

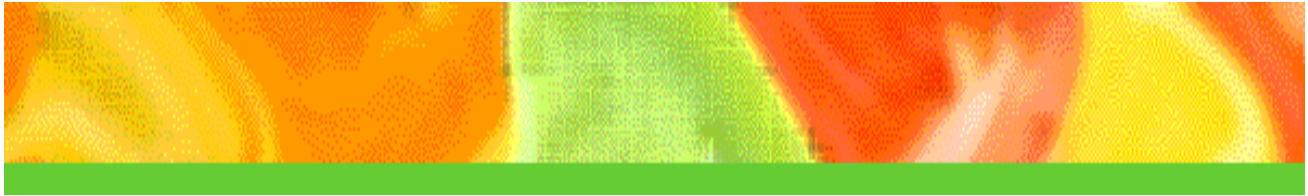
# Service

**Alle unten aufgeführten Angebote können mit und ohne Personal gebucht werden!**

- Fingerfood
- kalte Platten
- Geschirrservice
- Verleihservice
- heißes + kaltes Buffet
- Essenslieferung bis 15 km kostenfrei
- Getränkelieferung
- oder auch nur Servicepersonal pro Stunde

## **von Planung bis Bewirtung**

- Polterabend
- Konfirmation und Kommunion
- Richtfest und Hauseinweihung
- Geburtstag
- Jubiläen
- Gartenfest
- Betriebsfeier
- und alles, was es sonst noch zu feiern gibt!



## Küchenutensilien

- Servierplatten
- Salatschüsseln

## Geschirr

- Teller groß, flach, Ø 28
- Teller klein, flach, Ø 16 (Dessert/Salatteller)
- Gedeck Teller groß | klein | Besteck je Set
- Suppenteller
- Suppenterrine
- Humpen
- Tassen mit Unterteller
- Glas-/Dessertschälchen
- runde Holzbretter
- Sahne-/Milchkännchen
- Glaszuckerstreuer
- Salz- & Pfefferstreuer

Exkl. Reinigung

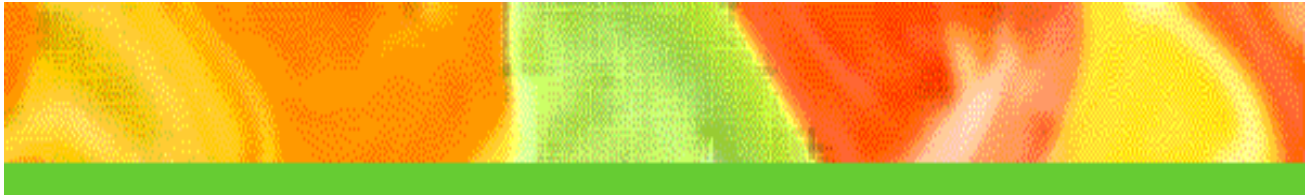
Inkl. Reinigung

## Bestecke

- Messer
- Gabeln
- Suppenlöffel
- Kaffeelöffel
- Kuchengabeln
- Vorlegegabeln - Diverses
- Salatbesteck 2er Set
- Salat-/Vorlegezangen
- Suppen- Soßenkellen
- Tortenheber
- Klößheber

Exkl. Reinigung

Inkl. Reinigung



## Gläser

Exkl. Reinigung

Inkl. Reinigung

- Glas 0,2 l
- Glas 0,4 l
- Becher groß
- Caipibecker
- Weinglas Römer 1/8 l
- Weinglas Römer ¼ l
- Weinglas Weißwein
- Weinglas Rotwein
- Weinkrüge ¼ l
- Sektglas
- Schnapsglas
- Ramazzottiglas
- Pilstulpe
- Weizenglas
- Henkelglas
- Steinkrug ½ l
- Maßkrug

## Zubehör

Exkl. Reinigung

Inkl. Reinigung

- Biergarnitur 3-teilig | 38 Bänke & 21 Tische
- Biertisch einzeln
- Sitzauflagen 2er Set
- Sitzauflagen 2er Set & Tischdecke
- Stehtisch | 6 Stück
- Lacktischdecke rot & gelb
- Stofftischdecken verschiedene Größen
- Biertischhussen – Stoff
- Stehtischhussen – Stoff
- Glisaschenbecher klein
- Glisaschenbecher groß
- Windaschenbecher
- Windlichter inkl. Kerze
- Pump- & Thermoskanne | 1 & 2 Liter
- Serviertablets
- Charving-Dish inkl. Brennpaste
- kleine Warmhalteplatten mit Teelicht
- Wecktopf 50 l



## Zelte

- Zelt inkl. Aufbau ~ 1 ½ h & Abbau ~ 1 h                      4x8 m = 32 m<sup>2</sup>
- Zelt inkl. Aufbau ~ 4 h & Abbau ~ 3 h                      6,4x12 m = 77 m<sup>2</sup>
- Zelt inkl. Auf- & Abbau    3x6 m
- Falt-Pavillon    3x3 m



## Suppen

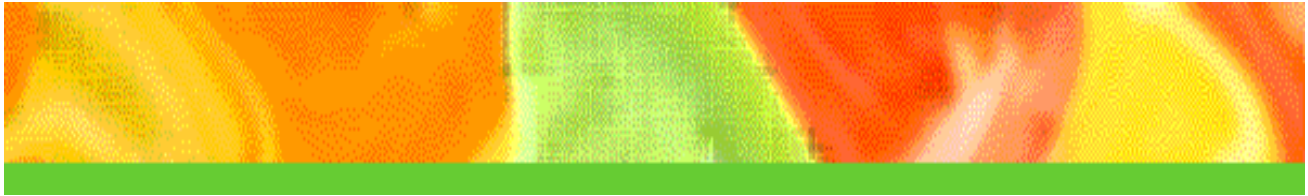
- Rindfleischsuppe wahlweise mit Nudeln oder Butterklöße, Leberknödel, Pfannkuchen Portion
- Hühnersuppe mit Nudeln Portion
- pürierte Gemüsesuppe Portion
- Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen Portion
- Brokkoli Cremesuppe Portion
- Blumenkohl Cremesuppe Portion
- Gulaschsuppe Portion

## kalte Vorspeisen

- belegte Brötchen Stück
- Canapé mit verschiedenem Belag & dekoriert Stück
- Knoblauchbaguette Stück
- Bruschetta Stück
- hausgemachte Antipasti Portion
- Tomaten-Mozzarella Portion
- Tomaten-Mozzarella-Spieße Stück
- Käsespieße Stück
- Obatzter je Kilo
- Lachsmousse je Kilo
- verschiedene hausgemachte Frischkäseaufstriche je Kilo
- Griebenschmalz je Kilo
- Zwiebelschmalz je Kilo
- Schinkenröllchen mit verschiedenen Füllungen Stück
- angemachter Schafskäse mit Oliven je Kilo
- Rohkostplatte mit Dip Portion
- Bratwurstgehäck – Igel je Kilo

## warme Vorspeisen

- Chili con Carne Portion



## Gemüse pro Portion

- |  |         |
|--|---------|
| • Kaisergemüse                                 | Portion |
| • Blumenkohl                                   | Portion |
| • Rosenkohl                                    | Portion |
| • Brokkoli                                     | Portion |
| • Bohnen mit Speck                             | Portion |
| • Apfelrotkohl                                 | Portion |
| • Bayerisches Weißkraut mit Zwiebeln und Speck | Portion |
| • Sauerkraut                                   | Portion |

## Salate pro Portion

- |   |         |
|---|---------|
| • Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck   | Portion |
| • Kartoffelsalat mit Zwiebeln             | Portion |
| • Weißkrautsalat mit Zwiebeln und Speck   | Portion |
| • Weißkrautsalat mit Zwiebeln und Kümmel  | Portion |
| • Weißkrautsalat mit Zwiebeln             | Portion |
| • Weißkrautsalat mit Karotten             | Portion |
| • Rotkohlsalat                            | Portion |
| • Karottensalat geraspelt roh             | Portion |
| • Karottensalat gekocht                   | Portion |
| • Blumenkohlsalat                         | Portion |
| • Bohnensalat                             | Portion |
| • Selleriesalat                           | Portion |
| • Rote Beete Salat                        | Portion |
| • Gurkensalat                             | Portion |
| • Gurkensalat mit Dill                    | Portion |
| • Tomatensalat                            | Portion |
| • Tomatensalat mit Zwiebeln               | Portion |
| • Tomaten-Paprikasalat mit Zwiebeln       | Portion |
| • bunt gemischter Sommersalate der Saison | Portion |
| • Blattsalat der Saison                   | Portion |
| • Chinakohlsalat mit Zwiebeln             | Portion |
| • Tzaziki                                 | je Kilo |

Wahlweise reichen wir dazu: Liter

- |                                |       |
|--------------------------------|-------|
| • Sahne-Joghurt Dressing       |       |
| • Sauerrahm-Joghurt Dressing   |       |
| • Klares Dressing mit Kräutern | Liter |



## **Feinkost- und Cocktailsalate je Portion**

- Nudelsalat mit Schinken und Mayonnaise
- Nudelsalat ohne Schinken
- Curry-Reissalat mit Hähnchen und Ananas
- Schichtsalat mit Schinken
- Italienischer Bauersalat mit Feta und Oliven
- Tomaten-Thunfischsalat
- Ananas-Thunfischsalat
- Fisch-Reissalat

## **Beilagen**

- kleine Kartoffelklöße Stück
- Kartoffelklöße Stück
- Semmelklöße Stück
- Spätzle Portion
- diverse Nudelsorten Portion
- Petersilien-, Rosmarin-, Salbei- oder Kümmelkartoffeln Portion
- diverse Reissorten Portion

## **Hauptspeisen aus dem Holzbackofen pro Portion**

- Schweine-Halsbraten Portion
- gefüllter Schweinebauch mit Kräutern Portion
- gefüllter Schweinebauch mit Gemüse Portion
- gemischter Braten Portion
- Kalbs-Rollbraten Portion
- Kalbs-Hax´n Portion
- Spannferkel-Rollbraten Portion
- Schweine-Schäufele Portion
- Schweine-Krustenbraten Portion
- Schweine-Lachsbraten mager aus dem Rücken Portion
- Spannferkel-Teile Portion
- Putenbrust Portion



## Hauptspeisen aus dem Kochtopf

- Saure Zipfel Stück
- gekochte Salzknöchle Stück
- Kassler Portion
- Verschiedene Würste Paar  
Wienerle – Knacker – Weißwürste – Bockwürste – Pfefferbeißer

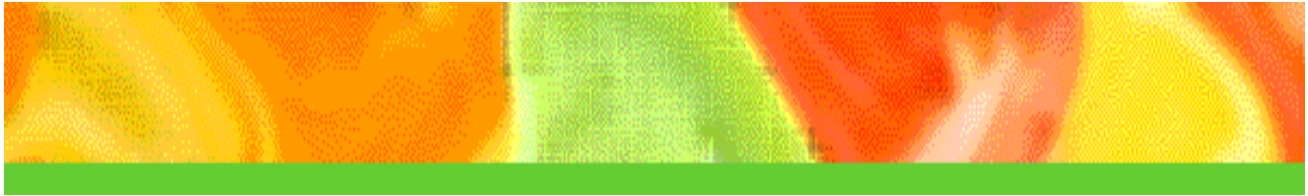
## Tarte 30 Ø = 12 Stück

- Lauch-Tarte 30 Ø
- Apfel-Zwiebel-Quiche 30 Ø
- Kräuter- oder Gemüse-Quiche 30 Ø

## Vegetarische Hauptspeisen

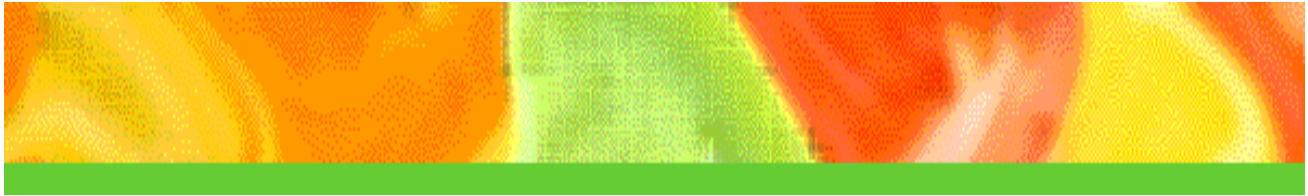
- Lasagne mit Gemüsefüllung Portion
- Gemüseküchlein Portion
- Kartoffel-Lauch-Gratin Portion
- Gebackener Rotkohl mit Schafskäse Portion
- Fischfilet auf Gemüsebett Portion
- Fischfilet auf Spinat Portion
- gefüllte Paprika und Zucchini Portion
- Nudel-Gemüsepfanne überbacken Portion
- Tofu-Bratlinge Portion
- Haferflocken Frikadellen Portion
- Kräuter-Kartoffel-Gratin Portion
- Gemüsegratin Portion
- Schwäbischer Lauch-Spätzle Auflauf Portion
- Ofengemüse Portion





## Hauptspeisen pro Portion

- Schaschlik-Pfanne Portion
- Schaschlik-Braten Portion
- Rinderschmorbraten Portion
- Sauerbraten Portion
- Rindfleisch in Sahnemeerrettichsoße Portion
- Champignonrahm-Lende Portion
- Champignonrahm-Schnitzel Portion
- Champignonrahm-Putenschnitzel Portion
- Schnitzelpfanne Portion
- Lendenpfanne Portion
- Putenschnitzelpfanne Portion
- Putenschnitzel paniert Portion
- Putengeschnetzeltes Portion
- Schweinegeschnetzeltes Portion
- Schweineschnitzel paniert Portion
- Cordon Blue Portion
- Kalbsschnitzel paniert (Wiener) Portion
- Nürnberger Bratwürste Stück
- Fränkische Bratwürste Stück
- Brühbratwürste Stück
- gemischtes Gulasch Portion
- Rinder-Schmorgulasch Portion
- Lasagne mit Hackfleischfüllung Portion
- Putenrouladen gefüllt mit Käse | Spinat | Paprika Portion
- Saltin-Bocca (Kalb) Portion



## **Buffet kalt pro Portion ab 15,00 – 20,00 €**

- geräucherte Wurstsorten + Frischwurst
- verschiedene Käsesorten
- verschiedene Schinkensorten | roh oder gekocht
- italienische Wurst- & Schinkensorten
- italienische Käsesorten
- verschiedene gefüllte pikante Biskuitrollen
- diverser geräucherter Lachs
- geräuchertes Forellenfilet
- diverse geräucherte Makrelenfilets
- Sprotten
- Shrimps
- Lachs-Mousse
- Forellen-Mousse

## **Buffet warm oder kalt pro Portion**

- gebratene Hähnchenschlegel
- panierte kleine Schweineschnitzel
- panierte kleine Putenschnitzel
- Nürnberger Bratwürste
- Party-Frikadellen



## Dessert

- Tiramisu
- Beeren-Tiramisu
- Orangen-Creme
- Zitronen-Creme
- Mascarpone-Creme mit Amerettinis
- Quark-Joghurt-Creme
- Panna Cotta
- Rote Grütze
- gemischte Obstsalate der Saison
- Obstplatte je Kilo
- Vanillesoße je Liter

## Desserts Mai-August

- Rhabarber-Grütze
- Rhabarber-Creme
- Erdbeer-, Pfirsich- oder Mangomus je Liter



# Die 14 Allergene

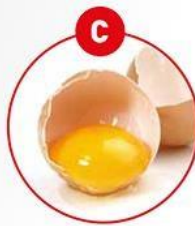
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



**A**  
GLUTENHALTIGES  
GETREIDE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**B**  
KREBSTIERE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**C**  
EIER VON  
GEFLÜGEL  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**D**  
FISCH UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE  
(AUSSER  
FISCHGELATINE)



**E**  
ERDNÜSSE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**F**  
SOJABOHNEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**G**  
MILCH VON  
SÄUGETIEREN  
UND MILCHER-  
ZEUGNISSE  
(INKLUSIVE  
LAKTOSE)



**H**  
SCHALENFRÜCHTE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**L**  
SELLERIE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**M**  
SENF UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**N**  
SESAMSAMEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**O**  
SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE



**P**  
LUPINEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**R**  
WEICHTIERE WIE  
SCHNECKEN,  
MUSCHELN,  
TINTENFISCHE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



» [wko.at/ktn/hygiene](http://wko.at/ktn/hygiene)