

# 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:

Mozzarella – Cherrytomaten Spießchen mit Basilikumpesto  
Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten & Parmesan mit Crostini  
Rote Rüben carpaccio 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  
Oktopus carpaccio mit Weißwein-Artischocken Pesto

Fleisch:

Steirisches Vitello mit Käferbohnen & frischem Kren  
Geräucherte Entenbrust auf Rucolasalat mit Orangen-Ingwerdressing  
Kalbs carpaccio mit frischen Kräutern  
Beef Tatar vom Weideochsen mit Kapernbeeren  
Roastbeef Maki mit Ricotta – Avocado – Kirschtomatenfülle  
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 € 3,00/Person und Gang)**

Kräftige Rindsboullion mit Fritatten, Grießnockerl, ...  
Spinat/Bärlauchsuppe mit Lachswürferl  
Spargelcremesuppe mit Flusskrebse  
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 € 4,50/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  
Kalmaringe 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 € 3,50/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](http://www.porzellan-lounge.at)