

Canapés (Mundhappen, Cocktailbissen)

Zur freien Zusammenstellung

Canapés

Canapés sind kleine herzhaft belegte Weißbrotscheiben mit französischem Ursprung, die ansprechend dekoriert als Delikatessen in Miniformat gereicht werden. Sie gelten als Luxushäppchen unter den Fingerfood Spezialitäten.

belegt mit	per Stück
- rosa gebratenem Roastbeef und Wachtelei	€ 2,40
- Mailänder Salami und Ricotta	€ 2,20
- Wacholder Schinken und Senfgurken	€ 2,20
- Prosciutto di Parma und Melonenperlen	€ 2,40
- Matjes Tartare mit Kresse	€ 2,40
- Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren	€ 2,60
- gebeizter Lachs und Dillcrème	€ 2,80
- Brietorte mit Apfelspalten und Nüssen	€ 2,40
- Gemüseaufstrich mit geräuchertem Torfu	€ 2,20

Tramezzini (Doppelbrote)

belegt mit	per Stück
- rosa gebratenem Roastbeef	€ 2,40
- Sauna-Schinken	€ 2,30
- hausgebeizter Graved-Lachs	€ 2,60
- Geräucherter Thunfisch mit Wasabicrème	€ 2,60
- Truthahn-Brustschinken	€ 2,20
- Tomaten mit Mozzarella und Pesto	€ 1,80
- Gemüseaufstrich mit Salatherzen	€ 1,80

Gefüllte Jourgebäck

belegt mit	per Stück
- rosa gebratener Ochsenhuft	€ 3,00
- Pinzgauer Schinkenspeck	€ 2,70
- Geräucherter Lachs	€ 3,00
- Beef Tartare	€ 3,00
- rosa gedämpften Kalbstafelspitz	€ 3,00
- gebratener Maishendlbrust	€ 3,00

Warme Happen (Fingerfood)

belegt mit	per Stück
- gebackenen Kalbfleischlaibchen mit Sauce Tartare	€ 1,80
- Hühnerflügerl mit süßsaurem Chili-Dip	€ 1,80
- warmen Schinkenkipferl (Blätterteig)	€ 2,40
- gefüllte Champignonköpfe mit Gevaise	€ 1,40
- Anti-Pasti Spoon	€ 1,80
- Riesengarnelen im Tempurateig	€ 2,60
- Knusprigem Lachs-Tatаре	€ 2,60
- Zwetschke im Speckhemd	€ 1,60

Kaffeepausen

Plundergebäck (Apfel, Topfen, Nuss)	per Stück	€ 1,60
Butter-Croissant	per Stück	€ 1,30
Blechkuchen (Marillen oder Zwetschken)	per Stück	€ 3,00
Apfel- oder Topfenstrudel	per Portion	€ 3,50
Sachertorte	per Stück	€ 4,50
Feingebäck (Kekse gemischt) à 6 Stück	per Portion	€ 3,80
Obstkorb im Seminarbereich	per Person	€ 4,00
Original Bircher-Müsli	per Portion	€ 4,00
Frischer Fruchtsalat der Saison	per Portion	€ 4,50
Joghurt mit Früchten	per Portion	€ 4,50

Pauschalen

Obstplatte (frische Früchte der Saison) geschnitten pro Person	€ 8,00
Geburtstagstorte klein (für 6-8 Portionen)	€ 18,00
Geburtstagstorte groß (für 12-16 Portionen)	€ 36,00

Torten für spezielle Anlässe oder Sonderwünsche auf Anfrage

Leichter Mittagslunch in 2 Gängen (Buffetform)

- mit Salatauswahl
und Hauptgericht (Fleisch- oder Fisch- und Nudelgericht)
- mit Suppe
und Hauptgericht (Fleisch- oder Fisch- und Nudelgericht)
- mit Hauptgericht (Fleisch- oder Fisch- und Nudelgericht)
und Dessert

Mittagslunch in 3 Gängen (Buffetform)

- mit Salatauswahl
Hauptgericht (Fleisch- oder Fisch- und Nudelgericht)
und Dessert
- mit Suppe
Hauptgericht (Fleisch- oder Fisch- und Nudelgericht)
und Dessert

Mittagslunch in 4 Gängen (Buffetform)

- mit Salatauswahl
Suppe
Hauptgericht (Fleisch- oder Fisch- und Nudelgericht)
Dessert

Mittagslunch serviert der einzelnen Gänge

pro Person € 7,00 Aufpreis

Sonstiges:

Lunchpaket
(Ciabatta mit Käse, Schinkensandwiches,
Apfel, Banane, Müsliriegel, Kuchen, Getränk)

€ 9,00