

HASELBACHER - Catering

FINGERFOOD KALT



Canapes (3 – 5 cm) € 1,10 – 1,80

Sandwiches (6 – 9 cm) € 1,30 – 2,90

Je nach Belag verwenden wir verschiedene Brotsorten
Baguette, Sandwiches, Nussbrot u. Roggenbrot

mit Prager Schinken
mit Beinschinken
mit Kümmel-Karree
mit Putenschinken
mit Roastbeef
mit Salami und Ei
mit versch. Käse (auf Nussbrot)
mit Brie und Marillen Chutney
mit Matjesfilet
mit Thunfisch
mit Räucherforelle
mit Räucherlachs
mit Kalbsleberpastete (Hink)
mit Blutwurstscheiben

Aufstriche:

Tzatziki, Liptauer, Kräuter-Gervais, Schafkäsecreme, Bärlauch
Gorgonzolacreme, Quargel -Topfen
Thunfisch, Sardellen
Eiaufstrich
Grammelschmalz & Jungzwiebel
Melanzani – Tomatenaufstrich
Avocado & Shrimps , Avocado & Serrano Schinken

Jourgebäck gefüllt mit: (6 – 8 cm) € 1,80 – 2,90

(Wachauer, Laugengebäck, Ciabatta, Vintschkerl, Vollkornlaibchen. usw.)

Räucherlachs
Kümmelkarree
Rangerschinken
Roastbeef & Coleslaw
Eiaufstrich und Salami
Thunfischcreme
Bergkäse – Paprika
Brie- Birne
Rucola-Tomaten-Mozzarella
Ziegenkäse – Zucchini
Mini –Burger
Prosciutto – Tomaten -Rucola





Cocktailspießchen

- Prosciutto – Melonen Spieße
- Bergkäse -Weintrauben-Apfel Spieße
- Mozzarella - Tomaten - Basilikum Spieße
- Kümmelkarree- Perlzwiebel Spieße
- Brie – Birne Spieße
- Fleischbällchen - Paprika Spieße



Weitere Fingerfood Variationen € 0,90 – 2,80

- Zucchini – Schafkäseröllchen / Löffel
- Crepes mit Räucherlachs, Dille u. Frischkäse
- Grissini mit Prosciutto
- Stangensellerie und Gorgonzolacreme
- Avocadocreme mit Serrano Schinken
- Tartelettes mit Hummus und Kalamata- Oliven
- SUSHI – MAKI- CALIFORNIA ROLL

FINGERFOOD WARM

Suppen - in kleinen Schälchen serviert € 1,50- 2,80

Rinderkraftbrühe mit Sherry

Consomme Double

Hühnerconsomme mit Zitronengras

Klare Steinpilz – Consomme

Hokkaido- Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Gelbe Paprikaschaumsuppe

Karottencremesuppe mit Orangen

Kartoffelrahmsuppe mit Pilzen / Maiscremesuppe / Brennesselsuppe , uvm.

Sommersuppen: Gazpacho / Gurkenkaltschale



Kleine Blätterteigtaschen (ca. 3-4 cm) € 0,85 – 1,10

mit Schafkäsefülle

mit Blattspinatfülle

mit Schinken-Käsefülle

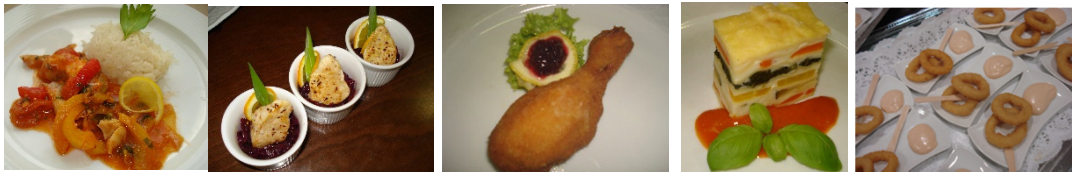


Gefüllte Blätterteigtaschen (6 – 9 cm) € 1,80 – 3,50)

Blattspinat mit Schafkäse
Blutwurst - Sauerkraut Taschen
Schinken-Kipferl
Würstel (Debreziner) in Blätterteigrolle
Selchfleisch – Krauttaschen
Lachskipferl

Frühlingsrollen: (ca. 7 – 8 cm) € 1,10 – 1,80

Crispy Springroll mit frischem Gemüse und Wasabi -Soja-Sauce
Crispy Springroll mit Rindfleisch- Ingwer - Krautfülle



Weitere Speisen: € 1,80 – 3,80

Kleine gebackene Schnitzel vom Huhn /Schwein/ Kalb mit Kartoffelsalat
Gebackene Hühnerkeulen
Hühnerbrustfilet in Kürbiskernpanade mit Preiselbeer Chutney
Hühnerbrustspießchen Barbecue / Teriyaki / oder in Tempura Teig
Schweinsfilet in Speckmantel / Pfefferrahmsauce und Kartoffeltaler
Schweinfiletspießchen mariniert mit Chili Dip
Hähnchen- Satay mit Erdnuss-Chilisauce
Griechische Fleischbällchen mit Tzatziki
Putenfilet in Mandelkruste / Cornflakes-, oder Sesampanade
Dörripflaumen mit Speck
Räucherlachs-Rose auf Kartoffeltaler und Dillrahm
Shrimps auf Zitronengrasspieß
Knoblauch-Chiligarnelen auf Friseesalat und getoastetem Baguette
Quiche Lorraine
Lachs – Shrimpspieße mit Kräuterpanade
Dips & Saucen: Chilisauce, Barbecuesauce , Currysauce, Knoblauchrahm

Italienische Gemüse- Lasagne mit Tomatensauce
Butternuss-Kürbis - Gulasch
Steinpilz Nudeln
Mozzarella – Tomaten Törtchen
Brokkoli - Törtchen mit Schnittlauchrahm
Gebackener Camembert in Sesam, Preiselbeeren
Quiche mit Blattspinat und Ziegenkäse

WIENER HAUSMANNSKOST € 2,10 – 3,80 in kleinen Schüsseln serviert

Grammelknödel mit Sauerkraut
Selchfleischknödel mit warmem Krautsalat
Faschierte Laibchen mit Kartoffelsalat
Krautfleckerl
Blunz´n Gröstl mit Sauerkraut
Szegediner Krautfleisch
Wiener Reisfleisch / Wiener Kartoffelgulasch

SALATE in Gläser und Porzellanschälchen serviert € 1,50 – 3,10

Thunfischsalat „ Nicoise“
Ceasar Salad / Waldorf Astoria Salat
Griechischer Bauernsalat / Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat)
Avocado – Shrimpsalat / Shrimps - Cocktail
Hühnersalat „ Florida „ mit frischen Früchten
Räucherlachscreme mit Rucola
Räucherforellensalat mit Orangen und Fenchel
Marchfelder Spargel Salat mit Vinaigrette & Prosciutto (nach Saison

PETIT FOURS & KLEINE DESSERTS

Stückpreis je nach Wahl: € 1,10 – 2,50

Sacherwürfel
Schlemmerschnitte (Nussmasse mit Obers und Schokolade)
Punschkrapfen / Pariser Spitz
Nuss- Schokowürfel
Tiramisu
Malakoffwürfel
Apfelstrudel, Topfenstrudel, Marillen- Topfenstrudel
Marillenplunder, Apfeltasche, Nuss-Schnecke , Topfengolatsche



in Gläsern:

Panna cotta mit Erdbeerpüree /marinierten Orangen / Mangopüree
Creme brulee
Creme Caramel
Mascarponecreme mit Mandelbiskotten
Schokolademousse mit Himbeermark
Topfencreme mit frischen Früchten
Joghurtcreme mit Cranberry
Maroni Reis mit Schokolade und Nüssen
Walnusseis mit Schokolade und Birnen
Frischer Fruchtsalat mit Cointreau

Zur Preisorientierung: je nach Wahl ca. € 15 – € 25 pro Person
(8 – 10 Stück Fingerfood pro Pers.)

Die angebotenen Speisen sind eine Standardauswahl.
Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden, bitte einfach nachfragen.