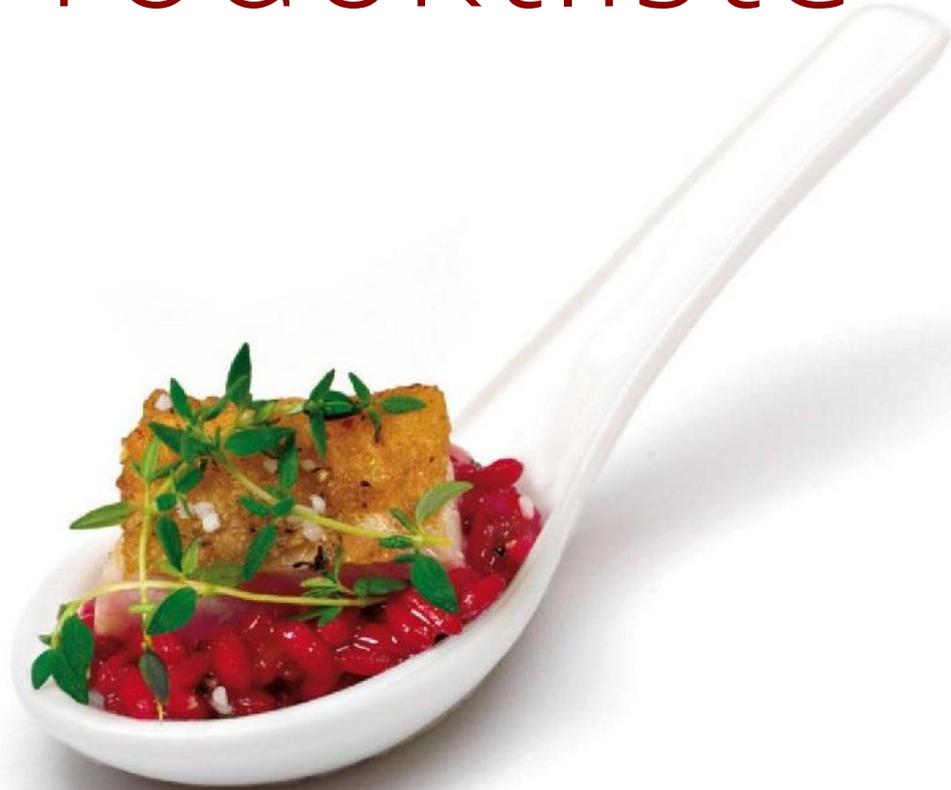




Produktliste



Köstlich & Ideenreich

1200 Wien, Treustrasse 35-43

Tel: +43 1 9076075

Fax: +43 1 9076088

Mail: catering@tommihirsch.at

Web: www.tommihirsch.at



Inhalt

Wraps	Seite 3
Tramezzini	Seite 3
Gefülltes Jourgebäck	Seite 4
Jourbagels	Seite 4
Sandwich	Seite 5
Schwarzbrotsscheibe	Seite 5
Kanapees	Seite 6
Löffelfood	Seite 6
Fingerfood	Seite 7- 8
Kalte Vorspeise	Seite 9 -11
Salate in Gläser.....	Seite 12-13
Suppen	Seite 14
Suppen in Gläser.....	Seite 15
Warmes Fingerfood	Seite 16- 18
Fleischige Hauptgerichte	Seite 19- 21
Vegetarische Hauptgerichte	Seite 22 – 23
Fischige – Hauptspeise	Seite 24
Desserts in Gläschen	Seite 25 -26
Süßes Fingerfood	Seite 27
Petit- Fours	Seite 28
Nachspeise	Seite 29 -30

Symbolen:



Vegan

Wraps

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Wraps mit Beinschinken, Ei und Schwarzwurzel (saisonal)

Wraps mit Bresaola, Rucola und Parmesan

Wraps mit Eiaufstrich, Lachs und Salat

Wraps mit geräuchertem Thunfisch und grünen Spargel (saisonal)

Wraps mit Hühnerstreifen, Frischkäse und grünen Spargel (saisonal)

Wraps mit Hummus und Salat 

Wraps mit mediterraner Putenbrust und Antipasti

Wraps mit Melone-Shrimpsalat (saisonal)

Wraps mit Radicchio und Hühnercurrysalat

Wraps mit Salat, Avocado-Wasabimayo und geräucherten Thunfisch

Wraps mit Thunfisch und Salat

Wraps mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Schafkäse und Oliven

Wraps mit Tomaten und Mozzarella

Tramezzini

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Tramezzini mit Antipasti

Tramezzini mit Bresaola, Rucola und Parmesan

Tramezzini mit Eiaufstrich und Beinschinken

Tramezzini mit Eiaufstrich und Salami

Tramezzini mit Eiaufstrich, Rucola und Parmesan

Tramezzini mit Emmentaler und Liptauer

Tramezzini mit getrockneten Tomaten und Prosciutto

Tramezzini mit Hummus und Oliven 

Tramezzini mit Lachs und Senf-Dillsauce

Tramezzini mit Mailänder Salami und Rucola

Tramezzini mit Mozzarella, Tomate und Pesto

Tramezzini mit Pfefferoni und Ei

Tramezzini mit Rindspastrami und Remoulade

Tramezzini mit Shrimps und Avocado

Tramezzini mit Thunfischaufstrich

Tramezzini mit Vitello Tonnato von der geräucherten Putenbrust

Gefülltes Jourgebäck

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

- Bio Kornspitz mit Hüttenkäse, Kresse und Radieschen
- Bio Laugenstangerl mit Gouda, Butter und Trauben
- Bio Laugenstangerl mit Rind Pastrami, Paprika und Butter
- Bio Mehrkornweckerl mit Eiaufstrich und Rucola
- Bio Mohnsemmerl mit Krengervais und Beinschinken
- Bio Semmerl mit Butter, Bergkäse und Apfel
- Bio Semmerl mit Karotten – Sellerie Aufstrich
- Brioche mit Krengervais und Beinschinken
- Hühnerschnitzel-Semmel mit Salat
- Kornspitz mit Bergbaron, Butter und Salat
- Kornspitz mit Hüttenkäse, Kresse und Cocktailtomaten
- Kornspitz mit Kärntner Schinkenspeck mit Gurkerl
- Kornspitz mit Wildschweinschinken und Kren
- Kürbiskernweckerl mit Camembert und Preiselbeeren
- Laugenstangerl mit Beinschinken und Ei
- Laugenstangerl mit Liptauer
- Laugenstangerl mit Liptauer und Emmentaler
- Laugenstangerl mit Pastrami und Remoulade
- Mehrkornweckerl mit Salami und Ei
- Minichiabatta mit Mozzarella, Tomaten und Pesto
- Mohnsemmel mit Roastbeef, Senf und Salat
- Semmerl mit Eiaufstrich und Rucola
- Semmerl mit faschierem Laibchen, Senf und Salat
- Semmerl mit geräucherter Putenbrust und Paprika
- Semmerl mit Leberkäse und Käseleberkäse
- Sonnenblumenkern- Weckerl mit Emmentaler
- Weckerl mit Lachs und Ei
- Wurst- und Käsesemmel

Auf Wunsch auch glutenfreies Gebäck

Jourbagels

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

- Jourbagel mit Ei, Schinken und Curry
- Jourbagel mit Lachs, Frischkäse und Rucola
- Jourbagel mit Roastbeef, grünem Spargel und Remouladensauce (saisonal)
- Jourbagel mit Mozzarella, Tomaten und Pesto
- Jourbagel mit geräucherten Putenbrust, Ei und Tomaten
- Jourbagel mit Schinkenspeck, Tomaten, Salat und Mayonnaise
- Jourbagel mit Thunfisch, Ei und Gurken

Sandwich

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

- Sandwich mit Apfel-Karotten-Aufstrich (vollkorn)
- Sandwich mit Beinschinken und Ei
- Sandwich mit Brie, Apfel und Preiselbeere (Vollkorn)
- Sandwich mit Eiaufstrich
- Sandwich mit Forellenfilet, Oberskren und Forellenkaviar
- Sandwich mit Frischkäse und Gurken auf Vollkornbaguette
- Sandwich mit Guacamole (vollkorn)
- Sandwich mit Hummus Aufstrich (vollkorn) 
- Sandwich mit Kärntner Schinkenspeck Kren und Salat (Vollkorn)
- Sandwich mit Lachs und Senf-Dillsauce
- Sandwich mit Mailänder Salami und Gemüseantipasti
- Sandwich mit Mozzarella, Minitomaten und Pesto
- Sandwich mit Pfefferkarree
- Sandwich mit Putenbrust und Cheddar
- Sandwich mit Roastbeef
- Sandwich mit Schinkenaufstrich auf Roggenbaguette

Auf Wunsch auch glutenfreies Sandwich

Schwarzbrotscibe

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

- Schwarzbrotscibe mit Eiaufstrich und Speck
- Schwarzbrotscibe mit Beinschinken und Kren
- Schwarzbrotscibe mit Kürbiskernaufstrich
- Schwarzbrotscibe mit Brie und Preiselbeeren
- Schwarzbrotscibe mit Ei und Kresse
- Schwarzbrotscibe mit diversen Heurigenaufstrichen
- Schwarzbrotscibe mit Schmalz und roter Zwiebel
- Schwarzbrotscibe mit Liptauer
- Schwarzbrotscibe mit Eiaufstrich und Salami
- Schwarzbrotscibe mit Kräuteraufstrich u Schnittlauch
- Schwarzbrotscibe mit Hüttenkäse, Kresse und Radieschen
- Schwarzbrotscibe mit Bergkäse und Apfel
- Schwarzbrotscibe mit veganem Gemüseaufstrich 
- Schwarzbrotsciben mit gewürfeltem Speck
- Schwarzbrotscibe mit Matjesfilet
- Schwarzbrotscibe mit Lachs und Senfsauce
- Schwarzbrotscibe mit Guacamole
- Schwarzbrotscibe mit Thunfischaufstrich

Kanapees

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Bruschetta gemischt

Kanapee mit Beinschinken

Kanapee mit Beinschinken und Kren

Kanapee mit Bergkäse

Kanapee mit Brie

Kanapee mit Cottagecheese, Putenschinken und Apfel

Kanapee mit Forellenkaviar

Kanapee mit Frischkäse, Gurken und Tomaten

Kanapee mit geräucherter Forelle und Kren

Kanapee mit Gouda, Weintrauben und Nüssen

Kanapee mit Karotten-Sellerieaufstrich

Kanapees mit Kürbisaufstrich

Kanapee mit Kräuteraufstrich

Kanapee mit Lachs und Senf-Dillsauce

Kanapee mit Mangalizzaspeck

Kanapee mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten

Kanapee mit Roastbeef

Kanapee mit Salami und Ei

Kanapee mit Shrimp

Kanapee mit Thunfischaufstrich

Kanapee mit Wildpastete und Preiselbeeren

Kanapee mit Wildschweinschinken und Kren

Auf Wunsch auch glutenfreies Kanapee

Löffelfood

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Löffel mit Beef Tartare und Wachtelei

Löffel mit Camembert und Traube

Löffel mit Feige und Prosciutto

Löffel mit Gasleberpastete und Süßweingelee (saisonal)

Löffel mit gegrilltem Paprika mit Schafkäse, Pinienkernfülle und Oliven

Löffel mit Pilzen in Kräutern sautiert (saisonal)

Löffel mit Lachstartare mit Thai mariniertes Gurke

Löffel mit Räucherlachs und grünem Spargel (saisonal)

Löffel mit Roastbeef und Sauce Remoulade

Löffel mit Roquefort und Portweinfeige

Löffel mit Shrimp, Artischocken und Vinaigrette

Löffel mit Tete de Moin und Erdbeeren (saisonal)

Löffel mit Thunfischtartare und Avocado

Löffel mit Tofu und Antipasti

Löffel mit Vacherin und Feigensenf

Löffel mit Vitello Tonnato

Löffel mit Zarenlachs und Kaviar

Fingerfood

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

- Baguette Türmchen mit Prosciutto
- Bananen mit Speckmantel am Spieß
- Blätterteigrolle mit Kürbis Pinienkern Ziegenkäsefülle
- Blätterteigstange mit Cheddar und Sesam
- Blätterteigstange mit Mohn & Sesam
- Blätterteigstange mit Prosciutto und Parmesan
- Blätterteigtasche mit Pilzfülle
- Blätterteigtasche mit Spinat, Schafkäse und Pinienkernen
- Blini mit Forellenkaviar und Schnittlauch
- Blini mit getrüffeltem Kalbfleischtartar
- Blini mit Krebschwanz und Orange
- Blini mit Lachs und Senf Dill Sauce
- Blinis mit Mango und Gansleber
- Bresaola-Röllchen mit Kren-Frischkäsefülle
- Burgenländische Salzstangerl
- Dunkle Crêpe-Röllchen mit Lachs Senfsauce
- Faschierte Bällchen pikant garniert
- Gebratene Maroni mit Pancetta umwickelt
- Gebratener Tofu Würfel in Sesamkruste am Spieß
- Gegrillter spanischer Paprika mit getrüffelter Schafkäse Pinienkernfülle
- Gemischte Blätterteigstange mit Cheddar - Mohn - Sesam
- Kalbfleisch – Schalotten-Confit Häppchen
- Kurz gebratener Thunfisch Würfel mit Spargelspitze und Kaviar (saisonal)
- Lachskipferl
- Mais-Schüssel mit Avocado-Shrimp und Dip
- Mais-Schüssel mit Frischkäse-Dip
- Mais-Schüssel mit Gemüse-Dip
- Mais-Schüssel mit geräucherter Putenbrust und Dip
- Mais-Schüssel mit Hühnercurry
- Mais-Schüssel mit Hummus 
- Mais-Schüssel mit Lachs-Kaviar und Dip
- Mais-Schüssel mit Rote-Rübe-Hummus 
- Mais-Schüssel mit Schinken und Dip
- Mais-Schüssel mit Tomaten-Mozzarella-Salat und Basilikum
- Mini Croissant gefüllt mit Beinschinken, Käse
- Mini-Tarte mit Lachs und Spinat
- Mini-Tarte mit Schafkäse, Apfel und rotem Pfeffer
- Mini-Tarte mit Shrimp und Avocado
- Mini-Tarte mit Spargel, Feta und feingehackten Nüssen (saisonal)
- Mini-Tarte mit Tomaten Mozzarella
- Miniwiener am Spieß

Fingerfood

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Kalte, gefüllte Crêpe-Röllchen
(mit Lachs-Frischkäse, Schinken-Käse, Kren-Gervais, Kräuterquark...)

Knusprige Prosciutto Streifen

Kürbis-Schafkäseterrine mit Kürbiskern

Quiche Lorraine klassisch

Quiche mit Roquefort und Birne

Quiche mit Spinat

Quiche vom Blech mit Gemüse und Pilzen

Quiche vom Blech mit Speck Lauch und Käse

Schinkenkipferl

Schüssel mit Nachos and Dips

Spieß mit Buffel-Burrata, Tomaten und Basilikum

Spieß mit Curryhuhn und Joghurtdip

Spieß mit Dattel im Speckmantel

Spieß mit Feige und Prosciutto

Spieß mit gegrilltem Paprika und Schafkäse Pinienkernfülle

Spieß mit Lammbällchen und Minzsauce

Spieß mit Maroni & knusprigem Speck

Spieß mit Minitomaten, Mozzarella und Pesto

Spieß mit Pflaume in Rinderpastrami- Mantel

Spieß mit Putenschnitzel in Kürbiskernpanier

Spieß mit Shrimp und Ananas mit pikanter Chilisauc

Spieß mit Speckpflaume und Schweinslungenbraten

Spieß mit Tofu und Antipasti

Würstel im Blätterteig

Zucchiniröllchen mit Feta und getrockneten Tomaten

Kalte Vorspeise

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

- Avocado Crevetten Salat mit Limetten Kräuter Dressing
- Avocado- Mango Salat mit gegrillten Garnelen und Thai Dressing
- Bayrischer Kartoffel- und Wurstsalat
- Beinschinken im Ganzen mit Knochen
incl. Schinkenhalter sowie Kren, Senf, Gurkerl und Gebäck
- Beinschinkenplatte für ca. 10 personen
- Beinschinkenrollen mit Krengervais gefüllt auf Schwarzwurzelsalat
- Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto
- Bulgursalat mit Schafkäse
- Bunter Couscous Salat mit gebratenem Gemüse, Schafkäse und Minze
- Cole Slaw - Amerikanischer Kraut-Karottensalat
- Curry-Heringshappen mit Pfirsichwürfel und Kokosraspel
- Erdbeer-Radieschen Salat mit Mozzarellaperlen
- Fischplatte mit Variation aus geräucherten heimischen Fischen
und Fischpasteten
- Forellenterrine
- Frischkäse-Tomate-Basilikum Millefeuille
- Gänseleberterrine mit Süßweingelee
- Gebratener Kürbis mit karamellisierten Birnen, Blauschimmelkäse,
Walnüssen (saisonal) (Auf Anfrage auch vegan)
- Gemischte hausgemachte Gemüse Antipasti
- Geräucherte Gänsebrust auf Waldorfsalat
- Griechischer Salat
- Hering mit Honig-Senf-Marinade
- Heringssalat mit Roten Rüben
- Heurigenplatte Fleisch (Kümmelbraten, Surbraten, Schinken,
Schweinsbraten Kren Senf Gurkerl ...)
- Hirsch & Wildschweinschinken mit Kren und Preiselbeer Obers
- Hühnercurrysalat
- Italienische Platte mit Prosciutto, Salami Melone, Feigen, Kapernbeeren
- Italienischer Makkaronisalat mit Rucola, Pinienkernen
und getrockneten Tomaten
- Italienischer Meeresfrüchtesalat
- Kartoffel-Vogersalat mit gebackenen Hühnerstreifen
- Kartoffel-Vogersalat mit Waldviertler Ziegenkäse,
Kürbiskernen und Kernöl-Paprikavinegrette
- Klassischer Caesar Salat mit Hühnerbruststreifen und Parmesan
- Kürbis-Rucolasalat mit Schafkäse und Kürbiskerne
- Lauwarmer Spargelsalat mit Kräutern der Saison (saisonal)
- Linsensalat mit Birnen und Haselnüssen 
- Mediterraner Nudelsalat mit Mailänder Salami
- Mediterraner Salat
- Melonen Krebs Salat mit Grand Marnier Dressing

Kalte Vorspeise

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Mexikanische Burrito Bowl mit Hühnerfleisch

Mini Penne mit Mozzarella, Tomaten und Pesto

Nudelsalat mit Prosciutto Cotto und Parmesan

Nudelsalat nach Schweizer Art

Prosciutto im Ganzen

Räucherfischplatte mit Fischterriner, Räucherlachs, gebeiztem Lachs und geräucherter Forelle

Räucherlachs und Graved Lachs mit Oberskren und Senf Dillsauce

Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöl

Roastbeef mit Sauce Tartare

Rosa gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Wakamesalat

Roter Rügen Salat mit Ziegenkäse und Granatapfeldressing

Salat von Papaya und Zitrusfrüchten mit Schrimp auf Eisbergsalat

Salat von Rucola mit Bresaola und Parmesan

Salat von Rucola, Feigen, Serrano Schinken und Kapernbeeren mit Macheogo

Sherry-Hering mit Apfel und Dille

Shrimpscocktail mit Chilenischen Shrimps

Spargelsalat mit Eiern, Avocado und Tomaten (saisonal)

Spargelsalat mit Erdbeeren und Frischkäse (saisonal)

Spargelsalat mit hartem Ei Sauce Vinaigrette (saisonal)

Spargelsalat mit Räucherlachs und Senf Dillsauce (saisonal)

Steirischer Backhendlsalat

Tafelspitzsulz mit Paprika-Kernölvinaigrette

Thunfischsalat nach mexikanischer Art

Thunfischtartare mit Avocado-Wasabisalat

Veganer Couscous-Salat mit Tomaten und Mais in pikanter Vinaigrette 

Veganer Linsensalat mit Karotten, Tomaten, Melanzani und Schnittlauch 

Vegetarischer Antipastisalat

Vitello Tonnato

Vorspeisenteller mit Beef Tartare, Thunfischtartare mit Avocado und Couscous Salat mit gebratenem Gemüse und Petersilie im Glas

Vorspeisenteller mit buntem Couscous-Salat, Zucchinirollchen mit Frischkäse und Rindfleischsalat mit Käfebohnen

Vorspeisenteller mit Entenbrust auf Waldorfsalat, rosa gebratenem Thunfisch im Sesammantel auf Wakamesalat und Falafelbällchen auf Paprika-Kernölvinaigrette

Vorspeisenteller mit Falafelbällchen auf Paprika-Kernölvinaigrette, Kärntner Schinkenspeck mit Feige und Rucolasalat mit Waldpilzen

Vorspeisenteller mit Forellenterrine mit Kräuterrahm, Kärntner Schinkenspeck mit Feige und Rucolasalat mit Waldpilzen

Vorspeisenteller mit Hirschschinken mit Preiselbeerobers, graved Lachs mit Wachtelei und Waldviertler Schafkäse mit orientalischen Roten Rüben

Kalte Vorspeise

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Vorspeisenteller mit Kärntner Schinkenspeck mit Krengervais, gegrillten Garnelen auf Zitrusfrüchten und Schafkäse Wassermelonensalat

Vorspeisenteller mit Räucherlachs und Senf-Dillsauce, Kärntner Schinkenspeck mit Feige und Rucolasalat mit Waldpilzen

Vorspeisenteller mit Roastbeef & Remoulade, Antipastiterrine im Glas, Garnele auf Avocadomousse

Vorspeisenteller mit Spargelsalat, Fischterriner, Bresaola mit Rucola und Parmesansplitter (saisonal)

Waldviertler Ziegenkäse mit Tomaten und Paprika Kernölvinaigrette

Wassermelone-Schafkäsesalat

Wurst-Käseplatte für 5 Personen

Wurstsalat

Würziges Avocadomousse mit Tortillachips

Zucchinirollchen mit Frischkäse

Salate in Gläser

Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte

Algen-Nudelsalat mit Jakobsmuscheln

Apfel-Selleriesalat mit Nüssen

Asiatischer Fleischsalat auf Mango-Avocado-Salsa (saisonal)

Bismark Heringsalat mit Apfel und Dille

Caesar Salat mit Hühnerstreifen

Cole Slaw (Amerikanischer Kraut-Karottensalat)

Cous Cous -Salat mit gebratenem Gemüse und Petersilien

Erdbeer-Radieschen Salat mit Mozzarellaperlen (saisonal)

Feine Beinschinkenrolle mit Krengervais gefüllt auf französischem Salat

Forellenterrine mit Oberskren und Cherrytomaten

Gebratener Kürbis mit karamellisierten Birnen,
Blauschimmelkäse und Walnüssen (saisonal) (Auf Anfrage auch vegan)

Gemüsesticks im Glas mit 2 Dips

Geräucherte Gänsebrust auf cremigem Bulgur-Sesamsalat (saisonal)

Griechischer Salat mit Cocktailtomaten und Feta (saisonal)

Humus 

Hühnercurrysalat mit Ananas

Italienischer Calamari-Shrimp Salat

Italienischer Makkaroni - Thunfisch Salat

Joghurt-Hühnercurrysalat

Karibischer Reissalat mit Ananas, Mango und gegrilltem Schweinefilet

Kartoffel-Spargelsalat mit Karotten und Honig-Vinaigrette (saisonal)

Kartoffel-Vogerlsalat mit gebackenen Hühnerbruststreifen

Kürbis-Rucola Salat mit Schafkäse und Kürbiskernen (saisonal)

Levantinische Mezze (Hummus, Tarama, Mutabel)

Linsensalat mit Birnen und Haselnüsse 

Mango-Avocado Salsa mit Thunfisch im Sesammantel

Mais-Paprikasalat mit Schafkäse und Oliven

Melanzani- Röllchen mit Frischkäse gefüllt

Nudelsalat nach Schweizer Art

Orangen-Paprika Thunfischsalat am Linsenbett

Orientalischer roter Rübensalat mit Ziegenkäse und Granatapfeldressing

Pikanter Chinakohlsalat mit Sojadressing

Puten-Glasnudelsalat

Radicchio-Nuss Salat mit Gorgonzoladressing

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Salat mit Senfsauce

Rosa gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Wakamesalat

Rucola Salat mit Feigen, Serrano Schinken, Kapern und Manchego

Salat mit Datteln, Nüssen, Schafkäse und Granatapfeldressing

Senflinsensalat mit Roastbeef

Shrimp-Avocado Salat mit Kräutervinaigrette

Salate in Gläser

Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte

Schinkenmousse mit Gebäck

Spargelsalat von weißen Spargelspitzen mit Prosciutto (saisonal)

Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöl

Taboulé mit frischer Petersilie

Thailändisch gewürzte Rindfleischstreifen auf exotischem Salat

Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto

Vegetarischer Antipastisalat

Vegetarischer Nudelsalat mit Zuckererbsenschoten und Koriander (saisonal)

Vitello Tonnato von der Pute mit Kapernbeeren

Waldorfsalat mit geräucherter Gänsebrust (saisonal)

Waldviertler Schafkäse mit Cocktailtomaten und Kernölpesto

Wassermelone -Schafkäsesalat im Glas (saisonal)

Suppen

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte.

- Bärlauch Cremesuppe mit Grana
- Burgenländische Krautsuppe mit Creme Fraiche und Gebäck
- Consommé mit Blätterteig-Käsestange
- Cremige Karotten – Ingwer-Suppe 
- Eiskalte Marzipan-Beerensuppe (saisonal)
- Erdäpfelsuppe mit Prosciutto-Chips
- Französische Zwiebelsuppe
- Gazpacho, kalt serviert
- Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe
- Getrüffelte Parmesanschaumsuppe
- Grießnockerlsuppe
- Gulaschsuppe mit Gebäck
- Hühner-Kokossuppe
- Joghurt Gurkenkaltschale (saisonal)
- Kartoffel-Lauch-Steinpilzsuppe
- Klare Consommé mit Käseschöberl
- Klare Gemüsesuppe
- Klare Ochsenfleischsuppe mit Sherry
- Kressesuppe mit Flusskrebs
- Kürbissuppe mit Kernölcroustons (saisonal)
- Maronischschaumsuppe mit knusprigem Speck (saisonal)
- Paprikacremesuppe mit Krabben
- Pastinakenschaumsuppe mit Gemüsestroh
- Pikante Thai Garnelensuppe mit Zitronengras
- Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
- Safranschaumsuppe mit Gemüsestreifen
- Scampischaumsuppe mit Scampi als Einlage
- Spargelsuppe mit Croutons (saisonal)
- Terlaner Weinsuppe mit Zimtstangerl
- Tomatencremesuppe mit Basilikum- Pesto
- Türkische Linsensuppe
- Vegetarische Bohnensuppe
- Zucchini-cremesuppe

Suppen in Gläser

Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte.

Bärlauch Cremesuppe mit Grana

Cremige Karotten – Ingwer-Suppe 

Erdäpfelsuppe mit Prosciutto-Chips

Französische Zwiebelsuppe

Getrübelt Erdäpfelcremesuppe

Getrübelt Parmesanschaumsuppe

Hühner-Kokossuppe

Joghurt Gurkenkaltschale (saisonal)

Kartoffel-Lauch-Steinpilzsuppe

Klare Ochsenschleppsuppe mit Sherry

Kressesuppe mit Flusskrebs

Kürbissuppe mit Kernölcroustons (saisonal)

Maronschaumsuppe mit knusprigem Speck (saisonal)

Pikante Thai Garnelensuppe mit Zitronengras

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Safranschaumsuppe mit Gemüsestreifen

Spargelsuppe mit Croustons (saisonal)

Terlaner Weinsuppe mit Zimtstangerl

Tomatencremesuppe mit Basilikum- Pesto

Vegetarische Bohnensuppe

Zucchini-cremesuppe

Warmes Fingerfood

Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte

Bitte beachten, dass bei einigen Speisen ein Koch vor Ort nötig ist!

Wir beraten Sie gerne.

Ausgelöstes Backhendl auf Kartoffel Vogelr Salat

Brasilianische Fischpfanne mit Reis

Brasilianisches Hühnchen mit Kokosmilch und Mango dazu Jasminreis

Chili con Carne

Chili-Limetten-Rindfleisch mit Shiitake Pilzen und Zucchinireis

Cremige Pilzsauce mit Knödel

Crostini, gemischt

Entenbrust auf Maroni Rotkraut

Entenfilet auf Orangen-Maroni-Rotkraut mit Bröselknödel

Erbsenpüree mit Jakobsmuschel und knuspriger Chorizo

Falafel-Bällchen mit Ratatouille

Faschierte Bällchen mit Minz- Püree

Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Zwiebeljus

Filetspitzen Stroganoff mit Kräuterreis

Gebratene Gänsebrust auf cremigen Senf-Berglinsensalat

Gebratenen Putenstreifen mit Dörrzwetschken dazu Süßkartoffelpüree

Gemüse-Curry mit Shrimps

Geschmorte Backerln vom Iberico Schwein auf Mandel - Kartoffelpüree

Geschmortes Lamm auf Ratatouille

Getrüffelte Krautfleckerl in Glas

Gnocchi mit Kürbispesto und Parmesan

Gnocchi mit Pesto und Garnele

Gnocchi mit Pilz-Panna Sauce und Parmesan

Gnocchi mit Ratatouille und Käse

Gnocchi mit Trüffelsalami-Fenchelsugo

Gnocchi mit Ziegenkäse, Radicchio und Nüssen

Griechische Nockerl mit Spinat, Schafkäse und Oliven

Grünes Thai Gemüsecurry mit Reis

Grünes Thai-Hühnercurry mit Jasminreis

Huhn mit Erdnüssen auf Gemüse, in Sojasauce gebraten

Hühnchen mit Erdnüssen und Chili, dazu Basmatireis

Hühnerbrust auf Maroni Rotkraut

Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten, Kapernbeeren, Zitrone und Rosmarin dazu Käsepolenta und gebratene Zucchini

Hühnerbrust mit Kräutern auf Spargelragout (saisonal)

Hühnerbrust streifen mit Yakitorisauce, Zuckererbsenschoten und Babymais mit Jasminreis

Hühnergeschneitztes mit Champignonsauce auf Semmelknödel

Hühnergeschneitztes mit Kürbisgemüse und Reis

Indisches Gemüsecurry mit roten Linsen

Warmes Fingerfood

Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte

Bitte beachten, dass bei einigen Speisen ein Koch vor Ort nötig ist!

Wir beraten Sie gerne.

Jakobsmuschelspieß auf Thai Gurkensalat

Kalbsbutterschnitzerl mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Kalbsgulasch mit Nockerln

Kartoffelgulasch (Auf Anfrage auch vegan)

Kürbisgnocchi mit Salbeibutter, Pinienkernen und Parmesan

Kürbis-Paprika Risotto mit Kabeljau und Kerbelöl

Kürbisravioli mit Salbeibutter

Kasspatzen mit Röstzwiebel

Lammfleischbällchen mit Minzsauce

Mangaliza Backerln geschmort mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Melanzaniröllchen mit Pinien-Schafkäsefülle und Tomatensauce

Mini Bratknödel auf sortierten Pilzsauce

Mini Grammelknödel auf Weinkraut

Mini Frankfurter und Debreziner mit Senf, Ketchup und Kren

Mini Penne mit Garnelen und Basalikumpesto

Mini Hühner Schnitzer mit Kartoffelsalat

Mini Penne mit Räucherlachs und Blattspinat in leichter Obersauce

Mini Penne mit feinem Ratatouille und Parmesansplitter

Mini Penne mit Pilzen der Saison und Kräutern

Mini Penne mit Mozzarella, Tomaten und Pesto

Mini Saltimbocca vom Huhn mit Pilzpolenta

Mini Wiener vom Kalb auf Erdäpfel-Vogerlsalat

Papriziertes Kürbiskraut mit Zander

Paprikahuhn mit Nockerln

Putengeschnetzeltes mit grünem Spargel und Butterreis (saisonal)

Puteneintopf mit Reis

Rehfilet mit Wacholderjus auf Safranpüree

Rehrückenmedaillons mit Orangen-Maroni-Rotkraut und Semmelknödel

Rindsgulasch mit Nockerln

Rinderfiletspitzen mit Zuckererbsenschoten und Yakitorisauce

Rinderfiletspitzen mit WOK- Gemüse in Teriyakisauce

Rotes Thai Garnelencurry mit Jasminreis und Thai Basilikum

Warmes Fingerfood

Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte

Bitte beachten, dass bei einigen Speisen ein Koch vor Ort nötig ist!

Wir beraten Sie gerne.

Saiblingsfilet auf Paprika Lauchgemüse

Safranperlhuhn mit Weißweinkraut

Saté-Spieße vom Huhn mit Erdnusssauce und Reis

Schottischer Lachs in Bärlauchsauce dazu Reis

Schinkenfleckerl mit Käse

Schweinslungenbraten mit Kartoffelgratin, Schwammerlsauce und Blätterteighäubchen

Schinkenravioli mit Kren

Spargelrisotto mit Parmesan (saisonal)

Steinpilzravioli mit Salbeibutter confierten Tomaten und Grana

Szegediner mit Scampi und Zander

Tafelspitz auf papriziertem Kürbiskraut und Schnittlauchsauce

Tafelspitz mit Cremespinat und Rösti

Thai Gemüsecurry mit Kichererbsen

Tiroler Gröstl

Veganes Kokoscurry mit Duftreis 

Wiener vom Schweinemedailon auf Erdäpfel Vogerlsalat

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Wok Gemüse mit Tofu und Nüsse

Zander auf steirischem Wurzelgemüse mit Kren

Zanderfilet mit Paprikaschaum auf Erbsenpüree

Zanderfilet mit sautierten Tomaten, saisonalen Gemüsen auf Wildreis

Zartes Lammfleisch mit Couscous, getrockneten Tomaten und Minze

Zitronenrisotto mit Pinienkernen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Nockerln

Fleischige Hauptgerichte

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

- Ausgelöste Backhendlstücke mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Backerln vom Iberico-Schwein in Rotweinsauce mit Erdäpfelpüree
- Beef-Burger mit Gemüse
- Bio Lasagne Bolognese mit grünem Salat
- Cevapcici mit Zwiebelsenf und Reis
- Chicken Nuggets mit würzigen Wedges und Dips
- Chili con Carne mit Fladenbrot
- Coq au vin mit Baguette
- Debreziner mit Gebäck, Senf und Kren
- Entebrust mit Maroni - Rotkraut
- Esterhazy-Beiriedschnitte mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Zwiebelsaft
- Faschierter Braten mit Kartoffelpüree
- Filetspitzen in Cognac-Pilzrahm mit Erdäpfelkroketten und Speckfisolen
- Filetspitzen Stroganoff mit Kräuterreis
- Frankfurter mit Gebäck Senf und Kren
- Gänsebrust in Orangensauce mit Rotkraut und Semmelknödel
- Gänsebrust mit Rotkraut und Kartoffelknödel
- Gefülltes Rinderfilet mediterran mit Rosmarinerdäpfeln
- Gemüse - Rindfleisch Eintopf mit Fladenbrot
- Gerollter Florentinischer Kalbsbraten mit mediterranem Gemüse und Rosmarinerdäpfel
- Geschmorte Mangalicabackerln mit getrüffeltem Erdäpfelpüree
- Geschmorte Perlhuhnbrust mit Kartoffelgratin und Gemüse
- Geschmorter Barolobraten mit Rosmarinerdäpfeln und herbstlichem Gemüse
- Geschmortes Olivenhähnchen auf Grillgemüse mit Braterdäpfeln
- Geselchtes mit Kraut und Knödel
- Grammelknödel auf Weinkraut
- Grillen - Scheiben vom Roastbeef (im Ganzen gegrillt), Steckerlfisch, Satayspieße, Kartoffeln, Grillgemüse, Grillsauce
- Grillwürstl mit Gebäck und Gemüsespieße
- Grünes Thai-Hühnercurry mit Reis
- Gulasch vom Huhn mit Semmel
- Hirschbraten von der Schale mit italienischen Kräutern, Rosmarinerdäpfeln und Butterfisolen
- Hirschkalbbraten mit Maronirotkraut und Walnussnockerln
- Honigbraten vom Jungschwein mit Serviettenknödel und Speckfisolen
- Huhn mit Erdnüssen und Chili dazu Rosinenreis
- Hühnerbrust mit Spinat und Schafkäse gefüllt dazu Reis und Gemüse
- Hühnercurry mit Fladenbrot
- Hühnergeschnetzeltes in Blattspinat-Sahnesauce mit Reis
- Hühnerschnitzerl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Fleischige Hauptgerichte

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Hühnerbrust gebacken, mit Reis

Hühnergeschnetztes mit Kürbisgemüse und Polenta

Hühnerschnitzel

Italienische Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten, Kapernbeeren, Zitrone und Rosmarin, dazu Käsepolenta und gebratene Zucchini

Kalbsbutterschnitzel mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Bratensaft

Kalbsrahmgeschnetztes mit Nockerl

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachtem Nockerl

Kalbsrückenfilet mit saisonalem Risotto und Wurzelgemüse

Kalbschnitzel in Marsalasauce mit cremiger getrüffelter Polenta

Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Semmelkren und Bouillongemüse

Kartoffelgulasch mit Würstel oder Dürre

Lammracks in Whiskeysauce mit Ratatouille und Zwiebelerdäpfeln

Lammrücken mit Couscous, Schafkäse, getrockneten Tomaten und Minze

Lasagne Bolognese mit Grünem Salat und Dressing

Leberkäseblock

Mediterrane Rindsfilet-Pilz-Spieße mit Grillgemüse

Paprikahenderl von der Hühnerbrust mit Nockerln

Perlhuhn mit Kartoffel-Crème Brûlée und mediterranem Gemüse

Platte mit Satespießen vom Huhn mit Erdnusssauce und Grillgemüse

Pot-au-feu vom Huhn in Weißwein mit Speck, Pilzen und Frühlingszwiebel

Puten Wok mit Gemüse und Jasminreis

Putenfricasee mit Basilikum und getrockneten Tomaten
mit Kartoffelstrudel

Putenmedaillon in Mango-Currysauce dazu Rosinenreis

Putenschnitzel in Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogersalat

Rehmedaillons, dazu Apfelrotkraut mit karamellisierten Maronen
und hausgemachtem Semmelknödel

Rindsfiletspitzen mit WOK- Gemüse in Teriyakisauce und Reis

Rindsgulasch mit Nockerl

Rindsgulasch mit Semmerl

Rindsgulasch von der Schale mit Serviettenknödel

Rindslungenbraten im Ganzen gebraten mit frischem WOK-Gemüse

Rosa Kalbsrücken auf Erbsenpüree
mit Schalotten-Portweinjus und Röstgemüse

Rosa Kalbsrückensteak mit saisonalem Risotto und Röstgemüse

Rotes Thai-Rindercurry mit Jasminreis (scharf)

Fleischige Hauptgerichte

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Sacherwürstel mit Gebäck, Senf und Kren

Sate-Spieße mit Erdnusssauce und exotischem Gurkensalat

Schinkenfleckerl mit grünem Salat

Schweinsbraten (1/2 Karree & 1/2 Schopf)
mit Krautsalat und Serviettenknödel

Schweinslungenbraten im Speckmantel
mit Petersilerdäpfeln und englischem Gemüse

Schweinslungenbraten mit Schwammerlgulasch und Semmelknödel

Schweinslungenbraten mit Schwammerlsauce, Kartoffelgratin
und Brokkoli Flan

Spanferkel mit Semmelfülle dazu Kartoffel- und Krautsalat
(min. 50 Portionen)

Spanferkel mit Semmelfülle, dazu Karoffel – und Krautsalat
(50 - 70 Portionen)

Tafelspitz mit Schnittlauchsoße, Apfelkren, Wurzelgemüse
und Erdäpfelschmarrn

Tiroler Gröstl mit Spiegelei

Weihnachtliche Putenrolle gefüllt mit Pinienkernen und Dörrzwetschken
dazu Süßkartoffelpüree (saisonal)

Weißwürste mit Brezen und Weißwurstsenf

Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Erdäpfelschmarrn

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Röstli

Vegetarische Hauptgerichte

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Bio Hokkaidokürbis-Erdäpfelgulasch

Bio Kürbis-Schafkäse-Lasagne

Bio Quinoalaibchen mit Orangen-Currysauce 

Chili con Soja mit Gebäck 

Cremige Pilzsauce mit Serviettenknödel

Curcuma Gnocchi mit Ofentomaten und Salbei

Enchilada verdura

Erdäpfel-Lauch-Steinpilz Gratin

Erdäpfelnudeln mit feinem Ratatouille

Erdäpfelstrudel mit herbstlicher Pilzsauce

Falafelbällchen mit Ratatouille

Falafelbällchen mit Tahine und Salat

Frühlingsrollen mit Sojasauce

Gebackenes Gemüse (Pilze, Zucchini, Melanzani, Frühlingszwiebel...) mit Schnittlauchrahm

Gemüselasagne mit Rucola-Cocktailtomaten-Salat und Parmesan

Gemüse-Pot-au-feu mit Vollkornbaguette

Getrübte Krautfleckerl

Gnocchi mit Kürbispesto und Parmesan

Gnocchi mit Ratatouille

Griechische Nockerl mit Spinat und Schafkäse

Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Bergkäse mit grünem Salat

Kartoffelgulasch (Auf Anfrage auch vegan)

Kartoffel-Pilzrolle mit Wintergemüse und Kräuterrahmsauce

Käsespätzle mit grünem Salat

Kichererbsen Curry mit Jasminreis, oder mit Fladenbrot

Kreolischer Gemüsecurry mit Fladenbrot

Kürbis- Ziegenkäse Lasagne

Kürbisravioli mit Salbeibutter

Kürbis-Rucola-Risotto mit gebratenem Tofu 

Melanzani-Involtini gefüllt mit Schafkäse-Pinienkernfülle mit Kerbelpüree

Penne mit Paradeissauce und schwarzen Oliven

Pfannengemüse in Tomatensauce, mit Reis

Pilz- Spinat- Lasagne

Pilzgulasch mit Nockerl

Risotto mit Frühlingsgemüse

Risotto mit Radicchio, Nuss und Dolcelatte

Rote Rüben Risotto mit Feta

Vegetarische Hauptgerichte

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Schwarzwurzel-Kartoffel-Auflauf

Solospargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfeln (saisonal)

Spinat- Schafkäse Strudel

Spinatlasagne mit Schafkäse

Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Pilzsauce überbacken

Steinpilz-Ravioli mit Salzeibutter und Grana

Strudel mit papriziertem Kraut, dazu Schnittlauchrahm

Strudel mit Schafkäse-Spinat-Pinienkernfülle, dazu Minzjoghurt

Veganes Gemüsecurry mit Jasminreis 

Vollkorn- Laibchen auf Ratatouille

Zucchini-Tomaten-Quiche

Fischige – Hauptspeise

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

- Erdäpfelgulasch mit gegrillten Riesengarnelen
- Filet vom Bachsaibling mit Bio-Mangold-Gröstl
- Fish and Chips
- Gambas al ajillo
- Gebratenes Saibling Filet auf Paprika-Lauch-Gemüse
- Gegrillte Lachsforelle mit Bratkartoffeln auf mediterranem Gemüse
- Gemüse-Nuss-Pfanne mit Meeresfrüchten
- Knusprige Kokosshrimps mit feuriger Salsa und Röstgemüse
- Lachscannelloni mit Obers-Lauchsauce überbacken
- Lachsforellenfilet vom Radlberg auf Blattspinat und Safranpüree
- Lachssteak in Lemongras-Sojamarinade mit Salzkartoffeln
- Paella mit Meeresfrüchten
- Poschiertes Lachsfilet mit Erdäpfelpüree
- Red Snapper Filet mit Avocado- Mango- Salsa
- Red Snapper Filet mit Orangen Currysauce, gegrilltem Gemüse, und Kokosreis
- Riesengarnelen mit Kräutern gebraten, dazu Penne mit Pesto und gegrillten Cocktailtomaten
- Rotes Thai-Garnelencurry mit Jasminreis
- Schottischer Lachs im Blätterteigmantel mit Weißwein-Schnittlauchsauce, Salzerdäpfeln und Brokkoli
- Schottischer Lachs in Bärlauchsauce mit Reis (saisonal)
- Seeteufelmedaillons mit Tomaten-Oliven-Salsa und Petersilienerdäpfeln
- Waller in Paprikarahm mit Salzerdäpfeln und Sauerkraut
- Zander auf Paprika-Kürbis-Gemüse mit Salzerdäpfeln
- Zander mit sautierten Tomaten, saisonalem Gemüse und Wildreis
- Zanderfilet auf papriziertem Kürbiskraut mit Salzerdäpfeln
- Zanderfilet mit Kräuterbutter mit Gemüse und Petersilerdäpfeln
- Zanderfilet mit Senf- Krenkruste auf Fenchel- Orangensalat und Wildreis

Desserts in Gläschen

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Baileys- Mousse

Bircher Müsli im Glas

Bratapfelmus mit Schokolade

Crème brûlée mit Mandeln

Erdbeeren mit Joghurt und Vanille

Erdbeer-Tiramisu

Espresso -Mousse mit Haselnusskrokant

Feige mit Honigtopfen und Nüssen

Frische Früchte mit Minze 

Gemischte Joghurt – mit Honig, Müsli, Früchte

Grießflammerie mit Marillenröster

Himbeere Trifle mit altem Sherry

Himbeer- Mousse mit frischen Beeren

Himbeerpudding mit Mandelsplitter und frischen Beeren

Himbeer-Topfen-Mousse mit eingelegten Zitronenzesten

Joghurt-Heidelbeercreme auf Mohnküchlein (Glutenfrei, Laktosefrei)

Kokos- Mousse mit Limettengelee

Kokos-Panna Cotta mit Mangospiegel

Limetten -Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel

Limetten -Panna Cotta mit rotem Karamell Paprika

Limetten-Joghurtmousse mit frischen Beeren

Mango- Mousse mit Knusperschokolade

Mango-Chilusalat auf dunklem Schokoladen-Mousse

Mangocreme auf Schokoküchlein (Laktosefrei) 

Maracuja-Trifle

Maroni- Mousse mit Portweinbirnen und Schokobiskuit (saisonal)

Mojito- Mousse mit frischer Minze

Mousse von Hokkaidokürbis auf Waldviertler Graumohnküchlein (saisonal)

Oreo-Dessert im Glas

Papaya-Mousse auf süßer Avocadocreme

Profiteroles mit Schokosauce

Reispudding mit Rosenwasser

Rhabarber-Tiramisu (saisonal)

Rosmarin-Rhabarber Bourbonvanille Schaum

Desserts in Gläschen

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Sachertorte im Glas

Schokobanane im Glas

Schokoladen- Mousse mit Erdbeerspiegel

Schokoladenmousse- Törtchen mit Himbeermark (Gluten-laktosefrei)

Schoko Soufflé mit flüssigem Kern (warm im Chafingdish)

Schokotrüffel-Creme mit Himbeerfruchtmark Laktosefrei, Glutenfrei 

Schwarzwälder Kirsch im Glas (Gluten- und laktosefrei)

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee (saisonal)

Tiramisu

Tonkabohnen- Mousse mit Himbeeren und Mandelsplitter

Topfenaufauf auf Marillenröster

Topfen- Soufflé im Glas mit Waldbeerensauce

Vanillecreme mit Waldbeeren

Veganes Tiramisu 

Zimt Flammerie mit Glühweingelee

Süßes Fingerfood

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Altwiener Rahmkipferl mit Marillenmarmelade gefüllt

Bio gemischte Jourplunder viererlei

Bio Mürbkipferl

Briochekipferl

Brownies

Bunte Macarons

Cake Pops

Croissant

Cupcakes

Donut

Eislutcher

Faschingskrapfen (saisonal)

Fruchtspieß

Gemischte Kekse

Gemischte süße Jourplunder

Glutenfreie Muffins

Gugelhupf

Jour Faschingskrapfen mit verschiedenen Füllungen (saisonal)

Linzerschnitte

Marmorkuchen

Mini Kardinalschnitte

Mini Croissant

Mini Donut

Mini Gugelhupf

Mini, süße, gefüllte Croissants

Muffins

Panettone Minikuchen mit Rosinen, Aranzini und knuspriger Mandelglasur

Rahmknöpfe

Schokolade getunkte Erdbeere

Teebäckerei

Vegane Cupcakes 

Veganer Heidelbeere Muffin 

Veganer Schoko – Kirsch Muffin 

Petit- Fours

Mindestbestellmenge immer 20 Stück pro Sorte

Erdbeer- Lolli

Kokospitz

Marillen - Lolli

Mini - Sacherwürfel

Mini Lemon Törtchen

Mini Punschkräpfel

Nusspitz

Passionsfruchtpitz

Pariserspitz

Petit Fours Exklusive Mischung

Petit Fours Wiener Mischung (Auf Anfrage auch Sortenrein)

- ≈ Mini Sacherschnitte
- ≈ Mini Apfel- und Topfenstrudel
- ≈ Mini Esterhazyschnitte
- ≈ Mini Linzerschnitte

Nachspeise

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Apfeltarte mit Vanilleeis

Apfel- Streuselkuchen

Apple Pie mit Vanille-Schlagobers

Blechkuchen mit Schokoglasur

Bratapfeltorte

Cheesecake mit Erdbeermark

Cupcake individuell beschriftet

Donauwelle

Durchgefallener Blechkuchen

Herbst Selection - 3erlei Dessertvariation

- ≈ Joghurt- Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein (Gluten- Laktose frei)
- ≈ Weisse Schokomousse mit Lebkuchen und Mango
- ≈ Bratapfel Tarte

Erdbeer- Vanille Torte (20 Portionen)

Erdbeerkuchen (saisonal)

Esterhazytorte

Feigen – Granatapfel- Reis mit Minze

Feiner Wiener Lebkuchen gemischt (saisonal)

Frühling Selection - 3erlei Dessertvariation

- ≈ Rhabarberstrudel mit warmer Vanillesauce
- ≈ getunkte Erdbeeren,
- ≈ Tonkabohnen -Mousse mit Himbeeren und Mandelsplitter

Gemischtes Mochi

Gezogener Apfelstrudel

Haselnuss Schupfnudel mit Apfelmuss

Hausgemachte Eis mit Waffeln, Holhippen, Stanitzel und Becher (saisonal)

Himbeer -Kokos Kuchen

Kaiserschmarrn mit Apfelmuss

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Klassik 3erlei Dessertvariation

- ≈ Dunkle Schokoladenmousse mit Erdbeerspiegel
- ≈ Frischer Fruchtsalat mit Minze
- ≈ Apfelstrudel mit Vanilleobers

Kokosmilch-Reispudding

Marillen - Topfenstrudel

Marillenkuchen mit Mandeln

Marmor- Herzkuchen

Marmorgugelhupf

Mohn-Schupfnudeln mit Erdbeermark

Pavlova Torte (12 Portionen)

Powidltascherln mit Butter und Zucker

Reis Pudding mit Beeren

Rhabarber- Erdbeerkuchen (saisonal)

Rhabarberstrudel mit frischen Erdbeeren und warmer Vanillesauce (saisonal)

Nachspeise

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Sachertorte

Schokobrunnen

Schokolade Pecanuss Pie

Schokoladen- Mousse in Schüssel

Schokoladenkuchen

Schoko-Nuss-Brownie

Topfenknödel mit Marillenröster

Topfen-Marillen Tarte

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Weihnachtskekse, und Bäckerei (saisonal)

Weißer Schokoladenmousse mit Marillen Fruchtmark

Wiener Strudelvariation

Winter Selection - 3erlei Dessertvariation

- ≈ Mandeln-Nugatsoufflé mit flüssigem Kern dazu Himbeersauce
- ≈ Maronitiramisu mit Knusperschokoladen
- ≈ Honigsüße Mangospalten

Zitronen Kuchen

Zitronen- Topfen Torte

Zwetschenkuchen



Nützen Sie unsere professionelle Unterstützung beim Gastgeben,
damit Ihr Event – auch kulinarisch – zu etwas Besonderem wird.

Wir beraten und informieren Sie gerne!

Tommi Hirsch Catering GmbH · Treustraße 35-43 · 1200 Wien
T +43 1 907 60 75 · F +43 1 907 60 88
catering@tommihirsch.at · www.tommihirsch.at