

ZAUNER

— CATERING —

Suppen

Preis auf Anfrage

Cremesuppe der Saison mit Kräutercroutons

Klare Tafelspitzsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Saftige Gulaschsuppe mit Gebäck

ab 10 Portionen pro Sorte

Salate

Preis auf Anfrage

Blattsalat

Erdäpfelsalat

Karottensalat

Gurkensalat

Griechischer Salat

Rindfleischsalat

Wurstsalat

Nudelsalat

ab 10 Portionen pro Sorte

Aufstriche mit

Jour Gebäck - 3 Stück pro Person

Preis auf Anfrage

Liptauer mit frischem rotem Paprika

Eieraufstrich

Kräuter Gervais

Liebstöckelbutter

Wurzelspeck

ab 10 Portionen pro Sorte

Vorspeisen

Preis auf Anfrage

Anti Pasti

Mozzarella mit Paradeiser & Pesto

Mediterraner Nudelsalat

Melone mit Prosciutto

Mediterranes Anti Pasti Gemüse

Vegetarisches

Marinierter Blattsalat mit saisonalen Topics

Gemüstick mit Dipsauce

Gemüsesülzchen mit steirischem Kren

Klassisch

Graved Lachs trifft Honigsenfsauce

Geräuchertes Forellenfilet mit Obers-Kren

Zart gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Waldviertler Schweinsbraten mit Senf & Kren

Tafelspitzsülzchen mit steirischem Kernöl

Fisch

Graved Lachs trifft Honigsenfsauce

Geräuchertes Forellenfilet

Fischsülzchen mit Vinaigrette

Ceviche vom Seesaibling mit Limette & Kräuter

Shrimpscocktail

Flusskrebsschwänze mit Rucola

ab 10 Portionen pro Sorte

ZAUNER

— CATERING —

Hauptspeisen

Preis auf Anfrage

Vegetarisch

Krautfleckerl

Gemüsegröstl

Gnocchi mit Paradeissauce

Champignonsauce mit Serviettenknödel

Eiernockerl

Hausmannskost

Tafelspitz vom Attegauer Milchstier mit Schnittlauchsauce, Apfelkren & Spinat

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Veltlinerkraut & Knödel

Knödel Duo mit Veltlinerkraut, Grammelknödel & Fleischknödel

Rindsgulasch mit Butter-Nockerl

Lungenbraten vom Ötscherblick Schwein in Pfeffersauce & Erdäpfelgratin

Paprikahendl mit Butter-Nockerl

Puten-Rahmgeschnetztes mit Duftreis

Klassische Rindsrouladen mit Bandnudeln

Steirisches Wurzelfleisch mit Wurzelgemüse, Waldviertler Erdäpfeln & Kren

Gebratener Zander in Kräuter-Kruste mit Grillgemüse

Vegan

Gefüllte Paprika mit Duftreis

Tofugulasch

Linsen-Bohneneintopf

Bohnengulasch

Gemüsecurry mit Duftreis

Reisnudeln mit gebratenem Tofu & Teriyakigemüse

Gebackenes

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Altwiener Backfleisch

Wiener Schnitzel vom Ötscherblick Schwein

Gebackenes Gemüse

Cordon Bleu

ab 10 Portionen pro Sorte

ZAUNER

— CATERING —

Dessert

Preis auf Anfrage

Pannacotta

Topfenstrudel

Apfelstrudel

Obstknödel der Saison

Nougatknödel

Crème Brûlée

Topfencreme mit saisonalem Röster

Schokoladen Brownie a la Hamster

ab 10 Portionen pro Sorte

ZAUNER

— CATERING —

Kamptal Buffet ab 30 Personen

Preis pro Person **35,00**

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskern

Mediterraner Nudelsalat

Hauptspeisen

Schweinsbraten mit Kraut & Knödel

Gebackene Champignons

Gebratener Zander mit buntem Gemüse

Dessert

Topfencreme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

ZAUNER

— CATERING —

Kamptalbuffet ab 50 Personen

Preis pro Person 40,00

Suppen

Cremesuppe nach Saison mit Kräutercroutons

oder

Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskern

Mediterraner Nudelsalat

Hauptspeisen

Schweinsbraten mit Kraut & Knödel

Gebackene Champignons

Gebratener Zander mit buntem Gemüse

Putengeschnetzeltes mit Reis

Dessert

Topfencreme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Nougatknödel

Preis in Euro, inklusive Teller, Besteck & MwSt.

ZAUNER

— CATERING —

Pasta Catering „All you can eat“

Preis pro Person: 35,00

Bolognese

Paradeissauce

Pesto

Arrabiata

Pasta hauseigene Art (Rucola & Parmesan)

Saisonales-buntes Salatbuffet

ab 10 Personen