

Party- & Cateringservice Moser

Cafe – Restaurant Regina

Schöneringerstraße 21

4073 Wilhering

Tel: 07226/3092

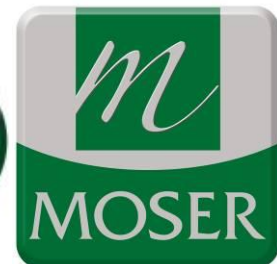
Fax: 07226/3092

Internet: www.moser-catering.at

E mail: office@moser-catering.at



Über 10 Jahre
exquisite Erfahrung
Party- & Cateringservice



Qualität hat ein neues Zeichen
VON PROFIS FÜR PROFIS

Wilhering, 16. Jänner 2020

Beliebteste Büfettvariationen

Rustikales Donauwellenbüfett

- Schinkenrollen gefüllt mit Gemüsemayonnaise
- Speckplatte mit Sauergemüse garnitur
- Kleine Fleischlaibchen, kleine Schnitzel in verschiedenen Panaden
- Verschiedene Aufstriche (Liptauer, Kartoffelkäse, Topfenkäse)
- Käseplatte mit verschiedenen Schnittkäsespezialitäten
- Kartoffelsalat, kalter Krautsalat
- Würziges Bauernbrot und gemischtes Gebäck

Preis pro Person

€ 10,50

Rustikales Donauwellenbüfett kalt & warm

- Schinkenrollen gefüllt mit Gemüsemayonnaise
- Speckplatte mit Sauergemüse garnitur
- Kleine Fleischlaibchen, kleine Schnitzel in verschiedenen Panaden
- Verschiedene Aufstriche (Liptauer, Kartoffelkäse, Topfenkäse)
- Käseplatte mit verschiedenen Schnittkäsespezialitäten
- Kartoffelsalat, kalter Krautsalat
- Würziges Bauernbrot und gemischtes Gebäck

Eine warme Hauptspeise zur Auswahl:

1. Gefüllte Schweinebrust mit Petersilienkartoffeln & Krautsalat
2. Brat`l in da Rai mit Semmelknödel & Krautsalat warm
3. Knödelessen (kleine Knödel, Speck Grammel, Rauchkuchlknödel wobei die Speck & Grammelknödel überbacken werden) mit warmen Krautsalat

Preis pro Person

€ 16,90

Gourmetbüfett „Donauwalzer“

- Schinkenrollen gefüllt mit Gemüsemayonnaise
- Parmaschinkenplatte mit Melonengarnitur
- Kleine Schnitzerl und gebackene Hühnernteile
- Gourmetplatte mit verschiedenen Schinken- & Fleischspezialitäten
- Käseplatte mit verschiedenen Schnitt & Weichkäsespezialitäten
- Schweizer Wurstsalat, Griechischer Sommersalat
- Kartoffelsalat
- Würziges Bauernbrot und gemischtes Gebäck

Preis pro Person € 16,90

Kaiserliches Gourmetbüfett „Sissi“

- Schinkenrollen gefüllt mit Gemüsemayonnaise
- Parmaschinkenplatte mit Melonengarnitur
- Roastbeefplatte mit Sauce Tartar
- Fischplatte mit Lachs & Räucherfischspezialitäten
- Gefüllte Eier
- Kleine Schnitzerl
- Gourmetplatte mit verschiedenen Schinken- & Fleischspezialitäten
- Käseplatte mit verschiedenen Schnitt & Weichkäsespezialitäten
- Kartoffelsalat, Griechischer Sommersalat

- Würziges Bauernbrot und gemischtes Gebäck

Preis pro Person € 18,90

Kaiserliches Gourmetbüfett „Sissi“ warm & kalt

- Schinkenrollen gefüllt mit Gemüsemayonnaise
- Parmaschinkenplatte mit Melonengarnitur
- Roastbeefplatte mit Sauce Tartar
- Fischplatte mit Lachs & Räucherfischspezialitäten
- Gefüllte Eier
- Kleine Schnitzerl
- Gourmetplatte mit verschiedenen Schinken- & Fleischspezialitäten
- Käseplatte mit verschiedenen Schnitt & Weichkäsespezialitäten
- Kartoffelsalat, Griechischer Sommersalat

- Würziges Bauernbrot und gemischtes Gebäck

Zwei warme Hauptspeisen zur Auswahl:

1. Schweinefilet in Pfeffer- oder Waldpilzsauce mit Serviettenknödel
2. Rinderbraten in Burgundersauce mit Serviettenknödel
3. Kartoffel-Waldpilzstrudel mit Joghurtdip und Petersilienkartoffeln
4. Hühnerfilet gegrillt auf grünen Sahnebandnudeln

5. Zanderfilet gegrillt mit Petersilienkartoffeln
6. Lachs gegrillt in Knoblauchsauce mit Curry- Paprikareis

Preis pro Person € 22,90

K&K Gourmetbüfett „Kaiser Franz Josef“

- Parmaschinkenplatten mit Melone,
- Salamispezialitätenplatte fein ausgarniert,
- Österreichische Käseplatte mit feiner Obstgarnitur,
- Fischplatte mit feiner Garnitur,
- Gebackenes italienisches Weißbrot mit Pizzabelag,
- Mozzarella mit Tomaten- Kürbiskernöl ausgarniert,
- Italienischer Nudelsalat, Gemischter Salat nach Saison
- Feines Ciabatta, Olivenbrot, Nussbrot

Zwei warme Hauptspeisen zur Auswahl:

1. Grüne Nudeln in Sahnesauce mit Hühnerbruststreifen frisch gegrillt
2. Gegrillte Hühnerschnitz & Putenschnitz in Rosmarien- Kräutermarinade mit Speck Gnocchi
3. Gegrillter Zander mit Petersilienkartoffeln
4. Gegrillter Lachs mit Petersilienkartoffeln

Preis pro Person € 25,90

Kaiserliches Gourmetbüfett

- Schinkenrollen gefüllt mit Oberskren & Spargell
- Bauernspeck mit Melonen- Erdbeergarnitur
- Gebratene Spezialitäten mit Sauergemüse garnitur
- Kleine Schw. Lungenbratenschnitzel in verschiedenen Panaden
- Gebackene Junghühnerkeulen ausgelöst fein ausgarniert
- Feine Käseplatte mit oberösterreichischen Käsespezialitäten
- Feiner Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl
- Feiner Herbstsalat mit Schafkäsewürfel
- Gemischtes Gebäck und würziges Hausbrot

- Schweinelungenbraten in Waldpilzsauce mit Pommes Duchesse & Salat
- Gegrillte Zanderfilet in Knoblauch- Rosapfeffersauce mit Petersilienkartoffeln & Salat

Preis pro Person € 23,90

Nachspeisen

- Miniplundermehlspeisen (Schoko-, Topfen-, Nuss- & Marzipanfüllung)
- Kleine Schaumrollen
- Blechkuchenstücke (Apfel, Marille, Schoko-Kokos, Himbeer, Erdbeer)
- Kleine Sacher- und Punschwürfel und Cremeschnitten

Mischpreis pro Person € 2,50

Zustellung und Abholung:

Zustellung und Abholung (kürzeste Strecke) per km € 1,-
inklusive Fahrer / Büfettaufbau

Teller und Besteck:

Messer, Gabel, Löffel per Stück € 0,45
Dessertgabel, Kaffeelöffel per Stück € 0,45

Speisenteller (27cm) per Stück € 0,45
Salat-, Dessertteller (20cm) per Stück € 0,45
Suppenschale und Unterteller per Einheit € 0,90

Sämtliche Preise exklusive 10% (Speisen) und 20% (Equipment/Dienstleistungen) Mehrwertsteuer.

Wir hoffen mit dieser Auswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben. Sollten Sie andere Speisen bevorzugen setzen Sie sich mit uns in Verbindung wir beraten Sie gerne.

Wir würden uns freuen Sie verpflegen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Party- & Cateringservice
Moser