

Flying Dinner (Fingerfood)

Für Ihren Event im Porzellan.

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 € 4,00/Person und Gang)

Vegetarisch:

Mozzarella – Cherrytomaten Spießchen mit Basilikumpesto
Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten & Parmesan mit Crostini
Rote Rübenscarpaccio auf Vogelsalat & 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
Knusprige Hüttenkäseballchen mit Mango – Chili Chutney
Marokkanischer Linsensalat mit Minzjoghurt
Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel

Fisch:

Butterfisch – Avocado – Wasabi Tatar
Hausgebeizte Lachsscheiben mit Honig-Dill-Senfsauce
Mousse von der geräucherten Forelle mit Preiselbeeren & Kren
Thunfisch – Kapern Creme mit Sesamgrissini
Oktopuscarpaccio mit Weißwein-Artischocken Pesto

Fleisch:

Steirisches Vitello mit Käferbohnen & frischem Kren
Geräucherte Entenbrust auf Rucolasalat mit Orangen-Ingwerdressing
Kalbscarpaccio mit frischen Kräutern
Beef Tatar vom Weideochsen mit Kapernbeeren
Roastbeef Maki mit Ricotta – Avocado – Kischtomatenfülle
Hühnersalat „Waldorf“ (Äpfel, Sellerie, Walnüsse)
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
Roastbeef & Ziegenkäsescheiben auf Blattsalat
Ibérico-Schinken Paleta, Lardo Speck & Olive
Gefülltes Jourgebäck (Käse - Leberkäse, Proseccoschinken&Kren, Chiorizo&Oliven.....)

Suppen (ab € 3,50/Person und Gang)

Kräftige Rindsboullion mit Fritatten, Grießnockerl, ...
Spinat/Bärlauchsuppe mit Lachswürferl
Spargelcremesuppe mit Flusskrebsen
Kürbiscremesuppe
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 € 5,00/Person und Gang)

Vegetarisch:

Risotto (Zitronen – Thymian, Rucola – Chili,.....)
Baby Gnocchi (Rote Rüben-Kren, Dolce Latte – Dattel,.....)
Paprizierte Krautfleckerln mit Sauerrahm
Rotkraut – Ingwer - Fleckerln
Käsespätzle mit knusprigen Zwiebelringen
Drahte Nudeln mit Shiitake Pilzen, getrockneten Tomaten, Jungzwiebel
Spinatknöderl mit brauner Butter & Parmesan
Gebackenes Gemüse im Tempuramantel
Hausgemachte Nudeltascherl
Geröstete Knödel mit Spiegelei
Gemüse – Frucht Curry
Georgisches 6 Kräuter Melanzani Ragout
Buddha Bowl mit geräuchertem Tofu, Sesam, Ingwer, ...

Fisch:

Fisch(ern) & Chips, frittierte kleine Fischerl & Kalamari
Kalmariringe im Reismehl gebacken
Knuspriger Zander auf Zitronen – Thymian Risotto
Chillige Garnelen im Rucolanest
Lachsscheiben auf Blattspinat
Branzino auf Zuckerschoten - Traubenrisotto
Jakobsmuscheln auf Chili – Mangorisotto
Oktopus auf mariniertem Quinoa & Rosmaringemüse
Pikantes Fischsupperl
Poke Bowl mit Lachs, Avocado, Spicy Majo,
Schwarze "Sepia" Paella mit Oktopus & Garnele

Fleisch:

Geschmortes Rindsschulterscherzel mit cremiger Thymianpolenta
Scheiben von Angusrind Steak auf mariniertem Rucolasalat
Rindsgulasch vom Wadschunken
Kalbsleber im Calvadosjus auf Süßerdäpfelpüree
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln
Rosa Kalbsmedaillons mit Sesam - Blattspinat
Kalsbutterschnitzerl mit Selleriepüree & Vichykarotten
Rosa Schweinsmedaillons auf buntem Gemüsecurry mit frischer Kresse
Knusprige Blunzenröllchen auf lauwarmen Fisolen & Kren
Blunzentascherl auf Erbsen-Wasabicreme
Barbeque – Rippchen mit knusprigen Erdäpfelspalten
Kleine Fleischlaibchen mit Erdäpfelpüree & Preiselbeeren
Albondigas – spanische Fleischbällchen in Tomatensauce
Gebratene Hühnerstreifen mit mariniertem Gemüse
Hühner - Gemüsecurry
Knusprige Sweet – Chili Chicken Wings
Gebackene Schnitzerl (Kalb, Huhn, Altwiener Backfleisch,...) mit Erdäpfelsalat
Schinkenfleckerln „ Oma’s Art“
Kleine Fleisch oder Grammelknödel auf warmen Speckkrautsalat
Gebratene Entenbrust auf Basilikum - Cranberryrisotto
Lammhüftsteakscheibchen auf Ras el Hanout Belugalinsen

Jourgebäck 1,00€ p/stk.

Desserts (ab € 4,00/Person und Gang)

Porzellan Schoko Kuchen mit lauwarmen Himbeeren und Vanilleeis
Zitronen Tarte
Schokoladentarte (Weiße Schokolade, Nougat – Karamell mit Fleur de Sel)
Lebkuchen Mousse mit Bratapfelcreme
Tres Leches Küchlein
Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel
New York Cheese Cake
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Mohnnudeln / Nussnudeln mit Weichseln oder Apfelmousse
Palatschinken mit Marillen, Schoko-Nuss oder Powidl-Mohn Fülle
Panna Cotta im Glas
Crème brûlée (Maroni, Powidl – Mohn, Cranberry,)
Tiramisu im Glas
Himbeer-Nuss-Mascarpone im Rexglas (3 Schichten)
Toblerone – Erdnuss Mousse mit Sauerkirschen
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.

Getränkerte und weitere Informationen entnehmen Sie bitte aus unserer Homepage:
www.porzellan-lounge.at