



## FINGERFOOD Cocktails

Gerne werden wir die kalten und süßen Speisen auf Etagerenständer auf den Stehtischen einstellen, die warmen Snacks werden von unserem Servicepersonal serviert.

### KLASSISCHER COCKTAIL

#### Mini Tramezzini

*(wir empfehlen 2 Stück pro Person)*

Thunfisch & Kapern  
Ei mit Brunnenkresse  
Mozzarella & Tomate  
Ricotta & Blattspinat

#### Gefülltes Jourgebäck

*(Wir empfehlen 2 Stück pro Person)*

Prosciutto mit Ruccola & Grana  
Ungarische Salami mit Pfeffergurkerl im Laugenweckerl  
Räucherlachs mit Oberskren  
Brie mit Weintraube

#### Klassische Clubsandwiches

*(wir empfehlen 1 Stück pro Person)*

mit Truthahn, Speck, Dressing & Blattsalaten

#### Warme Cocktailhäppchen

*(Werden auf Platten mit passenden Dippsaucen durchserviert.*

*Wir empfehlen 3 Stück pro Person)*

Schinken- & Lachskipferl  
Mini Backhenderl & Wiener Schnitzel  
Samosas mit Gemüsecurry gefüllt  
Getrüffelte Risottobällchen  
Mini-Pizza Tartelettes

#### Dessert

*(Werden auch durchserviert.*

*Wir empfehlen 3 Stück pro Person)*

Mohnmousse mit Sauerkirsche in der Schokokapsel  
Kleine Malakoff-, Punsch-, & Sacherschnitte  
Mangomousetörtchen mit Ananas Ratatouille  
Pariser Spitz  
Mini Maroniterrine im Baumkuchenmantel

**EUR 28,90 pro Person**



## COCKTAIL „FANCY TIME“

### Cocktaillöffel

*(Werden auf unserer speziell gestalteten Serviertasse präsentiert.  
Wir empfehlen 1,5 Stück pro Person)*

**Auf Cocktaillöffeln präsentiert:**

Hauchdünnes Rindercarpaccio mit Granaflocken

Gebratene Entenbrust auf (Orangen-) Apfel-Selleriesalat

Glasnudelsalat mit gebratenen Tofuscheiben

Shrimps mit Limonengras und Koriander

Rosa gebratenes Rehfilet auf roten Rübenbrunoise mit Kren



### Cocktailgabeln

*(Werden auf unserer speziell gestalteten  
Serviertasse präsentiert. Wir empfehlen 1,5 Stück pro Person)*

Crêpes mit Räucherlachs, Dill & Ketakaviar

Marinierte Riesengarnele mit Kerbel

Schafkäse mit frischen Kräutern im Rohschinkenmantel

Chiligurkerl im Chorizoröllchen

Mariniertes Ziegenkäsenockerl im Zucchini-mantel



### Canapés & kulinarische Miniaturen

*(Wir empfehlen 2 Stück pro Person)*

Pikante Doboschwüfel

*(Tramezziniwürfel mit Schinken & Pesto)*

Beef Tatare auf Toast

Marinierte Riesengarnele auf Zitronengrasspieß

Forellentatare & Ketakaviar auf Laugentaler

Dolce Latte auf Nussbrot

Gorgonzola mit Wachtelei & Kerbel



## Suppe

*(Wird im Porzellanbecher serviert. Wir empfehlen 1 Portion pro Person)*

Thom Kha Gung

(Thailändische Kokos Zitronengrassuppe mit Garnele)

## Warme Kleinigkeiten

*(Werden auf Platten mit passender Dippsauce durchserviert.*

*Wir empfehlen 4 Stück pro Person)*

Getrüffelte Risottobällchen

Dim Sum mit Fisch, Fleisch & Gemüse mit Asiadipp

Dukatenschnitzerl vom Schweinslungenbraten mit Schnittlauchsauc

Samosas mit Gemüsecurry gefüllt

Tiefseegarnelen in Kokoskruste mit scharfer Sauce

## Süße Genüsse

*(Wird im Porzellanbecher serviert. Wir empfehlen 1 Portion pro Person)*

Passionsfrucht Creme Brûlée im Porzellanlöffel

Kleine Cremeschnitte, Esterházy Schnitte & Kardinalschnitte

Mini - Indianer mit Kirschobers

Pink Guava Moussetörtchen

Kleine Himbeermouseterrine

**EUR 31,80 pro Person**





## TELLER COCKTAIL „FUTURE“

Die Speisen werden auf kleinen Tellern angerichtet und von unseren Mitarbeitern durchgereicht.  
Sie sind problemlos nur mit einer Gabel im Stehen zu essen.

### Kalte Gerichte

(wir empfehlen 4 Teller pro Person)

Geräucherte Steirische Hühnerroulade auf Ingwer Rotkrautsalat

Kaninchensülzchen in Estragongeele mit Himbeer-Nuss-Marinade und Chiccoreespitzen

Ziegenfrischkäse auf Blattsalaten mit Nussbrotchip & Pesto

Dreierlei heimische Fische auf Selleriepüree

Mini Gordon Bleu auf Erdäpfel- Vogerlsalat

Herbstlicher Pilzsalat mit gebratenem Wachtelbrüstchen

### Suppe

(wir empfehlen 0,5 Becher pro Person)

Pastinaken-Schaumsuppe mit Garnele



### Hauptspeisen

(wir empfehlen 4 Teller pro Person)

Zarte Mini Steaks mit Sauce Bernaise mit Zucchinitörtchen

Rehpfeffer mit Polentapralinen und Preiselbeeren

Teigtascherl mit Frischkäse gefüllt, Ruccola & Sonnengetrocknete Tomaten

Pochierte Lachsforelle mit Gemüsetagliarini und Basilikumsauce



### Dessert

(wir empfehlen 3 Teller pro Person)

Topfenknödel mit eingelegten Marillen

Vollwert-Grießcreme mit Orangensauce

Bienenstich mit flüssiger Zotter Schokolade und cremigem Vanilleeis

Waldviertler Mohnugelhupf auf Portwein Pflaumen

**EUR 28,30 pro Person**

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und basieren auf 2009.  
Seite 4 von 5



*Die Verrechnung der Cocktail Receptions wird nach garantierter Personenanzahl durchgeführt. Das Servicepersonal ist in den oben angeführten Preisen für 1 Stunde inkludiert.*

*Sollte Ihr Cocktail länger als 1 Stunden andauern oder Wartezeiten unseres Personals durch Verzögerungen entstehen, erlauben wir uns die Personalkosten wie folgt in Rechnung zu stellen:*

*€ 21,00 pro Kellner pro Stunde*

*€ 19,00 pro Stewardingmitarbeiter*

*€ 26,00 pro Koch*