

HAUPT-GERICHTE

Mindestabnahme pro Komponente: 20 Portionen

Die Speisen werden in speziellen Transportboxen warm angeliefert und in Chafing-Dishes am Buffet aufgebaut.

Beilagenänderungen bzw. zusätzliche Gemüsebeilagen sind selbstverständlich möglich. Je nach Auswahl stimmen wir die Beilagen aufeinander ab.



Rind

Rinderfilet im Blätterteig mit Quittenchutney und saisonalem Rahmgemüse

Tournedo vom Rinderfilet auf Schalotten-Portwein-Sauce mit Schlosskartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuter-Nuss-Kruste auf Thymianjus mit Kartoffelgratin

Rinderlende mit Kartoffel-Senf-Kruste, Rotweinsauce und Rosa-Linsen-Gemüsetaler

Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Rotweinsauce, Kartoffelknödel und Blaukraut

Roulade von der Rinderhüfte, gefüllt mit mediterranem Gemüse, auf Balsamicoglaze, geschmorte Grenaille Kartoffeln

Alpenrind im Ganzen gebraten, mit grünem Pfefferrahm, Pomme duchesse und Zucchini-Taler

In Rotwein und Gemüse geschmorte Ochsenbacken mit Käse-Polenta-Rauten

Gebratene Angushüfte in Schokoladen-Chili-Fond mit Kartoffelgratin

Ochsenbraten in Zwiebelsauce mit Serviettenknödel

Rinderschmorbraten in Barolo-Jus mit Gemüsebrunoise und Oregano-Oliven-Kartoffeln

Rinderragout in Sauerrahm mit grünen Tagliatelle

Kalb

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thymian-Jus und Servietten-Walnussknödel

Piccata-Streifen vom Kalb mit grünem Gemüse und Safran-Risotto-Plätzchen

Geschmorte Kalbhaxe in Weißbierjus mit Speckkrautsalat und Semmelknödel

Involtini vom Kalb, gefüllt mit mediterranem Gemüse in Salbei-Tomatensauce mit Kartoffelplätzchen

Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce und Butterspätzle

„Scaloppine al limone“ mit Salbei und Kapern, in Weißweinjus mit Piemonteser Gnocchi

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Riesling-Liebstöckel-Jus mit Petersilienkartoffeln

Kalbhüfte „Ossobuco“-Art in Gemüse und Rotwein geschmort mit Rosmarin-Polenta

Gefüllte Kalbstäschchen im eigenen Saft mit Kräuterschupfnudeln

HAUPT-GERICHTE

Mindestabnahme pro Komponente: 20 Portionen



Geflügel

Poularde mit Honigkruste in Zitronensauce mit Kartoffelgratin

„Coq au vin“ Feine Poularde in deftiger Rotwein-Gemüse-Jus mit Couscous-Talern

Hacksteak von der Poulardenbrust auf Spargelgratin mit Pestorahm-Pasta

Streifen von der Hähnchenbrust im Honig-Cashew-Mantel mit Currysauce, Basmatireis und grünem Gemüse (saisonal mit grünem Spargel)



Hähnchenbruststreifen in Ingwer-Zitronengras-Sauce, sautiertes Asia-Gemüse und Kurkumareis

Marokkanisches Limettenhuhn auf Rosinen-Paprika-Tomaten-Ragout mit Harissa-Reis-Bällchen

Hühnerbrüstchen in Bärlauchsauce mit Kartoffelplätzchen

Geschmorte Hühnerkeulen mit Tomaten-Oliven-Ragout, Risotto-Plätzchen, Brokkoliröschen und gerösteten Pinienkernen



Saltimbocca von der Putenbrust auf Balsamico-Glace mit Tomaten-Gnocchi

Putenspieße mit Paprika auf Zucchini-Auberginenragout mit Kräuterreis

Truthahnrolle mit saisonaler Füllung in Rosa Pfeffer-Sauce mit Kräuter-Schlosskartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust mit Rote-Linsen-Gemüsetalern und Rosmarinjus



Honigglasierte Gänsekeule mit Kartoffelknödel in Trollingerjus, Apfel-Wacholder-Blaukraut und Bratapfel (saisonal)

Lamm

Crepinette von Lamm und Zucchini in Thymiansauce mit Risolée-Kartoffeln

Lammhaxerl „Kastilianische Art“ mit Gemüse und Weißwein geschmort, Zucchini-Reis-Taler mit Safran

Côtes d'Agneau à la Provencale (Lammchops) in Kräuter-Rotwein-Jus mit pommes macaires (Kartoffelplätzchen)

Lamm-Medaillons unter der Kräuterkruste mit Thymianjus und Bäckerinkartoffeln

Geschmorte Lammkeule in Kräuterjus auf Spinatbandnudeln



HAUPT-GERICHTE

Mindestabnahme pro Komponente: 20 Portionen



Wild

Hirschrücken in Schalotten-Glühweinfond mit Kartoffel-Maronen-Gratin

Hirschgeschnetztes mit Rotweinschalotten, Steinpilz-Champignons und Ofenknödeln

Geschmorte Rehkeule mit Quitten, Portweinjus, Kartoffel-Maronen-Gratin

Wildschweingulasch mit Preiselbeersauce und Maronen-Eierspätzle



Schwein

Filet vom Iberico-Schwein im Haselnussmantel mit Madeirajus und Süßkartoffelrisolée

Schweinefilet in Chardonnay-Rahm mit roten Pfefferbeeren, Quinoa-Gemüse-Bällchen

Schweinefilet mit Waldhonig-Pfeffermarinade mit toskanischen Kräuterrisottoplätzchen

„Cerdo asado a la Riojana“ Schweinefiletscheiben mit Knoblauch und Paprika geschmort, mit Arroz Bomba

Medaillons vom Schwein mit Tomate und Mozzarella überbacken, Tomaten-Pesto-Sauce, Orecchiette

Schweinerücken im Ganzen gebraten mit Kräutern der Provence, dazu Marsalajus und Rosmarin-Marsala-Kartoffeln

Pfefferspießbraten vom Schwein mit Paprika-Sauce und Ofenkartoffeln

Gefüllte Spanferkelbrust mit Bierjus, Kraut- und Kartoffelsalat

Schweinebraten in Dunkelbierjus, Kartoffel- oder Semmelknödel



Hackfleisch

Toskanische Fleischpflanzerl auf Zucchini-ragout, Penne rigate (mit getrockneten Tomaten und mediterranen Gewürzen)

Cevapcici mit Djuvec Reis und Ajvar

Tortellini mit Rindfleischfüllung in Käse-Sahne-Sauce

Lasagne „al forno“

Maultaschen in Salbei-Tomaten-Sauce

„Moussaka“ (Auberginenauflauf)



HAUPT- GERICHTE

Mindestabnahme pro Komponente: 20 Portionen



Fisch

Saibling in der Kartoffelkruste
auf Thymianjus und Tomatenragout

Saltimbocca vom Steinbutt auf Tomaten-Fenchel-Gemüse
mit Kräutergnocchi

Kross gebratener Zander auf Lauch-Karottengemüse
mit Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Alpenforellenfilet mit Tomaten-Grießnocken

Gebackener Seehecht auf Zucchini-Ragout mit Paprika-Oliven-
Kartoffeln

Duett von Lachs und Zander mit Kräuterricotta im
Blätterteigstrudel mit sautiertem Gemüse

Gegrilltes Lachsfilet in Sesamkruste
auf geschmortem Pak-Choi und Mie-Nudeln

Wolfsbarschfilet auf mediterranen Gemüse-Spaghetti
mit Basilikumsauce und Kartoffeln

Redsnapperfilet auf Martinischaum
mit geschmorten Chili-Gurken und Risolée-Kartoffeln

Seezungenröllchen auf Blattspinat an Rieslingsauce
mit Nusskartoffeln

Pasta „allo scoglio“ (Meeresfrüchte)

Lachscannelloni in Pernod-Minz-Sauce



Gemüsebeilagen

Brokkoliröschen, Blumenkohl, Rosenkohl oder Romanesco

Cassoulet von Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Schwarzwurzel...)

Rahmgemüse (Lauch, Kohlrabi...)

Pilze der Saison

Bohnenbündchen, Rote Beete-Ragout

Ratatouille, (Auberginen-)Zucciniragout, Zuccinitaler

Gratinierte Tomaten

Gemüsegratin, Gemüsestrudel oder Gemüsequiche

gefülltes Wirsingköpferl, gefüllter Kohlrabi, gefüllte Zucchini

weißer Spargel, gratinierter grüner Spargel (saisonal)

Kandierte Kürbiswürfel (saisonal)



HAUPT- GERICHTE

Mindestabnahme pro Komponente: 20 Portionen



Vegetarisch

Getrübte Pilzmaultaschen in Bärlauchöl gebraten, mit Rucola-Weißweinrahm und gerösteten Pinienkernen

Auberginenpiccata mit Gorgonzolasauce und Spaghettinestern

Zucchini-Auberginen-Involtini mit Salbei-Tomatensauce und sardischen Pasta-Gnocchetti

Überbackene Cannelloni mit Gemüsefüllung in Pestorahm

Gemüselasagne

Linguine mit weißer Trüffelsauce

Gebackener Fetakäse mit Ratatouille-Gemüse und Baked potato mit Sourcream

Ofentomaten mit Gorgonzola gefüllt, gebratene Champignonköpfe, dazu Paprikareis und Brokkoliröschen

Kartoffel-Wirsing-Strudel auf Champignon-Kräuterrahm mit Bohnen und Karotten in Lauchmantel

Gefüllte Zucchini mit pan grattato (Kräuterbrösel), Anna-Kartoffeln und klarer Tomatenjus

Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Bergkäse und Kräutern

Mangold-Getreidepflanzlerl mit Joghurt-Kräuter-Dip und Balsamico-Möhren

Schweizer Rösti mit Pfifferlingrahmsauce

Mediterranes Gemüse mit Mozzarella überbacken, Kartoffelrösti

Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt, wahlweise in Basilikumrahm oder Salbei-Tomaten-Sauce, mit Mozzarella gratiniert

Spinatstrudel mit Schafskäse an Letschogemüse

Strudel mit Mangold-Schafskäse-Füllung auf Safran-Gemüsereis mit tomatisierter Lauchzwiebelsauce

Mit Reis und Gemüse gefüllte Paprikaschote, auf pikantem Tomatenragout, Gratin aus Brokkoli, Blumenkohl und Romanesco

Asia-Gemüse mit Tofu, Ingwer-Soja-Sauce und Duftreis

Waldpilzragout mit Semmelknödel

„Malfatti“ - Südtiroler Spinatknödel mit einer Sauce von Edelpilzkäse und Bergkäsehobeln

Quinoa-Gemüse-Bällchen mit Letscho-Ragout

Kichererbsen-Tajine mit Harissa und Minz-Couscous-Plätzchen

