



ANGEBOTSLISTE CATERING





IN VIA

Inhalt

1. Salate und Platten	1
2. Suppen und warme Gerichte	3
3. Nachspeisen und Kuchen	5
4. Tagungsverpflegung	6
5. Fingerfood und Canapées	7
6. Süße Happen	8
7. Büfets: mediterran, vegetarisch, festlich	9

1. Salate und Platten

Salate:

Gurkensalat mit Dill

Möhrensalat mit Orangen

Weißkohlsalat mit Apfel

Wachsbohnsalat mit Zwiebel

Mais- Kidneybohnsalat mit Paprika

Tomaten- Zwiebelsalat

Gemischte Blattsalate

Radieschensalat mit Sprossen

Dressings:

Joghurt- Kräuter- Dressing

Thousand- Islands- Dressing

Balsamico- Olivenöl- Dressing

Gemischte Salate:

Kartoffelsalat

Shrimpssalat mit Ananas

Hähnchensalat mit Früchten

Griechischer Salat mit Feta u. Oliven

Heringssalat mit Roter Bete

Libanesischer Bulgursalat

Platten:

Garnierte Platten rustikal:

Gemischte Wurst- und Bratenplatte

Gemischte Käseplatte mit Früchten

Fischplatte (Lachs, Matjes, Heilbutt, Makrele)

Garnierte Platten exklusiv:

Tomaten- Mozzarellaplatte mit Pesto

Gemischte Wurst- und Bratenplatte
mit rohem Schinken, Roastbeef,
Hähnchenschenkeln

Gemischte Käseplatte mit französischen und
Italienischen Käsesorten mit Früchten

Fischplatte (Lachs, Matjes, Heilbutt, Räucheraal,
Garnelen, Makrele)

Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse, Pilzen,
Prosciutto, Oliven und Artischocken

**Bitte beachten Sie bei den Salaten und Platten die Mindestbestellmenge von
10 Portionen. Danke.**

2. Suppen und warme Gerichte

Suppen und Eintöpfe:

Kartoffelsuppe mit Mini-Wiener Würstchen

Linseneintopf mit magerem Speck

Minestrone mit Grießnockerln

Asiatische Kürbiscrèmesuppe

Waldpilzcrèmesuppe

Scharfe Tomatensuppe mit Hackbällchen

Ungarischer Suppentopf

Gemischter Brotkorb pauschal

Portion Butter

Schmalztopf

Warme Gerichte:

Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken

Gebackene Speckknödel o. Spinatknödel
mit Waldpilzragout

Grünkernbratling mit Zwiebelsauce mit
Kräuterkartoffeln

Hühnerbrust mit Pesto im Schinkenmantel
mit Mascarponesauce,
Kartoffelgratin und sautiertes Gemüse

Gemischte Bratenplatte (4 Sorten) auf
Sauerkraut und Semmelknödel

Lachsfilet in Zitronensauce, Basmatireis, Buttergemüse

Züricher Geschnetzeltes in Champignonrahm,
Kartoffel- Gemüsegratin

**Hähnchenschnitzel in Kokosmantel mit Currysauce,
Reis- Gemüsepilaf**

**Mini-Rouladen „Hausfrauen Art“, Kräuterkartoffeln,
Rotkohl**

**Schweinefilet in Blätterteig mit Cognac- Pfefferrahm-
Sauce, Petersilienkartoffeln, Broccoligemüse**

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

3. Nachspeisen und Kuchen

Nachspeisen:

Obstsalat exotisch

Obstplatte mit Früchten und Beeren der Saison

Tiramisu hausgemacht mit Grand Marnier

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenmousse

Himbeer- Joghurtcrème

Mangomousse im Melonenkorb
mit Melonenbällchen 1 Stück (ca. 10 Port.)

Hausgemachte Blechkuchen:

Pflaumen-Streuselkuchen

Apfelkuchen mit Zimtstreusel

Mohnkuchen mit Marzipangitter

Quarkkuchen mit Aprikosen

Hausgemachte Torten/ runde Form:

Napfkuchen/ Marmorkuchen 1 Stück (ca.15 Port.)

Schwarzwälder Kirschtorte 1 Stück (ca. 16 Port.)

Charlottenkuchen 1 Stück (ca. 16 Port.)

Früchtetorte mit Geléeguss 1 Stück (ca. 16 Port.)

Tiramisutorte 1 Stück (ca. 16 Port.)

Bitte beachten Sie, dass wir nur ganze Torten liefern können. Für Desserts gilt eine Mindestbestellmenge von 20 Portionen.

4. Angebote für Tagungsverpflegung

Belegte Brötchen:

1/2 Brötchen mit Käse und Früchtegarnitur

1/2 Brötchen mit Tomate und Mozzarella

1/2 Brötchen mit Eiersalat und Garnitur

1/2 Brötchen mit Putenbrust und Ei

1/2 Brötchen mit Salami und Garnitur

1/2 Brötchen mit rohem Schinken u. Garnitur

1/2 Brötchen mit Lachs, Meerrettich und Kresse

Pausenverpflegung bei Tagungen:

Mini- Spinattaschen mit Feta in Blätterteig

Mini- Champignontaschen mit Käse in Blätterteig

Gemüse- Mozzarellaspieße mit Oliven

Joghurtbecher mit Beerengrütze

Joghurtbecher mit frischen Früchten

**Mini- Kuchenhappen 3 Sorten gemischt
Gebäckmischung**

Obstkorb:

**Gemischter Obstkorb mit Äpfel, Birnen, Weintrauben,
Bananen u. je nach Saison:**

Mandarinen oder Pflaumen oder Kirschen

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Portionen.

5. Fingerfood und Canapés:

Crêperolle mit Räucherlachs und Frischkäse

Roastbeefcanapé mit Garnitur

Canapé mit Entenlebermousse u. Garnitur

Canapé mit Putenbrustrolle mit Gemüsesalat

Matjeshappen auf Pumpernickel

Canapé mit Melone und Prosciutto

Canapé mit Avocadomousse und Grönlandshrimps

Canapé mit Thunfischcrème und Garnitur

Canapé mit Frischkäse und zweierlei Kaviar

Käsespieße mit Früchten

Gemüsespieße mit Mozzarella

½ Ei gefüllt und garniert

Mini- Bulette garniert

Mini- Würstchen in Blätterteig

**Mini- Blätterteigtaschen mit
Champignons oder Spinat oder Hackfleisch**

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Portionen. Danke.

6. Süße Happen:

Kürbiskernecken

Bunte Obstspieße

**Mürbeteigkörbchen mit Quarkcrème
und frischen Früchten**

Mini- Windbeutel mit Sahne und Beeren

Mini- Plunderteigschnecken mit Rosinen

**Mini-Blechkuchenstücke
(Mohn-, Apfel-, Pflaumen-, Quarkkuchen)**

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Portionen. Danke.

7. Büfets

Mediterranes Büfett

Tomaten- Mozzarella- Platte mit Pesto

*

Prosciutto mit Honigmelone

*

Antipastiplatte

*

Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
mit Balsamicovinaigrette

*

Pikante Tomatensuppe mit Hackbällchen

*

Vegetarische Lasagne überbacken

*

Mit Pesto gefüllte Hähnchenbrust im Schinkenmantel
mit Kartoffelgratin und sautiertem Gemüse

*

Käseplatte mit italienischen Käsesorten
garniert mit Früchten

*

Obstsalat

*

Tiramisu

Ciabatta, Minibrötchen und Kräuterbutter

Mindestbestellmenge 20 Portionen

**Die Büfett-Kompositionen verstehen sich als Vorschläge, gerne
berücksichtigen wir auch Ihre Vorstellungen!**

Vital- Büfett vegetarisch

Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven

*

3 Rohkostsalate Ihrer Wahl mit Dressing

*

Bulgursalat mit Gurken und Tomaten

„Libanesischer Art“

*

Gemischte Blattsalate mit Kräuterdressing

*

Minestrone mit Dinkelgrießnockerln

*

Grünkernbuletten mit Zwiebelsauce,
Kartoffel- Gemüsegratin

*

Vegetarische Lasagne überbacken

*

Obstplatte mit Früchten der Saison

*

Leichte Zitronen-Joghurtmousse
mit Kürbiskernkrokant

*

Brötchenkorb mit Kräuterbutter

Mindestbestellmenge 20 Portionen

Die Büfett-Kompositionen verstehen sich als Vorschläge, gerne berücksichtigen wir auch Ihre Vorstellungen!

Festliches Büfett

Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven

*

Hähnchencocktail mit Ananas in
Joghurtcrème

*

Gemischte Blattsalate mit Kräuterdressing

*

Festliche Aufschnittplatte garniert

*

Festliche Fischplatte mit Garnelen und
Cocktailsauce

*

Kürbiscrèmesuppe asiatisch gewürzt

*

Züricher Geschnetzeltes in Champignonrahm
Butter- Kräuterreis

*

Gemüsebratling mit Zwiebelsauce,
Kartoffel- Gemüsegratin

*

Festliche Käseplatte

*

Exotische Obstplatte

*

Mousse au Chocolat mit Vanilleschaum

Mindestbestellmenge 20 Portionen

**Die Büfett-Kompositionen verstehen sich als Vorschläge, gerne
berücksichtigen wir auch Ihre Vorstellungen!**