

Speisenvorschläge für Catering oder Feste im Haus 2020



Vorspeisen Euro 7,80 - plus Jour-Gebäck Euro 1,00

Schinkenröllchen gefüllt mit Kren-Gervais
Schinkenröllchen „Rustikal“ mit Kräuterkäse
Gefüllte Eier
Rohschinken mit Melone
Ei-Salat mit Schinkenstreifen
Rindfleischsalat
Wurstsalat
Hühnchen-Salat „süß-sauer“
Nudelsalat

Fisch und Meeresfrüchte:

Heringsalate:
scharf, süß-sauer, rote Rübe, Hausfrauen-Art
Schwedischer Räucherlachssalat
Meeresfrüchte-Salat
Shrimps-Cocktail
Muschelsalat in Knoblauchsauce
Räucherforellen-Mousse
Räucherlachs mit Oberskren
Räucherlachstartar

Vegetarisch:

Vegetarischer Nudelsalat
Griechischer Bauernsalat
Ei-Salat ohne Schinkenstreifen
Mozzarella-Tomatenspieße mit Balsamico-Glace
Antipasti-Spieße

Aufstriche:

Ei-Aufstrich - Liptauer (mild oder scharf)
Kräuteraufstrich - Thunfisch-Aufstrich
Leber-Aufstrich - Kren-Aufstrich
Knoblauchaufstrich - Räucherfisch-Aufstrich

Käse-Platte = Euro 10,80 pro Person
im Stück (ab 20 Personen)

Tramezzini-Konfekt
mit Schinkenmousse, Ei, Lachs, Thunfisch
Euro 1,90 pro Stück
(ca. 4 Stk. pro Person = Euro 7,60 / Person)

Nach Saison lieferbar:

Räucherfische (Saibling, Forelle)

Wild-Schinken (Hirsch /Wildschwein)

Spargel mit Schinken

Suppen:

Frittatensuppe

Leberknödelsuppe

Knoblauchrahmsuppe

Alt Wiener Erdäpfelrahmsuppe

Gemüsecremesuppe

Euro 3,30

Tiroler Speckknödelsuppe

Weinviertler Zwiebelsuppe

Hühnercremesuppe

Broccolischaumsuppe

Karfiolcremesuppe

Suppen der Saison (Spargel, Kürbis, Gansl, Steinpilzrahmsuppe usw.)

Gulaschsuppe

Euro 4,70 + Semmel 1,00

Bohnensuppe mit Würstel

Euro 4,70 + Semmel 1,00

oder Spezialgebäck á Euro 1,50 (Salz- oder Laugenstangerl, Kornspitz)

zusätzlich zu verschiedenen Speisen aus unserer Standard-Speisenkarte
können wir als Hauptspeisen fürs Buffet noch anbieten:

Gerne kochen wir auch nach Ihren Wünschen

Deftiges

Gemischt Gebackenes – Euro 13,80
Schweinsschnitzel, Putenschnitzel, Gemüse Mischung
Mini-Cordon vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse
mit Knoblauchsauce und Braterdäpfel

Beuschel – Euro 9,20
mit Semmelknödel

Wurst-, Selchfleisch- oder Grammelknödel – Euro 9,20
mit Sauerkraut oder warmen Krautsalat

Fleischlaibchen – Euro 8,20
mit Erdäpfelpüree

Linsen – Euro 9,20
mit Selchschoopf oder Saumaisen
und Semmelknödel

Blunzen-Gröstl – Euro 8,90

Tiroler Gröstl – Euro 8,90

Geselchte Ripperl – Euro 10,70
mit Sauerkraut und Semmelknödel

vom Schwein:

Spanferkel-Roller vom Buffet – Euro 14,90
(mind. 20 Portionen)
mit warmen Krautsalat und Semmelknödel

STELZE – Euro 18,80
mit Senf, Kren und Krustenbrot
(auf Wunsch warmer Krautsalat + Euro 3,60)

Schweinsschnitzel oder Surschnitzel – Euro 9,90 (mittel)
mit einer Beilage nach Wahl (Petersilienerdäpfel, Pommes, Salat usw.)

Schweins-Gulasch – Euro 8,90
mit Spätzle

Gedünstete Letscho-Schopfschnitzel – Euro 11,40
mit Reis

Schweinsmedaillons – Euro 13,70
wahlweise auf „Burgunder-Art“ (mit Speck, Zwiebel, Champignon und Rotwein),
in Pfefferrahmsauce oder Champignonrahmsauce
(nach Saison mit Eierschwammerl- oder Steinpilzrahm)
mit Gemüse und Reis

Schweinsbraten, Kümmelbraten oder Surbraten – Euro 10,70
(ev. auch Brat'l-Teller oder Brat'l-Duo möglich)
mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel

Jägerrahmgeschnetztes – Euro 9,80
mit Speck, Zwiebel und Champignon
(vom Schwein) mit Preiselbeeren und Reis

Schweinslungenbraten-Spieß – Euro 13,80
mit 2 Saucen und Pommes frites

Cordon Variation – Euro 13,80
(4 Mini-Cordon nach Wahl: siehe Speisekarte)
mit Braterdäpfel

Geschmorte Schweinsbackerl – Euro 12,10
mit Erbsenreis

Gefüllte Schweinsroulade – Euro 12,70
mit Nudeln

Spare-Ribs – mittel – Euro 15,50
nach Wahl: klassisch – Knoferl – Hölle
mit Knoblauch- und Cocktailsauce und Steakhouse-Pommes

vom Geflügel:

Hähnerragout in Paprikarahmsauce – Euro 11,90
mit Gemüsereis

Paprikahenderl – Euro 11,90
mit Spätzle

Putenmedaillons in Champignonrahmsauce – Euro 13,70
mit Buttergemüse und Reis

Gebratenes Gansl oder Ente – Euro 18,90
mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

½

Backhendl-Teile – Euro 11,90
Brust, Haxerl, Flügel, Leber
mit Sauce Tartar und Petersilienerdäpfel

Hähnerrahmgeschnetzeltes – Euro 11,90
mit Reis

Putenfilet natur (mittel) – Euro 10,90
mit Reis

Puten- oder Hühnerspieß – Euro 13,70
mit Kräuterschaum oder Letscho
mit Reis (oder gerne Beilage nach Wahl)

Hühnerflügel – Euro 11,90
vom Grill oder gebacken
mit 2 Saucen (Knoblauch und Cocktail) und Pommes frites

Gebackene Hühnerleber – Euro 11,90
mit Sauce Tartar und Petersilienerdäpfel

Gebackene Hendl-Haxerl – Euro 11,90
(mit oder ohne Knochen)
mit Petersilienerdäpfel

Wild

(Wild je nach Saison: Reh, Hirsch, Gams, Wildschwein)

Preise mit Vorbehalt - nach Anfrage ???

Wildschwein-, Reh- oder Hirschbraten in Wurzelrahmsauce – Euro 15,90
mit Preiselbeeren, Rotkraut
und Semmel- oder Erdäpfelknödel

Hirsch- oder Rehragout – Euro 14,40
mit Preiselbeeren und Kroketten

Wildschwein-Ragout – Euro 13,40
mit Preiselbeeren und Kroketten

Hirsch- oder Rehgulasch – Euro 14,40
mit Preiselbeeren und Spätzle

Wildschweingulasch – Euro 13,40
mit Preiselbeeren und Semmel- oder Erdäpfelknödel

Gebackenes Rehschnitzel – Euro 16,90
mit Preiselbeeren und Reis

Gebackenes Hirschschnitzel – Euro 16,90
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel

Gebackenes Wildschweinschnitzel – Euro 15,90
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel

Hirsch-Cordon bleu – Euro 17,90
gefüllt mit Rohschinken und Räucherkäse
Beilage: Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel

Fisch

Gebackene Fischvariation – Euro 14,90
(Scholle, Zander, Seehecht)
mit Sauce Tartar und Petersilienerdäpfel

Gebackener Kabeljau – Euro 13,20
mit Sauce Tartar und Petersilienerdäpfel

Lachs in Veltlinsauce – Euro 15,50
mit Broccoli und Reis

Nudeln – Euro 12,80
mit Räucherlachs-Obersauce

Zander im Speckmantel – Euro 14,90
mit Petersilienerdäpfel

Gebratener Zander mit Letschogemüse (scharf) – Euro 14,90
Beilage: Salzerdäpfel

Riesengarnelen – Euro 18,80
in Knoblauchbutter geschwenkt mit Petersilienerdäpfel

Gebackene Garnelen – Euro 14,60
mit Sauce Diable (scharf)
und Petersilienerdäpfel

Garnelen im Erdäpfelmantel – Euro 14,60
mit Knoblauchsauce und Gemüse

Garnele-Spieße – Euro 14,60
mit Knoblauchbutter, Petersilienerdäpfel und Gemüse

Fleischlos:

Soja-Ragout oder -Geschnetzeltes VEGAN
in Paprika- oder in Dillsauce– Euro 12,80
Beilage: Salz- oder Petersilienerdäpfel oder Reis (ohne Butter !!)

Gemüsestrudel – Euro 10,70
mit Sauce Tartar

Spinatstrudel mit Schafkäse – Euro 10,70
mit Knoblauchsauce

Eiernockerl – Euro 10,70
mit Blattsalat

Überbackene Spinatpalatschinken – Euro 10,90
mit rotem Cheddar-Käse überbacken,
dazu Knoblauchsauce oder Sauce Tartar

Gebackene Gemüselaiabchen – Euro 9,90
mit Sauce Tartar und Petersilienerdäpfel

Gemüse-Palatschinken-Lasagne – Euro 10,70

Krautfleckerl – Euro 9,10

Gebackenes Gemüse Mischung – Euro 9,90
Karfiol - grüne Bohnen – Kohlrabi – Brokkoli – Zucchini – Karotten
mit Knoblauchsauce

Gebackene Champignons – Euro 10,70
mit Sauce Tartar

+ ev. Gebackenes Gemüse nach Saison Zucchini, Spargel, Kürbis usw.
(Euro 12,90 bzw. Preis nach Anfrage)
mit Sauce Tartar

VEGANE SPEISEN – Euro 12,80

Austernpilzsauce – Pasta asciutta – Geschnetzeltes in Kräutersauce
Alles mit Soja-Produkten und Beilagen ohne Butter

Rind

Zwiebelrostbraten – Euro 14,90
mit Speckfisolen und Braterdäpfel

(Steinpilz-, Vanille- oder Schwammerlrostbraten)

Burgunderrostbraten – Euro 14,90
(Sauce aus Speck, Zwiebel, Champignon und Rotwein)
mit Gemüse und Kroketten

Ochsenbraten – Euro 16,90
mit Preiselbeeren und Semmelknödel

Rindsrouladen – Euro 13,90
mit Spätzle

Rindsbraten – Euro 13,90
mit Preiselbeeren und Semmelknödel

Jägerrahmgeschnetztes – Euro 12,80
mit Speck, Zwiebel und Champignon
(Rind) mit Preiselbeeren und Kroketten

Gekochter Tafelspitz – Euro 15,90
mit Semmelkren und Petersilienerdäpfel

Gekochte Rindfleisch-Variation – Euro 15,90
(Tafelspitz – Beinflisch – Schulterscherzerl)
mit Alt-Wiener-Schnittlauchsauce und Rösti

Rinds-Gulasch – GROSS Euro 9,20 oder KLEIN Euro 7,20
zuzüglich Gebäck

Rinder-Ripperl

Liefermöglichkeit und Preis - nach Anfrage – nur auf Vorbestellung möglich
nach Wahl: klassisch – Knoferl – Hölle
mit Knoblauchsauce und Gitter-Erdäpfel

Kalb

Kalbsrahmgulasch – Euro 14,90
mit Nockerl

Gebackenes Kalbschnitzel – Euro 17,90
mit Salat vom Buffet

Gefüllte Kalbsbrust im Natursafterl – Euro 15,90
mit Gemüse und Reis

Lamm

Geschmorte Lammstelze – Euro 15,90
im Natursafterl mit Gemüse und Reis

Gebratene Lammstelze – Euro 15,90
mit Kohlsprossen und Petersilienerdäpfel

Saisonales:

Spargel

Zucchini

Eierschwammerl

Steinpilze

Kürbis

Wild

Räucherfische

Gansl

Gerne bereiten wir auch Speisen nach Ihren Wünschen zu.

KALTES RUSTIKALES BUFFET

(Mindestmenge = 40 Portionen)

Euro 12,80

zuzüglich Jour-Gebäck á 1,00

Mini-Schnitzel
Fleischbällchen
Rustikale Schinkenröllchen
div. Schinken
div. Braten
Käse

Nudelsalat mit Schinken oder Vegetarisch
Liptauer

bzw. gerne auch ein anderer Salat oder Aufstrich nach Wahl

diverse Garnituren

Salate – Euro 3,60:

Erdäpfel – Kraut – Bohnen – Fisolen – Gurke
Paradeiser – Schwarzwurzel – Blattsalate – Mais
Rote Rüben – Zeller – Champignon - Schwammerl
Antipasti – Griechischer Bauernsalat
u.v.m.

Saucen – Euro 1,50:

Sauce Tartar – Sauce Diable (scharf) – Knoblauchsauce
Cocktailsauce – Schnittlauchsauce – Currysauce

Beilagen – Euro 3,10

Pommes frites – Braterdäpfel – Petersilienerdäpfel – Scheibenerdäpfel

Steakhouse-Pommes - Steakerdäpfel – Gitter-Erdäpfel

Semmelknödel – Erdäpfelknödel

Spätzle – diverse Nudeln - Reis – Buttergemüse

Zwiebelringe – Brokkoli – Karfiol – Kohlsprossen – Babykarotten usw.

Süßes:

Gemischtes Dessert vom Buffet
mit Eis, Kuchen und Cremes – Euro 4,20

Süße Knödel (Nougat-, Erdbeer- oder Zwetschkenknödel usw.)
Euro 1,70/Stk. (**mind. 30 Stk. pro Sorte !!**)

Kaiserschmarren - Euro 5,20 / Person
mit Zwetschkenröster oder Apfelmus

Kuchenvariation – Euro 3,80

Obstsalat– Euro 4,10

Dreierlei Cremes
Topfen-, Schoko- und Vanillecreme
Euro 2,00 für 1 Glas

Überbackene Topfenpalatschinken – Euro 5,20 mit Vanillesauce

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce – Euro 5,20

Nuss- oder Mohnnudeln – Euro 5,20

Mohr im Hemd mit Schlagobers – Euro 5,20

Schoko-Profiterolen (hell oder dunkel)
Euro 42,- / pro Sorte und Wanne = 10 Portionen)

Apfelstrudel – Topfenstrudel – Zwetschkenstrudel
(**mind. 1 Länge = 10 Portionen pro Sorte**) = Euro 4,80 pro Portion
auf Wunsch gerne mit Vanillesauce

*eigene Speisenwünsche werden gerne entgegengenommen
Preise auf Anfrage*



DORFSCHENKE
Horst und Erika Bischof
2000 Oberzögersdorf, Dorfplatz 2
Tel. 02266/71198, Fax 02266/71198-4
e-mail: dorfschenke@aon.at
www.dorfschenke.at

Cordon-Auswahl für Cordon Variation:

Cordon bleu „Roter Mönch“

gefüllt mit Beinschinken und Käse „Roter Mönch“
(würzig kräftiger Weichkäse mit Rotkultur affiniert mit Birnenedelbrand)

Cordon bleu „Piri Piri“

„sehr scharf !!!“ gefüllt mit Piri Piri Pfefferoni, Paprika-Wurst und Käse

Weinviertel Cordon

gefüllt mit Beinschinken, Zwiebel und Weinkäse

Bauern-Sur-Cordon bleu

Surschnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel und Käse

Kren-Cordon

gefüllt mit Schinken, Kren, Gurkerl, Gouda

Schwarzwälder Cordon

gefüllt mit Schwarzwälderschinken, gekochtem Ei und Gouda

Cordon „Griechische Art“

gefüllt mit Schafkäse, Oregano, Knoblauch, Oliven und Tomaten

Puten-Cordon „Italia“

gefüllt mit Tomaten, Oregano, Knoblauch, Salami, Schinken und Mozzarella

Puten-Cordon „Karibik“

gefüllt mit Schinken, Ananas und Käse

Cordon's aus der Standard-Karte

Bauern-Sur-Cordon (Surfleisch vom Schwein)
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Käse

Cordon bleu (vom Schwein)
gefüllt mit Schinken und Käse

Cordon bleu (von der Pute)
gefüllt mit Schinken und Käse

Spezial-Cordon:

Spargel-Cordon Beinschinken, Spargel und Käse

Schweizer-Art Prosciutto und Emmentaler



DORFSCHENKE

Horst und Erika Bischof
2000 Oberzögersdorf, Dorfplatz 2
Tel. 02266/71198, Fax 02266/71198-4
e-mail: dorfschenke@aon.at
www.dorfschenke.at

zusätzliche Kosten:

Geschirrpauschale für alle Speisen unserer Lieferung á Euro 5,--

Kaffeegeschirr inkl. Kuchenteller - zusätzlich á Euro 1,50

Gläserpauschale á Euro 0,50 pro Sorte und Stück

KM-Geld á Euro 1,-- (20 km frei)

Personal á Euro 35,-- pro Mann und Stunde

Gedeck = Euro 5,--

Tischwäsche = Euro 5,00 pro Tischtuch

sonstiges Equipment auf Anfrage:

*Kühl-Anhänger
Heurigen-Garnituren
Tischwäsche
Dekoration
Aschenbecher
Menagen
Stehtisch-Hussen
Punsch-Kocher
Stehtische
Kühlschrank
Eistruhen*