

Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Equipment:

Nach persönlicher Absprache
(Möbel, Tischwäsche, Gläser, Besteck, Tischgedecke, Blumen, etc.)

Personal:

Um einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten bieten wir Ihnen wahlweise Personal dazu an.
Pro Servicemitarbeiterstunde, Kochstunde und Überstunde werden EUR 25,00 verrechnet
Pro Serviceleiterstunde werden EUR 30,00 verrechnet

Stehfische:

Falls Stehfische benötigt werden, stellen wir diese gerne zur Verfügung.
Pro Stehfisch inkl. Tischwäsche werden EUR 15,00 verrechnet.
Falls Heurigen Garnituren benötigt werden, stellen wir diese gerne zur Verfügung.
Pro Garnitur werden EUR 25,00 verrechnet.
Galatische & Stühle gerne auf Anfrage.

Speisen:

Unsere Küchenchefs haben folgende Buffetvariante für Sie zusammengestellt.
Das Catering bieten wir in Form von einem Finger Food an.

Rechnungslegung

Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne jeglichen Abzug.

Personenanzahl – Teilnehmer

Gerhard Wagner benötigt für diese Veranstaltung bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung die Angabe der Anzahl der teilnehmenden Personen. Dies gilt als garantierte Mindestteilnehmeranzahl, für die die Firma Gerhard Wagner alle Vorbereitungen trifft und die dem Veranstalter jedenfalls verrechnet wird. Wird bis 3 Tage vor der Veranstaltung keine veränderte Teilnehmeranzahl bekannt gegeben, gilt die in der Bestellung angeführte Teilnehmeranzahl als beauftragt.

Storno

Bei einer Stornierung dieser Veranstaltung ab Angebotsannahme werden der Firma Gerhard Wagner nachweislich entstandene Kosten jeglicher Art dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Wir würden uns sehr freuen, diese Veranstaltung zu organisieren und Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Gerhard Wagner



Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Alle kulinarischen Köstlichkeiten werden **WARM** serviert

Bei einem Finger Food Buffet oder Flying Buffet werden circa 15 Stück pro Person von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verzehrt.

Um die hohe Qualität der Gerichte zu gewährleisten, empfehlen wir die Zubereitung vor Ort. Daher erfordert die Zubereitung mindestens einen Koch!

Suppe in der Tasse oder im Brotteig

ab € 1,80 / Stück

- Kräftige Rindssuppe mit wahlweise
 -  Leberknödel
 -  Schinkenschöberl
 -  Grießnockerl
 -  Fritatten
- Steirische Kürbiscremesuppe mit Obershaube & Kernöl
- Zucchini-cremesuppe mit gebratenem Bachsaibling
- Lauchschaumsuppe mit Lachs
- Erdäpfel-Lauch-Suppe mit Eierschwammerl
- Geeistes italienisches Gazpacho / KALT
- Gurkenkaltschale / KALT

Fingerfood Österreichische Spezialitäten

€ 2,20 / Stück

- Fleischlaibchen mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel
- Schnitzerl vom Schweins - Lungenbraten mit Erdäpfel Vogersalat
- Mini Fleischknödel mit Speck – Sauerkraut
- Würsterl mit Käse im Speckmantel
- Cordon Bleu auf Alt Wiener Erdäpfel Vogersalat
- Hühnerfilet mit Sauce Tartare
- Rindsgulasch mit Serviettenknödel, Butternockerl, Nudeln oder Gnocchi
- Rindsrouladen Alt Wiener Art auf gebratenen Serviettenknödel
- Schweinsmedaillons vom Grill mit Dukatenchip
- Schweinsfilet im Speckmantel mit Fisolen

Fingerfood Österreichische Spezialitäten Exklusiv

€ 2,50 / Stück

- Kleine Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat
- Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Bratkartoffel & Röstzwiebel
- Filetspieß vom Rind mit Pfeffer Dip
- Kalbsgulasch mit Serviettenknödel oder Butternockerl
- Rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit grünem Spargel
- Rosa gebratene Medaillons vom Hirsch mit Chilli-Preiselbeeren
- Geräucherte Gebirgsforelle mit Honigsenf
- Glacierte Gänseleber auf Williams Birne

Fingerfood Internationale Spezialitäten

€ 2,20 / Stück

- Variation von Palatschinken gefüllt mit:
 - ✚ Faschiertem & Mais
 - ✚ Lachs & Rucola
 - ✚ Schafkäse & Spinat
- Variation von Blätterteigstrudel gefüllt mit:
 - ✚ Beinschinken & Lauch
 - ✚ Schafkäse & Spinat
 - ✚ Erdäpfel & Gemüse
 - ✚ Lachs & Rucola
- Beef Stroganoff mit Kräuterspätzle
- Mini Burger vom Rind American
- Rosa gebratene Lammkrone mit Mangochutney oder Asia-Dip
- Frühlingsrolle gefüllt mit Huhn und Asia Dip
- Mariniertes Huhn am Zitronengrasspieß dazu Ingwerchutney
- Maishuhn vom Rost auf Ciabatta mit geschmortem Paprika
- Polpetti Diabolo mit pikanter Paradeissauce
- Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer Chutney
- Kleine Schafskäse Basilikumbällchen
- Halloumi im Schinkenspeckmantel
- Spinatknöderl auf Parmesansauce
- Gemüsespieß-"Ratatouille"
- Risotto alla Milanese mit Speckstreifen
- Lachswürfel in Sesam fein garniert
- Hausgebeizter Wildlachs und Baby-Mangold
- Riesengarnele im Knuspermantel
- Riesengarnele im Tempurateig und Asia Dip
- Gebratenes Thunfischfilet mit Kapernbeere und Ei
- Gebratene Gambas auf Tomatenrisotto
- Gebratenes Branzinofilet mit Mangold

Pikantes Jourgebäck

€ 1,90 / Stück

- Spinat
- Letschogemüse
- Hühnercurry

Käse

€ 2,10 / Stück

- Räucherkäse auf Olivenbrot
- Camembert auf Nussbrot
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Baguette mit Blauschimmelkäse aus Österreich und Trüffelhonig
- Babymozzarella mit Kirschtomate und Basilikum
- Heimischer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen
- Frischkäse mit schwarzem Pfeffer und Rispentomaten
- Bergkäse & Trauben
- Käsekipferl