

KUNDENINFORMATION

Werter Kunde, die folgenden Buffets sind die Preise auf Anfrage!

Gerne wird Ihnen, Ihr persönliches Buffet zusammengestellt!

Die folgenden Angebote sind eine Zusammenfassung dessen,
was Kunden bei mir an Buffets bestellt haben!

Die augenscheinlich, hohen Preise bei meinem Angebot
entstehen daher, dass beim Einkauf auf die Frische der Ware
geachtet wird und nur ein sehr geringer Teil Fertigware sich in
meinen Buffets wiederfindet!

Bei meinem Jausenangebot, ist zu beachten, dass es sich dabei nicht
um die bekannte Art der „Mostheurigen Jause“ handelt!

Bei meinen Jausen wird darauf geachtet, dass eine Auswahl an
Produkten zur Verfügung steht.

Es wird auch, sollte Käse im Buffet inbegriffen sein eine gemischte
Käseplatte, kein aufgeschnittener Käse, geliefert!

Auch beim Brot wird nicht nur eine Sorte Schwarzbrot geliefert,
sondern auf eine Auswahl geachtet, geliefert wird eine Auswahl an Brot &
Gebäck vom Regionalen Bäcker!

Mit freundlichsten Grüßen

Thomas Wall



BRÖTCHENANGEBOT

Aufstrichbrötchen auf Kastenbrot 5x3 cm

Kräutertopfen, Liptauer,

Speck – Ei, garniert mit Speckscheiben

Pfefferoni, garniert mit Pfefferoni nach Wahl (scharf, Mild)

Lachsaufstrich garniert mit zwiebel & Lachs

Knoblauchaufstrich

Pro Stück

Belegte Brötchen auf gemischtem Baguette

Lachs

Schinken

Käse (Brie!)

Speck

Gebratenes Schweinekarree

Pro Stück

Gerne weitere Sorten auf Anfrage!



„SPEZIAL BRÖTCHEN“

Roastbeef mit Thaispargel

Prosciutto mit Melone

Weinkäse mit frischer Feige

Rosa Schweinsfilet mit Pfeffer

Geräucherte Gänsebrust mit Ruccula

Rauchlachstatar mit Wachtelei

Auf Korn- & Weißem Baguette

Pro Stück

Erhöhter Preis gegenüber herkömmlichen Brötchen,

auf Grund des erhöhten Wareneinsatzes!

Hausgemachtes **ANTI PASTI BUFFET** (klein)

Zucchini

Tomate mit Mozzarella

Paprika mit Knoblauch

Champions

Speckröllchen

Thunfischröllchen

Lachs mit Feta

Scharlotten in Balsamico

Mariniertes Schweinsfilet

Prosciutto mit Melone

Salami

Gekochter Schinken

Osso Collo

Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten

Ciabatta, Baguette

Pro Person

(inkl. Geschirr, Lieferung, 10% Mwst)

Hausgemachtes ANTI PASTI BUFFET

Zucchini

Tomate mit Mozzarella

Paprika mit Knoblauch

Melanzanie

Champions

Speckröllchen

Zander mit Chili & Limette

Marinierte Garnelen

Thunfischröllchen

Lachs mit Feta

Scharlotten in Balsamico

Mariniertes Schweinsfilet

Prosciutto mit Melone

Salami

Gekochter Schinken

Osso Collo

Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten

Ciabatta & Baguette

Pro Person

(inkl. Geschirr, Lieferung, 10%Mwst)



RUSTIKALE JAUSE

Speck mit Kren & Essiggemüse

Kümmelbraten

Geselchtes

Gemischte Schinkenplatte

Erdäpfelkäse

Liptauer & Kräutertopfen

Käseplatte

Kalt aber auf Wunsch gerne warm:

Kleine Fleischlaibchen mit Dip

Schweinsschnitzerl mit Kartoffelsalat

Gebratene Hühnerkeulen

Brot & Gebäck

Pro Person

(inkl. Geschirr, Lieferung, 10% Mwst)

BAUERNJAUSE

Schweinsbraten mit Kren

Speck

Schinken

Geselchtes

Handwurst

Liptauer

Kräutertopfen

Essiggemüse

Brot & Gebäck

Pro Person

(inkl. 10% Mwst, Lieferung, Geschirr)

RUSTIKALE JAUSE

Speck mit Kren und Essiggemüse

Kümmelbraten

Geselchtes

Gemischte Schinkenplatte

Erdäpfelkäse

Liptauer & Kräutertopfen

Käseplatte

Kleine Fleischlaibchen mit Dip

Schweinsschnitzerl mit Kartoffelsalat

Gebratene Hühnerkeulen

Brot & Gebäck

Pro Person

(inkl. 10% Mwst., Lieferung, Geschirr)

MOSTVIERTLER HAUSJAUSE

Schweinsbraten mit Kren

Gemischter Speck

Gefüllter Schweinsbauch

Gemischter Schinken

Handwurst

Hascheeknödel

Erdäpfelkäse

Kräutertopfen

Geselchte Ripperl

Käsebrett

Essiggemüse

Brot & Gebäck

Pro Person

(inkl. 10% Mwst., Lieferung, Geschirr)

MOSTVIERTLER SPEZIALJAUSE

Kümmelbraten

Schweinsbraten mit Kren

Gemischter Speck

Gefüllter Schweinsbauch

Gemischter Schinken

Geselchtes

Handwurst

Hascheeknödel

Erdäpfelkäse

Kräutertopfen

Gebratene Ripperl

Käsebrett

Essiggemüse

Brot & Gebäck

Pro Person

(inkl. 10% MwSt., Lieferung, Geschirr)

RAUBRITTER JAUSE

Schweinsbraten mit Kren

Gebratene Sur- & Schweinsstelze

Brathendl

Blutwurst

Gebratene Ripperl

Hascheeknödel

Geselchtes

Speck

Handwurst

Liptauer

Kräutertopfen

Essiggemüse

Brot & Gebäck

Pro Person

(inkl. 10% MwSt., Lieferung, Geschirr)

STEIRISCHE HAUERJAUSE

Kümmelbraten

Surbraten mit Kren

Gemischter Speck

Gemischter Schinken

Kürbisaufstrich

Erdäpfelkäse

Mit Apfel mariniertes Rindfleisch

Haussulz mit Kernöl & Zwiebel

Paniertes Hendlfilet mit Kartoffelsalat

Käsebrett

Essiggemüse

Brot & Gebäck

Pro Person

(inkl. 10% Mwst., Lieferung, Geschirr)

KÄSEBRETT

Gemischte Käsesorten von
Weich- bis Hartkäse,
Blau-, Weiß- & Rotschimmelkäse,
am Stück, mit
Trauben, Nüssen, Birnen & Äpfeln garniert
Dazu
Nußbrot, Jourgebäck & Schwarzbrot

Pro Person

(inkl. 10% Mwst., Lieferung, Geschirr)

WARMER BUFFETS

- GEMISCHT RUSTIKAL
- GEMISCHT RUSTIKAL mit DESSERT
 - RITTERESSEN
 - SPARE RIPS
- RIPPERL; GEBRATEN und GESELTCHT
 - KNÖDEL – ROAS
 - GEBACKENES ALLERLEI
 - GRILLEREI KLEIN
 - GRILLEREI MITTEL
 - GRILLFEIER

PREISE PRO PERSON;

INKL. 10% MWST; LIEFERUNG & GESCHIRR

GEMISCHT RUSTIKAL

Gemischtes Gebratenes vom Schwein

Schopf-, Surbraten, gefüllter Bauch

Mit Kraut und zweierlei Knödel

Schnitzerl mit Kartofflerl

Hendlhax´l mit Reis

Blatt-, Kartoffel-, Karotten-, Gurken-,

Tomatensalat

2 Dressings

RUSTIKALES BUFFET mit DESSERT

Schweins- und Surbraten

Mit Kraut und 2erlei Knödel

Schnitzerl mit Kartofflerl

Hendlhax´l mit Reis

Blatt-, Kartoffel-, Karotten-, Gurken-, Tomatensalat

2 Dressings

3erlei Schokomousse

2erlei Pana Cotta

Grießflammerie

RITTERESSEN

MAL WAS ANDERES1

Sur- & Schweinsbraten

Schweinstelzen

Brathendl

Blutwurst

Ripperl

Stöckelkraut

Kartoffel

Semmel & Kartoffelknödel

Hausbrot

RIPPERL – ESSEN

Schweinebrustspitzripperl

(pro Person werden 750g rohe Ripperl gerechnet)

Gebraten oder geseht oder gemischt

Speckkrautsalat

Kartoffelsalat

Semmel & Kartoffelknödel

Kraftlack´l vom Stockinger Bäck

SPARE RIPS

Schweine Spare Ribs

(Pro Person werden 700g rohe Spare Ribs gerechnet)

Kartoffelsalat

Kalter Krautsalat

Knoblauchsauce

Teufelssauce

Senf

Ketchup

Kraftlack´l von Stockinger Bäck

Gerne werden auch Knödel geliefert!

Mehrpreis pro Person 1,00

KNÖDEL – ROAS

Grammelknödel

Hascheeknödel

Mühlviertler Speckknödel

Tiroler Knödel

Kaspressknödel

Spinatknödel

Bratensaft

Gulaschsaft

Sauerkraut

Warmer Krautsalat

Kartofferl

Gemischter Blattsalat

GEBACKENES ALLERLEI

Kleine Stücke

Putenschnitzel in Sesam

Cordon Bleu

Hendlhax´l

Surschnitzel vom Schopf mit Kürbiskernen

Schweinsschnitzerl

Zander in Kräuter

Emmentaler & Camembert

Gemüse

Reis

Kartoffelr

Blatt-, Tomaten-, Gurken-, Kartoffel-, Karottensalat

2 Dressings

GRILLEREI KLEIN

Zum Grillen 350g pro Person

Bratwürstel

Schweineschopf gemischt mariniert

Hühnerfilet

Folienkartoffel

Frisches Gemüse

Grillkäse

Hausgemachte Kräuter & Knoblauchbutter

Kräuter & Knoblauchsauce

Tomaten-, Gurken-, Mais-, Zucchini-, Kartoffel-,
Blattsalat, 2 Dressings

3 Stück Gebäck pro Person

(erhöhter Preis, da vor Ort gegrillt wird, ca. 3h, gegrillt
wird in einer Gußeisenpfanne mit 65 cm auf Gas)

GRILLEREI MITTEL

Zum Grillen 350g pro Person

Beiriedschnitte Schweinsfilet Lammkeule
Schweineschopf Bratwürstel Chilibratwürstel
Hühnerfilet
Folienkartoffel
Frisches Gemüse
Hausgemachte Kräuter & Knoblauchbutter
Kräuter-, Knoblauch- & Currysauce
Tomaten-, Gurken-, Bauern-, Mais-, Zucchini-,
Kartoffel-, Blattsalat, 2 Dressings
3 Stück Gebäck pro Person

(erhöhter Preis, da vor Ort gegrillt wird, ca. 3h, gegrillt
wird in einer Gußeisenpfanne mit 65 cm auf Gas)

GRILLFEIER

Hausgemachte Antipasti

- | | | |
|------------------------|------------------------|-----------------------------|
| + Zucchini | + Champions | + Tomaten – Mozzarella |
| + Paprika | + Speckröllchen | + Thunfischröllchen |
| + Melanzanie | + Zander mit Knoblauch | + Marinierte Garnelenspieße |
| + Ruccula mit Parmesan | + Gemischter Schinken | + Salami |

3 Stück Gebäck pro Person

Zum Grillen 250g pro Person

Beiriedschnitte Schweinsfilet Lammkeule

Schweinsschopf Chilibratwürstel

Kartoffelgratin

Frisches Gemüse

Tomaten-, Gurken-, Hirten-, Karotten-, Blattsalat, 2 Dressings

Desserts

Pana Cotta

Fruchtschnitte

Obstsalat

(erhöhter Preis da vor Ort gegrillt wird, ca. 3h, gegrillt wird in einer Eisengußpfanne mit 65cm)

GEMISCHTE BUFFETS

- Rustikales Warm – Kaltes Buffet
- Gemischtes Warm – Kaltes Buffet
- Italienisch – Rustikales Buffet mit Paella
 - Italienisch – Rustikales Buffet
 - Mediterranes Buffet

Preise pro Person

Inkl. 10% MwSt., Lieferung. Geschirr

Gemischtes Kaltes & Warmes Buffet

Tomaten mit Mozzarella, Thunfischröllchen,

Gebratenes Gemüse, Speckröllchen

Speck, Salami, Truthahnschinken

Schweinsbraten, Geselchtes, Schinken

Gefüllte Eier

Brot & Gebäck

Gefüllter Schweinebauch mit Kraut & Knödel

Gebackene Hendlkeulen mit Reis

Kleine Schweinsschnitzerl mit Kartoffelr

Blatt-, Karotten-, Gurken-, Tomaten-, Kartoffelsalat,

2 Dressings

Kleines Käsebrett

Apfeltiramisu

Karamellmousse in Gläsern

Ital. – Rustikales Buffet mit Paella

Insalata caprese

(Tomate mit Mozzarella)

Anti Pasti Misti

(Gemüse Antipasti aus Paprika, Zucchini, Pilzen, ...)

Affettato Misto

(Prosciutto Crudo, Beinschinken, Salami, Osso Collo)

Antipasti alla Casa

Thunfischröllchen

Speckröllchen

Mariniertes Zanderfilet

Schweinefilet in Basalmico

Brot & Gebäck

Rucculasalat mit Parmesan & Basalmico

Bauernsalat mit Schafskäse

Blattsalat

Kleine Schweinsschnitzerl

Putenschnitzerl mit Sesam

Kartofferl

Paella, in der Riesenpfanne frisch gekocht

Ofenkartoffel mit Tzaziki

Ital. – Rustikales Buffet

Insalata caprese

(Tomate mit Mozzarella)

Anti Pasti Misti

(Gemüse Antipasti aus Paprika, Zucchini, Pilzen, ...)

Affettato Misto

(Prosciutto Crudo, Beinschinken, Salami, Osso Collo)

Antipasti alla Casa

Thunfischröllchen

Speckröllchen

Mariniertes Zanderfilet

Schweinefilet in Basalmico

Brot & Gebäck

Rucculasalat mit Parmesan & Basalmico

Bauernsalat mit Schafskäse

Blattsalat

Kleine Schweinsschnitzerl

Putenschnitzerl mit Sesam

Putenröllchen mit Spinat

Kartoffel, Reis

Gebratener Schweinsschopf & Bauch mit Kraut und Knödel

MEDITERRANES BUFFET

Hausgemachte Antipasti

- | | | |
|------------------------|------------------------|-----------------------------|
| + Zucchini | + Champions | + Tomaten – Mozzarella |
| + Paprika | + Speckröllchen | + Thunfischröllchen |
| + Melanzanie | + Zander mit Knoblauch | + Marinierte Garnelenspieße |
| + Ruccula mit Parmesan | + Gemischter Schinken | + Salami |
| | + Lachs mit Feta | |

Ciabatta

Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Mediterranem Gemüse

Saltimbocca vom Schwein mit Gemüserieis

Wolfsbarsch mit Oliven, Paprika, Tomaten, Oliven, Fenchel & Kartoffel

Karotten-, Tomaten-, Gurke-, Blattsalat, 2 Dressings

Pana Cotta

Zweierlei Tira mi su

Obstsalat

Käsebrett

Nachspeisenvorschläge

- Kalte Nachspeisen im Glas
- Kalte Nachspeisen in der Schale
 - Sonstige Kalte Desserts
 - Warme Desserts
 - Käsebrett
 - Schnitten & Kuchen

Die Preisberechnung erfolgt nach Aufwand und Menge der gewählten Desserts!

Kalte Nachspeisen

Im Glas:

- Weißes Schokomousse mit Himberren
- Helles Schokomousse mit Zwergorangen
- Zartbitter Schokomousse mit Weichseln
 - 3erlei Schokomousse mit Weichseln
- Limettenschokomousse mit Erdbeeren
 - Karamelmousse
- Weißes Toblerone Mousse
 - Milch Toblerone Mousse
- Pana Cotto mit Früchten
- Schoko-Chilli Pana Cotta
 - Nougat Pana Cotta

In der Schale, zum Ausstechen

- Tira mi su
- Apfeltiramisu mit Zimt
- Somlauer Nockerl

Sonstige Kalte Desserts

- Grießflammerie
- Bayrisches Tiramisu (mit Weißbier)
 - Topfentörtchen mit Früchten
 - Obstsalat
 - Mostschober
 - Creme Caramel
 - Joghurtterrinen

WARME DESSERTS

(IM CHAFING DISH GELIEFERT)

- Überbackene Topfenpalatschinken
 - Orangenpalatschinken
 - Mohr im Hemd
 - Kaiserschmarrn
 - Topfenstrudel
 - Apfelstrudel
 - Milchrahmstrudel
 - Topfenknödel mit Röster
 - Fruchtknödel mit Röster