Catering Leoben kümmert sich um Essen und Getränke. Sie brauchen sich keine Gedanken um die Planung und Gestaltung der Gastronomie und der Bars machen, und können den Abend in vollen Zügen genießen.



## Betriebsfeier

Loyalität, Teamgeist und motivierte Mitarbeiter sind wichtige Hauptmerkmale für ein Unternehmen. Eine gut geplante und anspruchsvolle Betriebsfeier kann hierzu beitragen. Event Catering Leoben hat viele Ideen Ihr Firmenevent unvergessen zu machen. Sprechen Sie uns an!



## Weihnachtsfeier

Das Jahr nimmt sein Ende und die alljährliche Weihnachtsfeier für Firma, Betrieb oder Verein steht wieder an. Diese Weihnachtsfeiern sollen für ein besinnliches Miteinander dienen und in gewisser Weise einen Abschluss für das erfolgreiche Jahr zusammen schaffen. Oftmals reicht es nicht mehr aus in einem Restaurant essen zu gehen, da dieser Anlass besonders gefeiert werden soll.

Damit auch Ihre Weihnachtsfeier etwas Besonderes und ein gelungener Abschluss wird, stehen wir Ihnen gerne mit unserem „Fullservice“ zur Verfügung. Bei der gemeinsamen Planung gehen wir auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und setzen diese anschließend am geplanten Abend in die Tat um.

## Privatfeiern

Ein rauschendes Sommerfest im Garten, ein besonderes Candle Light Dinner im kleinen Kreis oder die große Familienfeier zum Geburtstag – wir übernehmen gerne die kulinarischen Köstlichkeiten für Ihre privaten Feste. Natürlich ganz nach Ihren Wünschen und passend zum Charakter der Veranstaltung. Damit auch Sie Ihre Feste in vollen Zügen genießen können.





## Ballveranstaltungen

Sie planen Ihren Ball und suchen nach:

- professioneller Unterstützung innerhalb der Planung?
- einem passenden Catering mit einer vielfältigen, großen Auswahl?
- Equipment, logistische Unterstützung und Auswahl eines Highlights?

**Dann sind Sie bei uns genau richtig!**



Das Event Catering Leoben-Team hat langjährige Erfahrung in der Planung und Ausrichtung von Ballveranstaltungen. In Absprache mit dem Ballkomitee sind wir gerne bereit, die kulinarische Betreuung der Ballgäste zu übernehmen. In einem persönlichen Gespräch wird auf Ihre Vorstellungen eingegangen und ein dazu passendes Angebot erstellt.



**Unter anderem können wir Ihnen bei der Organisation folgender Punkte unter die Arme greifen:**

Auswahl aus den in Frage kommenden Örtlichkeiten

Erstellung von Speise- und Getränkekarten

Betreuung von Bierbar, Cocktailbar, Bierspezialitätenbar, Sektbar, Weinbar, Kuchenbar

Hilfe bei der Organisation von Inventar (Kühlschränke, Gläserpüler, Stehtische, ...)

Unterstützung bei der Auswahl der diversen Musikgruppen

Betreuung in der Vorbereitung und während des Balls



**Sehr gerne stehen wir Euch zu einem unverbindlichen Beratungstermin zur Verfügung, in welchem wir Sie über die verfügbaren Möglichkeiten informieren können und Ihnen ein individuelles Angebot nach Budgetabsprache erstellen.**

# Auszug aus der Weinkarte



## Aperitif

	Netto	Brutto
Steirischer gelber Muskateller (Wohlmuth) duftig, trocken, appetitanregend		
Hollersekt Veltlinersekt mit frischem Hollersaft.		
Fragolino Veltlinersekt mit frischem Erdbeermark		

## Weißweine

	Netto	Brutto
Welschriesling, Brüder Polz Fl. 0,75 l Ried Grassnitzberg, Spielfeld Südsteiermark duftig, resch, trocken, steirisch		
Grüner Veltliner Fuchsenberg Fl. 0,75 l Hebenstreit, Kleinriedental, Weinviertel fruchtig mit elegantem lebendigen Charakter		
Weißburgunder, Peter Skoff Fl. 0,75 l Peter Skoff, Gamlitz, Steiermark trocken, delikates Birnenaroma		
Gelber Muskateller, Schilhan Fl. 0,75 l Schilhan, Gamlitz, Steiermark trocken, duftiger Holunder und Zitronenmelisse, perfekt zu Fisch und Geflügel		
Sauvignon Blanc, Primus Fl. 0,75 l Primus, Spielfeld, Steiermark trocken, dezente Stachelbeeraromen, frisch & trink- freudig		

## Rotweine

	Netto	Brutto
Heideboden Bio, Gsellmann Fl. 0,75 l Gsellmann Gols, Neusiedlersee Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch		
Blauf. Hochberg DAC, Hundsdorfer Fl. 0,75 l Hundsdorfer Neckenmarkt, Mittelburgenland dunkle Waldbeeren und dezente Röstaromatik		
Zweigelt Klassik, Gottschuly Fl. 0,75 l Gottschuly, Höflein, Carnuntum einladende Kirschfrucht, weich und samtig		
St Laurent Apfelgrund, Allacher, Fl. 0,75 l Allacher Gols, Neusiedlersee raffiniertes Beerenmix, Trüffelschokolade, reifes Tannin und feingliedrige Säure		



## Auszug aus der Getränkekarte

### Aperitif

	Netto	Brutto
Martini bianco 1/16 l		
Campari Soda		
Campari Orange		
Sandemann Sherry 1/16 l		

### Offene Weine

	Netto	Brutto
Welschriesling 1/8 l		
Grüner Veltliner 1/8 l		
Blaufränkischer 1/8 l		
Blauer Zweigelt 1/8l		
Schilcher 1/8 l		
Spritzer weiß 1/4l		
Spritzer rot 1/4 l		

### Spirituosen

	Netto	Brutto
Jägermeister 2cl		
Klopfer 2cl (div. Sorten)		
Weichsel 2 cl		
Edel-Vogelbeer 2 cl		
Williams 2 cl		
Marille 2 cl		
Four Roses Bourbon Whiskey 4 cl		
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4 cl		
Bombay Gin 2 cl		
Absolut Vodka 2 cl		
Gin Tonic		
Bacardi Cola		
Wodka Orange		
Wodka Red Bull		
Whiskey Red Bull		

# Auszug aus der Getränkekarte



## Warme Getränke

	Netto	Brutto
Kleiner Brauner		
Großer Brauner		
Verlängerter		
Tee mit Zitrone oder Milch		
Früchte- oder Kräutertee		

## Alkoholfreie Getränke

	Netto	Brutto
Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l Fl.		
Apfelsaft, Orangensaft 1,0 l Fl.		
Fruchtnektar 0,2 l Fl.		
Coca Cola 0,33 l Fl.		
Fanta, Almdudler 0,25 l		
Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l Fl.		
Mineralwasser still oder prickelnd 0,75 l Fl.		
Gösser Kracherl 0,3 l Fl.		
Schweppes Tonic 0,2 l Fl.		
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l Fl.		
Red Bull 0,25 l Fl. oder Dose		

## Bier

	Netto	Brutto
Gösser Gold 0,3 l Fl. oder offen		
Gösser Naturradler 0,3 l Fl.		
Gösser Naturgold 0,3 l Fl. alkoholfrei		

## Sekt/Prosecco

	Netto	Brutto
Glas Prosecco oder Prosecco/Orange		
Glas Sekt oder Sekt /Orange		
Glas Sekt/Redbull		
Schlumberger Sparkling 0,7 l Fl.		





## Impressum:

Eine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der zur Verfügung gestellten Informationen und Daten ist ausgeschlossen.

Layout & Design: Wolfgang Staffelmayer

Fotos: The Kitchen & Arkadenhof GmbH & Mühltaler Hitt'n

Firmenbuchgericht: Landesgericht für ZRS Leoben

Behörde gem. ECG: Magistrat der Stadt Leoben