

Catering & Flying Dinner (Fingerfood)

Für Ihren Event im Porzellan oder in einer Location Ihrer Wahl!

Die große Auswahl kleiner Speisen. Stellen Sie sich schnell und einfach Ihr persönliches Eventmenü zusammen...

Alle Speisen werden in kleinem Porzellan - Geschirr serviert.

Vorspeisen (ab € 3,50/Person und Gang)

Vegetarisch:

Rote Rübencarpaccio auf Vogersalat & Kren
Gebratene Zucchinirollchen mit Frischkäsefülle auf Rucola - Quinoa Salat
Rucola – Mango - Radicchio Salat mit Chili-Sesam Tofuwürferl
Pikantes Tiramisu mit Quinoa, Peperonata, Frischkäsemousse
Schafkäse – Rote Paprika Terrine
Melanzani – Oliven Tatar

Fisch:

Lachscarpaccio mit Safranmarinade
Seeteufelcarpaccio mit Limetten - Koriandermarinade
Hausgebeizte Lachsscheiben mit Honig-Dill-Senfsauce
Mousse von der geräucherten Forelle mit Preiselbeeren & Kren
Konfiertes Pommerysenf – Lachsmousse mit Sesamgrissini

Fleisch:

Steirisches Vitello mit Käferbohnen & frischem Kren
Geräucherte Entenbrust auf Rucolasalat mit Orangen-Ingwerdressing
Rindscarpaccio vom Weideochsen
Beef Tatar mit Kaper & Chips
Roastbeef Maki mit Ricotta – Avocado – Kischtomatenfülle
Hühnersalat „Waldorf“ (Äpfel, Sellerie, Walnüsse)
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar & gebackenen Kapern
Roastbeef & Ziegenkäsescheiben auf Blattsalat
Gefülltes Jourgebäck (Käseleberkäse, Beinschinken, Tafelspitzscheiben,.....)

Suppen (ab € 3,00/Person und Gang)

Klassische Rindsboullion mit Fritatten, Grießnockerl, ...
Spinat/Bärlauchsuppe mit Lachswürferl
Spargelcremesuppe mit Flusskrebse
Kürbisschaumsuppe
Tomaten – Kokos - Chilisuppe
Maroni-Ingwerschaumsuppe
Getrüffelte Erdäpfel – Pilzsuppe
Karotten – Orangen - Chilisuppe
Pürierte weiße Bohnen - Fenchelsuppe
Linsen - Koriandersuppe
Rollgerstlsuppe mit Speck & Jungzwiebel
Weiße Tomatenschaumsuppe mit gebratener Garnele
Kaltschalen (Gurken - Wasabi, Honigmelone - Safran,...)

Hauptgerichte (ab € 4,50/Person und Gang)

Vegetarisch:

Risotto (Zitronen – Thymian, Rucola – Chili,.....)
Baby Gnocchi (Rote Rüben, Dolce Latte – Dattel,.....)
Krautfleckerln, Rotkrautfleckerln
Käsespätzle mit knusprigen Zwiebelringen
Drahte Nudeln mit Shiitake Pilzen, getrockneten Tomaten, Jungzwiebel
Spinat/Bärlauchknöderl mit brauner Butter & Parmesan
Gebackenes Gemüse im Tempuramantel
Hausgemachte Nudeltascherl mit saisonaler Fülle
Knusprige Erdäpfelknödel mit saisonaler Fülle
Geröstete Knödel mit Spiegelei
Gemüsecurry mit Basmatireis

Fisch:

Fisch(erln)&Chips, frittierte kleine Fischerl & Kalamari
Kalmariringe im Reismehl gebacken
Knuspriger Zander auf Zitronen – Thymian – Speck Risotto
Chillige Garnelen im Rucolanest
Gedämpfte Lachsscheiben auf Blattspinat
Knusprige Seeteufelmedaillons mit Safran - Sherry Schaum
Red Snapper auf rosa Grapefruitrisotto
Jakobsmuscheln auf Chili - Mangorisotto

Fleisch:

Geschmortes Rindsschulterschmelz mit cremiger Thymianpolenta
Rib Eye Steak Scheiben auf mariniertem Rucolasalat
Rosa Schweinsmedaillons auf Rübencurry mit frischer Kresse
Kalbsleber im Calvadosjus auf Süßerdäpfelpüree
Schinkenfleckerln „ Oma's Art“
Knusprige Blunzenröllchen auf lauwarmen Fisolen & Kren
Kleine Fleischlaibchen mit Erdäpfelpüree & Preiselbeeren
Barbeque – Rippchen mit knusprigen Erdäpfelspalten
Kleine Fleisch oder Grammelknödel auf warmen Speckkrautsalat
Rindsgulasch vom Wadschunken
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln
Gebackene Schnitzerl (Kalb, Huhn, Altwiener Backfleisch,...) mit Erdäpfelsalat
Gebratene Entenbrust auf Basilikum - Cranberryrisotto
Rosa Lammkotelett auf Ratatouille
Gebratene Hühnerstreifen mit Avocado auf Sojasprossen
Hühnercurry mit Basmatireis

Jourgebäck 0,90€ p/stk.

Desserts (ab € 3,50/Person und Gang)

Porzellan Schoko Kuchen mit lauwarmen Himbeeren und Vanilleeis
Mousse (Schokolade, weiße Schokolade, Schoko – Rum – Kokos, Maroni,...)
Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel
New York Cheese Cake mit Amarenaglasur
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Mohnnudeln mit Apfelmousse
Nussnudeln mit Weichseln
Palatschinken mit Marillen, Schoko-Nuss oder Powidl-Mohn Fülle
Panna Cotta im Glas
Parfait
Crème brûlée (Maroni, Powidl – Mohn, Cranberry,)
Tiramisu (klassisch, Apfel, Erdbeer, Mango – Kürbis,.....)
Himbeer-Nuss-Mascarpone im Rexglas (3 Schichten)
Sorbets (Zitronen-Wodka, Mango Lassi,)

Käse (Kuh, Schaf, Ziege, gebackene Briespitzen,....)

Weiter Kreationen können Sie aus der aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Manche Speisen sind nur nach Saison verfügbar.

Buffetvorschläge und Menüvorschläge auf Anfrage.

Getränkete und weitere Informationen entnehmen Sie bitte aus unserer Homepage:

www.porzellan-lounge.at