

# CATERING

...wir machen Gutes besser



Wählen Sie aus unseren Speisen  
Köstlichkeiten aus der Region und aus aller Welt  
Kleines Feines aber auch festliche Menüs

Wir freuen uns auf ihre Anfrage  
Kontakt:  
Mag. Rebecca Mutter  
0650-5102100  
Preise auf Anfrage

# Kleines Feines



Kategorie 1

- . Kürbiskernaufstrich mit Paprika auf Vollkornbaguette .
- . Bieraufstrich mit Schnittlauch auf Schwarzbrot .
- . Verhackert´s mit Zwiebel und geschrotetem Pfeffer auf Schwarzbrot .
- . Geräucherter Liptauer mit Zwiebel und Schnittlauch auf Schwarzbrot .
- . Eiaufstrich auf Weissbrot .

Kategorie 2

- . Tomaten mit Mozzarella und Basilikum auf Weissbrot .
- . Schinken mit Essiggurkerl und Kren auf Vollkornbaguette .
- . Schweinsbraten mit Pfefferoni und Kren auf Vollkornbaguette .

- . Mailänder-Salami mit Essiggurkerl auf Weissbrot .
- . Brie mit Trauben und Walnuss auf Vollkornbaguette .
- . Schafskäse-Gurkenaufstrich mit Oliven auf Weissbrot .
- . Prosciutto mit Melone und Grana auf Weissbrot .

Kategorie 3

- . Garnelen mit Knoblauch und Petersilie auf Weissbrot .
- . Avocado mit Räucherforelle auf Weissbrot .
- . Lingurisches Tartar auf Weissbrot .
- . Rotweinhendl mit Balsamicozwiebel auf Weissbrot .
- . Roastbeef mit Kapernbeeren und Dijonsenf auf Weissbrot .

- . Rohschinken mit frischer Melone, gehobeltem Grana und Oliven am Spieß .
- . Toastschüsselchen mit Räucherlachstartar .
- . Geeistes Rucolasüppchen im Glas .
- . Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Majoran .
  
- . Kleine Pizzarolle mit Mozzarella und Schinken .
- . Kleine Käsnudel mit brauner Butter und Schnittlauch .
  - . Mini-Burger fein garniert .
  - . Kleine Leberkäsesemmel .
  - . Kleine Schnitzsemmel .

- . Mini-Strudelteigtaschen mit Topfen- oder Apfelfülle .
- . Feines Mousse von der Zartbitterschokolade .
- . Sauerrahmcreme mit Limettennote und Grand Manier .
  - . Mini-Sacherwürfel .



- . Blinis mit Sauerrahm und Forellenkaviar .
- . Erdäpfelrösti mit Schnittlauchaufstrich und gebratenem Bauchspeck .
- . Beef Tartar vom Kärntner Hochlandrind .
- . Satespieß auf Papaya-Erdnussalat und Sojasprossen .
- . Nudelsalat mit Pinienkernen .
- . Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikumgelee .
- . Gurkenschüsselchen gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Oregano .
- . Praline Jungschwein mit frischem Salbei und Sauerrahm .
- . Strudeltaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta .



kleines Feines



Around the World

. Starters .

- . Thailändischer Gurkensalat mit marinierten Hähnchen .
- . Vietnamesischer Salat mit knusprigem Schweinebauch und Papaya .
- . Auswahl an italienischer Antipasti mit hausgemachten Buttervariationen .
  - . Frischer Rucolasalat mit San Marzotomaten und Parmesanflocken und Zitronenpfeffer .
  - . Vitello Tonato mit Kapernbeeren und Thymian .
  - . Osso-Collo-Salat mit Gorgonzola, Kresse und weißem Balsamico .
  - . Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum.
- . Toskanischer Panzanella mit italienischen Kräutern .
- . Ceviche mit Garnelen und Avacado .

- . Zwiebelsuppe mit Lavendel und Hartkäsecrostini .
- . Leichte Paprikacremesuppe mit Shrimps im Kartoffelmantel .
- . Minestrone nach Art des Hauses .
- . Überbackene Paprikaschiffchen gefüllt mit Oregano-Ziegenfrischkäse .
- . Couscous mit gerösteten Tomaten, Kichererbsen und Wachtelei .
- . Quinoa-Linsensalat mit Gemüse der Saison, Minze und Halloumi .
- . Limabohnen mit süßer Chilisauce und frischen Kräutern .



## Classics



. Starters .



vorweg...

- . Rucola-Salat mit Tomaten und frisch gehobeltem Grana .
- . Geflügelsalat mit Junggemüse und Currey .
- . Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum .
  - . Schweizer Wurstsalat .
  - . Rindfleischsalat mit Kernöl .
  - . Griechischer Bauernsalat .
  - . Varianten vom Nudelsalat .
- . Jahreszeitliche Suppen .
- . Thailändische scharfe Hühnersuppe .
- . Klassisches Beef Tartar .
- . Lingurisches Kalbstartar .
- . Vitello Tonato mit Kapernbeeren .

Classics

vorweg aus Kärnten...

- . Leichte Krenschaumsuppe .
- . Lesachtaler Kirchtagsuppe .
- . Jauntaler Speckschmankerl´n .
  - . Verschiedene Aufstriche .
  - . Glundner Käse .
  - . Bauernbrot .

Classics



Vegetarisch-Vegan

. Starters .

- . Bunte Blattsalate der Saison .
- . Verschiedenste Salatvariationen .

- . Gemüseterrine auf leichter Paprikavinaigrette .
- . Knusprig gebackenes Wurzelgemüse  
im Tempurateig .
- . Gurkenschüssel mit Oliven-Tomatenragout .

- . Leichte Kokoscremesuppe mit Zitronengrasnote  
und Ingwer .
- . Klare Gemüsesuppe mit Schnittlauch .
- . Jahreszeitliche Gemüsecremesuppen .



Frühling

. Starters .

Spargelzeit

- . Vogerlsalat mit Kernöl, gebratenem Speck und Kartoffelwürfel .
- . Knusprig gebackenes Frühlingsgemüse im Temurateig .
- . Klare Rinderkraftsuppe mit Grießnockerl und fein geschnittenem Schnittlauch .
- . Bärlauch Consomé mit Safrannockerl

- . Spargelsalat mit Scheiben vom Ei und fein geschnittenem Schnittlauch .
- . Marinierte Spargelspitzen auf knackigen Blattsalaten mit Joghurtdressing .
- . Hausgemachtes Spargelsülzchen mit Bärlauchvinaigrette .
- . Cremesuppe vom weissen Lavanttaler Spargel .
- . Grüner Spargel in San Daniele Schinken .



Sommer

. Starters .



vorweg...

- . Frischer Radieschensalat mit Schnittlauchvinaigrette .
- . Gurkenschüsslerl mit Schafskäse-Oliven-Häubchen .
- . Bunter Melonensalat mit würzigem Camambert und Kresse .
  
- . Cremesuppe aus dem hauseigenen Kräutergarten .
- . Gazpacho Andaluz .
  
- . Buttermilch-Creme mit Blätterteigröllchen .

Sommer



Around the World



. Main Dishes .



- . Gnocchi Piemontese mit Granaflocken .
- . Saftige Hühnerbrust mit frischem Salbei auf Paprika Peperonata und Kräuterrisotto .
- . Zarter Lammkrone in Barologlace mit Ratatoullie und geräucherten Bratkartoffeln .
- . Moussaka mit rotem Pesto und Feta .
- . Geröstete Auberginen mit Safranjoghurt .
- . Karamalisierte Chicoreé mit Serano-Schinken .
- . Italienisches Maishähnchen mit Lavendel und Zitrone .

- . Kartoffel-Curry mit Safran und Spinat .
- . Grünes oder rotes Thai-Curry (Huhn, Rind, Schwein oder Gemüse) .
- . Pilzrisotto mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan .
- . Saltimboca vom Kalb mit Polentadukaten und Thymianbohnen .
- . Chilli con carne mit Nachos .
- . Paella mit Meeresfrüchten .
- . Hähnchen Satay .



Classics

. Main Dishes .

...als Hauptgericht

- . Mittelstück vom Wolfsbarsch auf zartem Zucchini Gemüse und Wildreis.
- . Gebratenes Forellenfilet mit Knoblauchbutter auf Blattspinat und Petersilienkartoffel .
- . Gebratenes Zanderfilet auf Kohlrabiragout und Rahmpolenta .
  
- . Gulasch vom Kärntner Almochsen mit Serviettenknödel von der Laugenbreze .
- . Gesottener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, buntem Wurzelgemüse, Apfelkren und feiner Schnittlauchsauce .

als Hauptgericht...

- . Lammkrone mit Thymiansafterl, dazu Bohnengemüse und Braterdäpfel .
- . Gebackene Maishenderl-Brust mit hausgemachtem Kartoffelsalat .
- . Schweinsbraten mit Sauerkraut und mitgebratenen Erdäpfeln .
- . Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel .
  
- . Kärntner Käsnudel mit brauner Butter und Schnittlauch .
- . Verschiedene gefüllte Nudeln (Fleischnudel, Bärlauchnudel, Kürbisnudel) .
- . Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis .

## ..Hauptgerichte aus Kärnten

- . Kärntner Käsnudel mit brauner Nussbutter und Schnittlauch .
  - . Kärntner Fleischnudel mit Grammerln und Schnittlauch .
- . Kärntner Lax´n im Aromasäckchen mit Petersilienkartoffeln,  
Wurzelgemüse und Petersilienbutter .
  - . Kärntner Ritschert mit Schwarzbrot .
- . Gulasch vom Kärntner Almoachsen mit Serviettenknödel .

## Vegetarisch-Vegan



...als Hauptgericht

als Hauptgericht...

- . Gemüselasagne mit frischen Kräutern und Tomatensauce .
- . Veganer mediterraner Spieß mit geräuchertem Tofu .
- . Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Sesamreis .
- . Kartoffel-Spinat-Roulade .
- . Kärntner Käsnudel mit Nussbutter und Schnittlauch .

- . Quiche mit frischem Lauch, Mangold und Tomaten .
- . Kartoffelnudeln mit Schmelzcreme und Schnittlauch .
- . Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rosmarin .
- . Kartoffelgulasch mit Bohnen .
- . Tofulaibchen mit Papaya-Chilisauce .

Frühling



...als Hauptgericht

als Hauptgericht...

### Spargelzeit

- . Gebratener Kalbs-Tafelspitz mit Bärlauchkruste, Kohlrabisauce und Stampfkartoffeln .
- . Schweinefiletmedaillons mit Bärlauch überbacken, auf würzigen Kartoffelspalten und buntem Paprikagemüse .
- . Steak vom Silberlachs auf glasierten Zuckerschoten und getrüffelter Rahmpolenta .

- . Risotto vom grünen Lavanttaler Spargel mit frisch gehobeltem Grana .
- . Lavanttaler Solospargel mit Sauce Bernaise und heurigen Kartoffeln .
- . Zartes Lachsfilet mit Spargelbutter auf bissfestem Strankerlgemüse und Spargelgratin .



Sommer

. Main Dishes .



als Hauptgericht...

- . Rosa gebratene Beiried-Schnitte auf Ruccola mit Grana und Tomatenconfit .
- . Saftige Hühnerbrust im Prosciutto-Salbei-Mantel auf Rahmpolenta .
- . Gegrillte Goldbrasse mit Mangold, Wildreis und Limettenbutter .
  - . Gebratenes Zanderfilet mit Salsa Verde auf getrüffeltem Erdäpfelpüree .
- . Gebackene Kartoffel mit Rosmarinsauerrahm auf sommerlichem Blattsalaten .
- . Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis .



Around the World

.Desserts .

. New York Cheeskake .

. Bananen-Cake .

. Brownies .

. Latte-Macchiato-Creme im Glas .

. Ingwer-Thymianmousse mit Honig-Pfirsichen .

. Geschmorte Birne mit Haselnuss-Creme .

. Topfenknödel in Erdbeersauce .



Classics

...zum Abschluss

- . Kokos-Tiramisu .
- . Saftiger Apfel-Zimt-Strudel .
- . Feines Mousse von der Zartbitterschokolade .
- . Panna Cotta mit Zitronengrasnote .
- . Schokoladenkuchen mit Haselnüssen .
- . Mini-Sacherwürfel .
- . Grießflammeri mit fruchtiger Himbeersauce .
- . Mango Fool .
- . Käsevariation mit Trauben und Nüssen .

zum Abschluss aus Kärnten...

- . Himbeer-Reindling .
- . Kärntner Kletzennudel .
- . Had´ntorte mit Grantenschleck .
- . Verschiedene Käsesorten der Region .

# Vegetarisch-Vegan



- . Erfrischender Obstsalat mit Grand Manier .
- . Hausgemachter Apfelstrudel .
- . Panna Cotta mit Zitronengrasnote .
- . Grießflammerie mit fruchtiger Himbeersauce .
- . Cremiger Griechischer Sahnejoghurt mit fruchtigem Mangomark .
- . Schoko Cheesecake mit roten Früchten .
- . Annanas-Salat mit Minze .
- . Karamellierte Früchte mit Nüssen .
- . Kokos-Milchreis mit Ingwer Erdbeersauce .



Frühling



- . Mousse von der weissen Schokolade mit roten Früchten .
  - . Joghurt-Marillencreme .
  - . Himbeer-Rhabarbercreme .
- . Strudelteigtäschchen mit Topfenfülle .
  - . Obstsalat .
  - . Ribisel-Baiser Schnitten .
- . Fruchitges Erdbeermousse .
  - . Käsevariation .



Sommer

- . Sommerlicher Obstsalat mit frischer Minze .
- . Joghurt-Limettencreme mit Himbeer-Jelley .
  - . Mousse von der Erdbeere .
- . Saftiger Cheesecake mit Lavendelblüten .
  - . Waldbeer-Reindling .