

Geburtstag 60-70 PAX

Hauptgang Fleisch ggf. vom Grill + Beilagen als Buffet

Vorspeise Flying:

„Stulle“ geröstetes Brot / Wachtelspiegelei / pulled Beef / Vinaigrette

Geflämmerter Misolachs mit Kimchigurken & Zitrusmayo

Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnuss / Koriander & Wasabicreme

Rindertatar mit Crème Fraîche / Senfsaat & gepickelten roten Zwiebeln

Mediterraner Bulgursalat mit Rauchpaprikacrème & Garnelen

Hauptgericht in Buffetform:

Fleisch:

2 stücke 1 geschmort -Bäckchen oder Bugfilet US Australien / 1 rosa gegart US Tafelspitz + 2-3
Sorten Bratwürste

Für 50 PAX ca. Fleisch planen

Dazu gibt es Dips und Saucen

Als Beilagen:

Brot mit Kräuterquark kein Knobi

mediterranes Gemüse

Cremige Kräuterpolenta ein wenig

Nudelsalat mit Kitos & Rucolapesto / SB Kerne etc / (Hauptsättigung)

Dessert:

Panna Cotta mit Beerencoulis

Zartbitterschokoladenmousse mit Kirschen & Crumble

65.00€ pro Person

Getränkeempfehlung:

Weisswein:

Weissburgunder & Chardonnay 2021 vom Weingut Knipser, Pfalz 33.00€ / Fl.

Rotwein:

Un Jour Ou Lot Malbec 2018, Le Vent des Jours, Cahors – Frankreich 32.00€ / Fl.

Aperitif wird selber besorgt / Softs & Bier ebenfalls

Hardware:

Geschirr – Fingerfood + für HG / Besteck -Fingerfood + für HG / Servierten

Gläser Sekt / Wein / Wasser

2 Stehtische + Hussen / Aschenbecher

Serviertabletts

Service: 3 Mitarbeiter (1-2 Personen sollen länger bleiben 1:00/2:00)

Küche: 2 Mitarbeiter

Sonstige Kosten:

An & abfahrt – pro Tour 35.00€ netto

Personal: Serviceleitung / Küchenleitung 55.00€ netto pro Std

Service / Küche Mitarbeiter 35.00€ netto pro Std

Taufe, außer Haus 20-30 Personen

Essen für die Kinder:

Bratwürste / Pommes (air fryer ist vor ort) Ketchup + Mayo / Penne mit Tomatensauce

Essen für die Erwachsenen:

Fingerfood

- Bulgursalat mit Aioli
- Stulle – geröstetes Brot / Wachtelspiegelei / pulled Pork (oder Kalb) / Tomatenvinaigrette
- Crêpesroulade mit Räucherlachs & Frischkäse
- Rindertatar mit Estragoncreme / Pickles & gebackenen Kapern
- Misolachs mit Kimchigurken & Zitrusmayo
- asiatischer Glasnudelsalat mit Minze / Chili / Koriander & Erdnüssen
- Hummus mit Petersilienpesto & Croutons

Fleisch vom Grill –im Ganzen gegart und dann tranchiert

Beispielsweise:

Ochsenkotelet oder Rib Eye Steaks

Secreto vom Iberico Schwein

Kalbstaufelspitz oder Kalbskotelet

Thaibratwürste + 1 andere Sorte

Dazu Dinge wie „Pico de Gallo“ / „ Mojo Verde“ / „Thai-Chili-Vinaigrette mit Zitronengras“ / „Senfsaat Rote Zwiebel Tomate“

Antipastigemüse als Beilage

Brot / Baguette & Aioli

Dessert

Obstsalat Vanilleschmand?

Wunsch: Panna Cotta mit Beerencoulis & Beeren am besten in blech einsetzen und schneiden zwecks lagerung/ Kühlung

Preis Speisen:

Kinder im Alter von 3-5	10€ brutto
Kinder im Alter von 6-10	15€ brutto
Food Erwachsene (Fingerfood / Grill+Beilagen / Dessert & Mitternachtimbiss)	69,00€ brutto

Getränke:

Champagner zum Aperitif:

De Sousa Grand Reserve Blanc de Blancs à 105,00€ brutto

Weißwein: (beide aufgeführten Weine sind 100% Bioweine)

Sauvignon Blanc Reserve vom Weingut Bietighöfer à 28,00€ brutto

Grüner Veltliner von Ingrid Groiss à 32,00€ brutto

Softs & Bier werden von Konstantin besorgt

Set up:

-Biertische & Stehtische besorgt KZ Anlieferung ggf. am Vortag möglich?

-Weingläser / Wassergläser / Champagnergläser mitbringen

-Kühlung der Getränke – Kühlschrank / Eiswanne Acuh Eis von uns nochmal 1-2säcke

-besteck für fingerfood

Anfahrt, Aufbau etc.

Personen vor Ort 2 Mann, Ich *50,00€+Mwst. + 1*35,00€ + Mwst.

Weihnachtsfeier 27 Personen

Aufbauen vor Ort um 17:30 (Abfahrt 17:15)

Buffetvorschlag

Brot & Dip

Räucherfische mit Pellkartoffelsalat / steirischem Kernöl & Kernen

Feldsalat mit Kirchtomaten / Croutons & Speck (separat)

Vitello Tonnato

Salat von Apfel & Beete mit Sauerrahm / Schnittlauch & Liebstöckl

Blumenkohlsüppchen mit geröstetem Chiliöl

Wildragout / winterliches glasiertes Gemüse & geschmälzte Spätzle

Fregola Sarda / Ingwerkarotten / Comté & Röstzwiebeln

Gebratenes Filet vom **Adlerfisch** mit Rahmsauerkraut & Kartoffel-Kräuterstampf

Verschieden kleine Desserts im Glas

44,00 € netto

Geschirr & Besteck mitnehmen.

Abholung genügt am nächsten Tag.

Pax update 22.11.2023