



Catering

... kulinarische Momente 17...



Vorspeisen

... unsere Vorspeisen werden in diversen Gläsern oder Schüsseln, sowie als Variation am Teller kreativ und dekorativ angerichtet ...



Pikante Barbarie Enten-Satés auf Quittenchutney

Tatar vom Wildlachs
und mariniertes Winterapfel an frischer Dille

Riesengarnelen Freshwater auf Glasnudelsalat
an Schoten und Sprossen

Roastbeefröllchen vom heimischen Rind
an Dirndlsenf und cremigem Esterházygemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken
an pürierten Kichererbsen und Sakura Kresse

Luftgetrockneter Prosciutto crudo auf rotem Coleslaw

Rohmarinierter Thunfisch an Pomelo und Avocado



Hausgemachte Gemüsesushi an Soja und Wasabi

Beef Tatare Bällchen vom Genussregion Rind
an gehackten Pistazien

Mini Grammelknöderl auf saftigem Paradeiskraut

Tafelspitzsülzchen im Frizzanteglas
an Gemüseperlen und Apfelkren

oder

mit Vinaigrette vom Kernöl und rotem Zwiebel

Wasabibiskuits mit Kräuter-Frischkäse
und Streifen vom Räucherlachs

Sous vide gegarte Barbarie Entenbrust auf Frisee und Mango

Knusprige Mini Schaumrollen mit Hühnercurry gefüllt



Mini Wraps vom Mozzarella di Bufala dazu frischer Ruccola
an getrockneten Tomaten und Basilikumpesto

Mini Wraps mit Streifen vom gegrillten Landhendl
frische Ananas an Karottensticks und Currydip



Salat von schwarzen Linsen an Biokarotten
dazu Cranberrys und Pinienkerne

 Bulgursalat mit Kichererbsen und frischen Gartenkräutern

 Salat von der Quinoa an Kidney Bohnen mit buntem
Paprika dazu junger Kukuruz und Mangospalten

dazu frisches Brot & Gebäck aus unserem Körberl
(auf Wunsch auch mit hausgebackenem Ciabatta)

Preis pro Person bei Auswahl von 2 verschiedenen Vorspeisen
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 3 verschiedenen Vorspeisen
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 4 verschiedenen Vorspeisen
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 5 verschiedenen Vorspeisen
... auf Anfrage!

Suppen

... unsere Suppen werden in Chafing Dishes am Buffet aufgebaut
und die Suppeneinlagen neben beigestellt oder auf Wunsch
auch im Suppentopf angerichtet und am Gästetisch eingestellt ...



Kraftsuppe vom Rind mit Leberknödeln **oder** Kräuterfritatten

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln und feinem Wurzelgemüse

Festtagssuppe mit unseren hausgemachten Nudeln
an Suppenfleisch und Gemüsestreifen

Pannonische Fischsuppe mit Safran
mit hausgemachtem Räucherlachstascherl

✓ Cremesuppe von Süßkartoffeln dazu luftgetrocknete Chips

Garnelen-Kokosschaumsuppe mit feiner Chilinode

Vegan Kukuruzschaumsuppe mit Pop & Corn

Vegan Pastinaken Cremesuppe mit gebackenen Selleriescheiben

✓ Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotwürfeln

Bärlauch-Cremesuppe
mit Schwarzbrot-Bauernspeck Krusteln

✓ Cremesuppe von der Bio Zuckererbse
an frischen Schoten und Kräuterrahm

Preis pro Person bei Auswahl von 1 Suppe
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 2 Suppen
... auf Anfrage!

Hauptspeisen

... unsere Hauptspeisen und sämtliche Beilagen werden in Chafing
Dishes dekorativ angerichtet und auf einem Buffet aufgebaut ...



... unsere gebackenen Variationen ...

Wiener Schnitzerl vom Schweinsrücken mit Butterreis oder Erbsenreis

Gebackene Filetschnitzerl von der Putenbrust
auf Wunsch gerne auch
in der Kürbiskernpanier oder Sesampanier
dazu knusprige Bratkartoffeln

Ausgebackenes vom Landhenderl
(Oberkeule, Unterkeule, Brust, Flügerl ev. mit Leber)
auf Wunsch gerne auch nur
Brust und Keule vom Backhenderl dazu Petersilkartoffeln

Cordon Bleu Röllchen
vom Schweinsrücken oder von der Putenbrust
mit Bergkäse gefüllt dazu gebackene Erdäpfelspalten

Rehschnitzerl vom Leithaberg Bock in der Kürbiskernpanier ★
an Preiselbeeren und gekräuterten Annabelle Erdäpfeln

... unsere saftigen Empfehlungen ...

Rinderfiletspitzen Stroganoff mit frischen Wald- ★
und Wiesenschwammerln dazu Butternockerln
(Mindestmenge 18 Portionen)

Zwiebelrostbraten vom Donauland Rind
mit knusprigen Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Rahmrostbraten nach Esterházy Art
mit Streifen vom Wurzelgemüse und Erdäpfelschmarren

Saftige Roulade vom Rinderrücken ★
mit Gartengemüsefüllung an Bauernspeck dazu Butternockerln
(Mindestmenge 18 Portionen)

Ragout vom Leithaberg Reh und Hirschkalb
mit Waldpilzen dazu Serviettenknödeln und Preiselbeerkompott
(Mindestmenge 18 Portionen)

... unsere Fische aus Süß- und Salzwasser ...

Hekk ... nach traditioneller pannonischer Art
auf Melange vom Wintergemüse

Gebratener Waller ★
auf Selleriepüree dazu gebratener Muskatkürbis
und Meerrettichcreme

In Olivenöl gebratene Filetstücke von frischen
Süß- und Salzwasserfischen an Kräuter-Oberscreme
mit herbstlicher Gemüsepfanne

Lachsschnitte vom Grill auf cremigen Zucchinistreifen
und unseren hausgemachten Tomatennudeln

Safranreis nach Paella Art mit Tomaten & Paprika ★
darauf Meeresfrüchte und frische Steingarnelen
(Mindestmenge 25 Portionen)

Krenfleisch vom Zanderfilet
im Wurzelgemüsesud dazu Stampferdäpfeln

... unsere ofenfrischer Braten ...

Kronen vom Spanferkelrücken auf ★
burgenländischen Krautfleckerln an Malzbiersafterl

Klassischer Schweinsbraten
an Natursafterl und Serviettenknödeln

Spare Ribs in der Barbecue-Honigbeize gebraten
dazu Bratkartoffeln und Sauce Aliola (auch )

Lammrücken auf Polentaplätzchen ★
an schwarzem Bohnenragout
oder mit gerösteten Rosmarinerdäpfeln

... unsere Klassiker & Kreativgerichte ...

Knusprig gebratene Gewürz-Entenbrust ★
mit Quittensauce und Schupfnudeln

Rosa gebratene Streifen vom Jungrinderfilet ★
auf knackigem Gemüse aus dem Wok
an Terriyaki Sauce und hausgemachten Eiernudeln

Surf and Turf ★

Tournedos vom Donauland Rind und King Prawns
auf geröstetem Wintergemüse an Burgunderessenz

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rüben und Möhren
dazu Pak Choi und Spätzle

Hühnerfiletstreifen am Zitronengras-Spieß mit Gemüsemelange
und Couscous dazu eine Ingwer-Vanille-Soße

Tafelspitz vom Kalb ★
mit Semmelkren & Apfelkren an gerösteten Erdäpfeln

Medaillons vom Hirschkalb ★
mit einer Roulade von Erdäpfeln und Rotkraut
an würziger Jägersoße und Brokkolirosen

Schweinsjungfernbraten an Pfeffersoße
mit würzigen Speck-Bohnen und Kartoffelspitzen

... unser Veggie und frische hausgemachte Pasta ...

 Gnocchi und Paradeiser
Hausgemachte Erdäpfel-Tomatennocken dazu unser Basilikumpesto
an cremigem Blattspinat und Grana Padano

 Biovegane Ravioli
gefüllt mit Belugalinsen an Karotten und Cranberrys
in Creme und Soße von Cocktailparadeisern an Sprossenmelange

 Nockerln und Spinat
Hausgemachte Butternockerln und junger Blattspinat
in cremiger Schinken-Obersauce mit würzigem Käse überbacken

 Inkanudeln - unsere Penne von der Kakaobohne
mit einem Hauch von Chili an Wintersprossen sowie
geröstetem Mini Kukuruz und Erbsenschoten

Makkaroni & Meeresfrüchte vom Grill ★
mit Kalamar und Oktopus an Süßwassergarnelen sowie Mies- und
Pfahlmuscheln dazu Rispenparadeiser in Oliven-Knoblauchöl

Preis pro Person bei Auswahl von 2 verschiedenen Hauptspeisen
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 3 verschiedenen Hauptspeisen
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 4 verschiedenen Hauptspeisen
... auf Anfrage!

★ kleiner Aufpreis pro Person pro Gericht

Spanferkel

... wir bieten unser Spanferkel ab einer Gästeanzahl
von mindestens 20 Personen bis maximal 500 Personen an ...



Knusprig gebratenes Spanferkel
auf würziger Kräuter-Semmelfülle dazu
warmer **oder** kalter Speck-Krautsalat und Natursafterl

... unser Spanferkel wird in einer großen Pfanne präsentiert
und vor den Gästen aufgeschnitten bzw. den
Gästen anschließend auf den Teller gelegt ...

... auf Anfrage!

für das Spanferkel inkl. Beilagen sowie Ausgabe der Speisen

alternative Beilagen

(bei Beilagentausch oder ev. kleinem Aufpreis)

Rieslingkraut | Sauerkraut | Bayrisch Kraut
Linsen & Speck | Semmelfülle im Speckmantel
Serviettenknödeln | Semmelknöderln
Erdäpfelknödeln | Erdäpfelspitzen
Folienkartoffeln | geröstetes Gartengemüse...

Salate

... unsere Salate werden in großen Schüsseln angerichtet
und am Buffettisch eingestellt ...



Erdäpfelsalat - unsere hausgemachte Spezialität

Bunte Blattsalate
(Ruccola, Vogerlsalat, Eisberg, Radicchio, Lollo Rosso...)
mit Joghurtdressing oder Apfelessig-Olivenölmarinade

Krautsalat mit gebratenen Speckwürfeln

Gurkensalat mit Knoblauchrahm oder Essig-Öl Marinade

Indianerbohnen-Kukuruzsalat mit roten Zwiebeln

Paradeisersalat an frischem Basilikum

Apfel-Selleriesalat mit gehackten Walnüssen

Schwarzwurzelsalat an Joghurt und Kräutern

 Veganer Fenchelsalat
mit frischer Mango und geröstetem Mohn

Preis pro Person bei Auswahl von 1 Salat
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 2 verschiedenen Salaten
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 3 verschiedenen Salaten
... auf Anfrage!

Süßspeisen

... unsere süßen Kreationen werden in Gläsern und Schüsseln oder auf Silberplatten angerichtet und dekorativ am Buffet aufgebaut ...



Hausgebackene Mini Schaumrollen

Variation von Schnitten oder Dessertstückerln

von der

Burgenlandschnitte

Mohn-Obers-Himbeerschnitte

Malakoffschnitte

Obstschnitte

Leithaberg-Kirschschnitte

Cremeschnitte

oder

Sacherwürferl

Esterhazywürferl

oder

Zitronenröllchen

Beerenröllchen

Süßes Omelette an Creme von der Edelkastanie

Luftiger Schneeball in der Bourbon-Creme

Schokolade-Zimt CupCake mit Glühwein Feigen

Hausgemachtes Obsttörtchen mit Winterfrüchten und Topfencreme

Mini Topfenknöderln auf saftigem Zwetschkenröster

Panna Cotta von der Vanilleschote und eingelegte Waldbeeren

Knusprige Schokolade Tasse an Bratapfelcreme und Zimtobers

Helles und dunkles Schokolademousse
mit eingelegten Schattenmorellen

Somloer Nockerln ...das Tiramisu der K & K Zeit

Süsse Sushi und Maki mit Schokoladestäbchen

(ab 25 Portionen)

Preis pro Stück bei Auswahl von
Schaumrollen und Desserstücke
von Schnitten, Würfeln oder Röllchen
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 1 Süßspeise
... auf Anfrage!

Preis pro Person bei Auswahl von 2 verschiedenen Süßspeisen
... auf Anfrage!

Im Fall von Allergien oder Unverträglichkeiten
können wir sämtliche Einschränkungen, nach Absprache, natürlich
gerne bei der Zubereitung unserer Speisen berücksichtigen.

Über enthaltene Allergene in sämtlichen Speisen unserer
Cateringempfehlungen informieren wir Sie gerne in einem
persönlichen Gespräch!

Snacks zur späten Stunde

Klassische Gulaschsuppe vom Donauland Rind
... auf Anfrage!

Würziges Chili con Carne mit Kukuruz und Kidney Bohnen
... auf Anfrage!

Klassisch-pannonische Krautfleckerl in der Riesenpfanne
... auf Anfrage!

Variation vom österreichischen Käse - Hart-, Weich- und Schnittkäse
von Schaf, Kuh und Ziege inkl. Butter Trauben und Kernen
Käsebrett klein inkl. Gebäck - Preis p. P. á 100 g ... auf Anfrage!
Käsebrett groß inkl. Gebäck - Preis p. P. á 200 g ... auf Anfrage!



Parmesanlaib im Ganzen - ca. 11-14 kg
grüne & schwarze Kalamata Oliven
Olivenöl, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten
und Kapernbeeren sowie Brot & Gebäck
Pauschalpreis inkl. Beilagen ... auf Anfrage!

Variationen von Schinken und Luftgetrocknetem
Verschiedene Speck-, Schinken- & luftgetrocknete Spezialitäten
inkl. diverser Beilagen als optisch ansprechende Schmankerlplatte
Variation klein inkl. Gebäck - Preis p. P. á 100 g ... auf Anfrage!
Variation groß inkl. Gebäck - Preis p. P. á 200 g ... auf Anfrage!

Transportkosten | Liefergebühren

Anlieferung von Equipment und Inventar sowie sämtlicher Speisen Ihrer Buffetauswahl bzw. Abholung des schmutzigen Equipments nach dem Fest ausgehend von unserem Standort Purbach (Purbach, Breitenbrunn & Donnerskirchen beliefern wir kostenlos) pro gefahrenem Kilometer (inkl. Personalkosten) ... auf Anfrage!

Passend zur Auswahl Ihrer Speisen stellen wir sämtliches, benötigtes Inventar, wie: Teller, Schüsseln, Besteckteile, Servietten und das Buffetequipment kostenlos zur Verfügung. Bei Inventar-, Glas- oder Porzellanbruch berechnen wir einen Kostenbeitrag in der Höhe des Neukaufpreises.

Unsere angebotenen Preise basieren immer auf der uns zuletzt bekannt gegebenen Gästeanzahl. Änderungen an Ihrer Gästeanzahl werden aus logistischen Gründen nur bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt.

Stand März 2017 - Änderungen & Druckfehler vorbehalten!



restaurant & catering
am kellerplatz 5-9 7083 purbach/nsee
t: 02683 2599 5 m: team@jahn-purbach.at
www.jahn-purbach.at