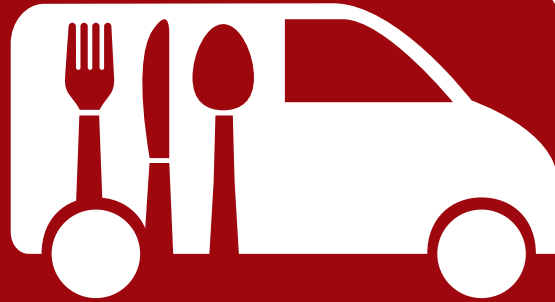


TINSCHERT

HOTEL - RESTAURANT - PARTYSERVICE



IHR FEST AUS EINER HAND



VORSCHLÄGE
FÜR IHR MENÜ
UND EQUIPMENT



FINGERFOOD

KLEINES AUFSTRICHBRÖTCHEN (ROGGEN-MISCHBROT)

- Liptauer mit Mailänder Salami
- Mühlviertler Kräutertopfen mit Flusskrebserl
- Eieraufstrich mit gebratenem Speck
- Erdäpfelkäse mit Wachtelei
- Kürbiskernaufstrich mit getrockneter Tomate
- Scharfe Paprika-Chili-Butter mit Schnittlauch
- Grammelschmalz mit Schalottenzwiebel
- Steirisches Verhackertes mit gelbem Paprika
- Lachsaufstrich mit Wachtelei
- Thunfischbutter mit Sardellen
- Räucherforellenmousse mit Jungzwiebel
- Gemüseaufstrich mit Goudaröllchen



GOURMETBRÖTCHEN (ROGGEN-MISCHBROT)

- Spianata mit Olive
- Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto
- Schweinsbraten mit Senf und Essiggurke
- Surschopf mit frischem Kren
- Honigschinken mit Camembert



CANAPÉS (ROGGEN-MISCHBROT)

- Roastbeef mit grünem Spargel
- Beinschinkenröllchen mit Krengervais
- Serrano Schinken mit Melone
- Bresaola mit frischem Parmesan
- Kalbfleischpastete mit Weintraube
- Hühnerroulade mit feiner Kräuterfüllung
- Räucherlachs mit Wachtelei
- Geräucherte Forelle mit Jungzwiebel

GOURMETLÖFFEL

- Mozzarellabällchen mit Cherry Tomate in der Mango-Apfelmarinade
- Rosa gebratenes Rehfilet an Cranberrygelee
- Roastbeefröllchen mit Kartoffelkäse
- Honig-Beinschinkenröllchen mit Krengervais
- Tzatziki mit knusprigen Brotchip
- Gegrillte Champignonköpfe mit Frischkäse

MINI-BLÄTTERTEIG-HAPPEN

- Minicroissant gefüllt mit Schinken oder Gemüse
- Pikant gefülltes Blätterteigröllchen

PIKANTER BAMBUSSTICK

- Gebackener Schweinefiletwürfel in der Kürbispanade
- Hühnernugget in der Sesampanade

KNUSPER STANITZEL

- mit Avocado-creme und Gemüsechip
- mit Lachscreme und frischer Kresse
- mit Ei-Schnittlauchfülle
- mit Gemüse-Joghurtcreme und Selleriechips

TRAMEZZINI-WÜRFEL

- gefüllt mit Thunfisch in Sonnenblumenöl
- gefüllt mit Schinken, Käse und Paprika



PIKANTES JOUR-SNACK-PLUNDER

Hühnercurry-Tasche, Letscho-Plunder, Spinat-Schnecke

PIKANTES SNACK-GEBÄCK

Bauernweckerl, Salami-Pfefferonispitz, Käsesnack

KLEINES LAUGENGEBÄCK

Brezerl, Stangerl, kleiner Knopf

BRUSCHETTA ÜBERBACKEN

mit Oliven und Parmesan

mit Tomaten und Mozzarella

mit Thunfisch und Ziegenkäse

VON DER HANDBETRIEBENEN PROSCIUTTO-STATION

Prosciutto „San Marco“ oder regionaler Karreespeck
mit Caballero Oliven, Zuckermelone, Antipasti-Gemüse,
Grissini & Ciabattagebäck

GEMÜSESTICKGLAS

knackige Karottenstreifen, saftige Gurkensticks,
kleine Cocktailtomaten dazu Topfen-Petersiliendip

KLASSISCH GEFÜLLTES JOUR-HANDGEBÄCK

Schinkensalzstangerl mit Paprikastreifen

Schnitzelweckerl mit Tomatenscheibe und Eisbergsalat

Mozzarella-Tomatenskornspitz mit Basilikumpesto

Goudakäse-Kornspitz auf Liptauer mit Paprikaschote

Semmerl mit Faschiertem Laibchen und Sce. Tartare

SPEZIAL-JOUR-HANDGEBÄCK

Ciabattabrötchen mit Prosciutto „San Marco“
auf feinem Melonenaufstrich

Salzspitz mit Honigkrustenschinken
auf Paprikabutter

Semmerl gefüllt mit Schnitzerl in der Pankopanier
an Preiselbeerchutney

Weckerl mit handgeschnittenem Räucherlachs
auf Rucola und Dillcreme

Vegetarischer Knusperriegel
mit feinem Gemüseaufstrich und Kresse

Kräuter-Focaccia mit Putenschinken
und Gurkenscheibe

Ciabattaweckerl gefüllt mit Weichkäse
auf Rucola und Walnüssen

WRAPS (LAUWARM)

Hühnerwrap mit Blattsalaten, Paprika und Pilzen

Mexicanwrap mit Beiried, Mais, Tomate, Paprika und Eisbergsalat

WRAPS (KALT)

Thunfischwrap mit Endiviensalat, Oliven und Apfel

Mozzarellawrap mit Karotte, Joghurt und Eisbergsalat

Gemüsecurrywarp mit Tomate, Zwiebel, Mais, Paprika und Salat

STANGENGEBÄCK (hausgemachtes, geschnittenes, in Körben aufgestellt)

Ciabatta mit Caballero Oliven

Ciabatta mit Chilispänen

Ciabatta mit selbstgemachten Röstzwiebeln

Roggen-Vollkornstange mit Walnüssen



KLEINE AUFSTRICHBRÖTCHEN



BELEGTE BRÖTCHEN/PIKANTE CROISSANT



LIEBEVOLL DEKORIERTE CANAPÉS



NEUESTER HIT - STANITZL



AUFSTRICH ZUM GEDECK



BEILAGENSALAT



KNOBLAUCHCREMESUPPE



CHIABROTHERZ



GEDECK

GEDECK

Dreierlei Aufstriche fein garniert
(Kräuter-Topfen, würziger Liptauer, Thunfischbutter)

bzw. sind viele Variationen möglich
(siehe Aufstriche unter „Kleine Aufstrichbrötchen“)

Verschiedenes Jourgebäck oder Chiabrot-Herz

SUPPEN

KLARE SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit gemischten österreichischen Einlagen
(Schöberl, Grießnockerl, Leberknöderl)

Kräftige Rindsuppe

mit Tiroler Kaspressknödel
mit Nudeln und Gemüsestreifen
mit Gemüse-Grießnockerl
mit Butterschöberl
mit Kräuter-Frittaten

CREMIG-SAISONAL

Bärlauchcremesuppe mit Weißbrotcroupons
Spargelcremesuppe mit grünem Obershäubchen
Kürbिसcremesuppe mit Obershäubchen und Kernöl
Schilchercremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotsschnitten
Gansleinmachsuppe mit kleinem Bröselknödel
Wildcremesuppe mit Vollkornbrotwürfeln

CREMIG

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotcroupons
Lauchcremesuppe mit Räucherforelle und Kresse
Selleriecremesuppe mit glacierten Rotweinzwiebelstreifen
Kräuterschaumsüppchen mit Blätterteigstick
Tomatencremesuppe mit Mozzarellakügelchen
Erdäpfel-Pilzcremesuppe mit gerösteten Croutons
Kokos-Zitronengrassuppe mit gegrillter Garnele
Mühlviertler Rahmsuppe mit gerösteten Schwarzbrotsschnitten
Minestrone nach italienischer Art mit Parmesan cracker



VORSPEISEN (wird serviert)

TRILOGIE AUS KALTEN VORSPEISEN (VORSCHLAG)

Beef Tartare mit frittierten Kapern & süß saures Chutney
hausgebeizter Lachs mit Dill-Gurke
Terrine vom Frischkäse, Feigen-Mayonnaise & karamalisierte Nüsse

Gerne auch mit anderen Speisen möglich wie z.B.

Tafelspitzsülzchen in Balsamicovinaigrette
Flugentenbrust an Cumberlanddip
Räucherfischtatar im Glas
Shrimpscocktail mit Ananas im Schiffchen
Räucherlachs mit Dillsenf dip
Büffelmozzarella mit Cherrytomate und hausgemachtem Basilikumpesto
Frischkäsepraline auf Gemüsesockel
Röllchen mit Frischkäse, Zucchini, Olive, Tomate
Ricottakäseterrine mit Tomatenkern
Antipasti von gebratenem Gemüse
Pfefferoni/Frischkäse, Zwiebel, Tomate, Paprika
Beef Tartare vom Premium Rind fein gewürzt
Schafkäseterrine mit Basilikumkern
Roastbeef vom heimischen Rind mit Sce. Tartare
Frischkäseröllchen im Zucchini-Mantel
Spanischer Serranoschinken mit Melone und Grissini
Klassischer Mozzarella mit hausgemachten Basilikumpesto
und Kirschtomate an marinierten Ruccola, Dillsenf dip und Butterrose

Die kalte Vorspeisen-Trilogie kann auch mit einer kleinen Suppe im Thermoglas ergänzt werden

TIPP!

KLASSIKER

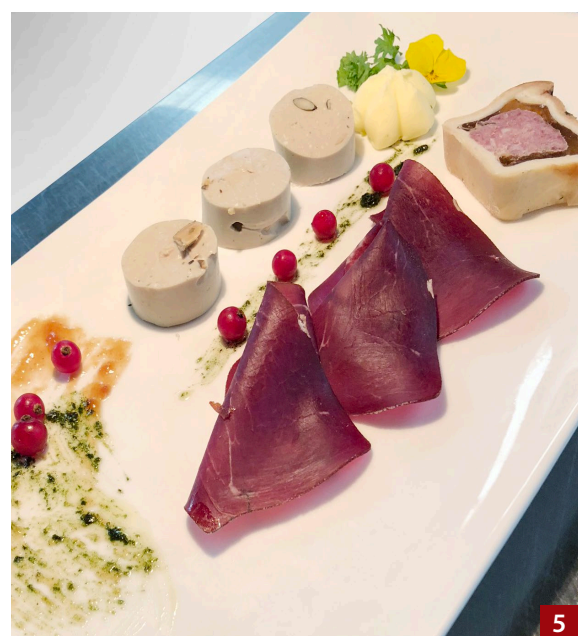
Roastbeef vom Premium-Rind trifft Marchfelder Spargelsalat auf Chicoréeblättern und Kräuter-Crème-fraîche
Hühnerkeule mit Kürbiskernen knusprig gebacken auf Lauch-Erdäpfelsalat und Sauerrahmdip
Frischkäsenockerl auf pikantem Bisquit und Räucherlachstatar mit Fenchel-Crevettenote auf Vogersalat mariniert mit Kräuter-Nussölmarinade
Praline vom Bio-Schafkäse im Speckmantel auf Feldsalat in feiner Kräutermarinade und fruchtigem Mangodip
Geräuchertes Forellenfilet vom Holzinger mit Jungzwiebeln an Salatbouquet und Preiselbeer-Oberskren

VEGETARISCH

Schafkäse mit Basilikum trifft Antipasti-Spargelmaki an Salatbouquet und süß-saurem Dip

VEGAN

Anti Pasti Gemüse mit Olivenöl im Schälchen
Feiner Hummusaufstrich mit Knoblauch
Glasnudelsalat mit Nüssen, Chinakohl und Karotten
Cous-Cous-Salat mit Tomaten, Lauch, Karotten & Rosinen



VORSPEISENBUFFET / KALTES BUFFET

FLEISCH

- Beinschinkenröllchen mit Krengervais
- Kleine Wiener Schnitzerl in der Sesampanade mit Kartoffelsalat
- Roastbeef vom Premium-Rind mit Pinienkernen und Sauce Tartare
- Beef Tatar mit Perlzwiebel und mildem Pfefferoni
- Tafelspitzsulz vom Almochsen mit Jungzwiebel
- Mühlviertler Karreespeck mit Lauch-Birngemüse
- Bresaola mit frisch gehobeltem Parmesan
- Serranoschinken mit Melone
- Prosciutto „San Marco“ mit Zuckermelone
- Vitello Tonnato mit Kirschkapern
- Pastete vom Honigschinken
- Kleine Fleischbällchen aus gemischtem Hackfleisch mit süß-saurem Dip

GEFLÜGEL

- Maishuhnterrine mit Zucchini, Paprika und Pinienkernen
- Geräucherte Flugentenbrust mit Sauce Cumberland
- Knusprig gebackenes Maishendfilet mit Erdäpfel-Rote-Zwiebelsalat
- Hühnernuggets im Tempurateig mit Sojadip
- Steirisches Backhendl in der Kürbiskernpanade mit Sauce Tartare
- Hühnerfiletspitzen in der Cornflakespanade gebacken mit Sweet-Chili-Dip

FISCH

- Schottischer Räucherlachs mit Dillsensauce
- Gebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senf-Dip
- Geräuchertes Forellenfilet vom Holzinger mit Oberskren
- Mousse von der Räucherforelle mit feiner Dillfarce
- Terrine vom fangrischen Saibling mit Paprika
- Thunfischcarpaccio mit Parmesanspänen und Pinienkernen
- Pochiertes Zanderfilet auf Zaziki
- Cocktailgarnelen mit Olivenöl und Zitronen mariniert
- Cocktail von frischen Shrimps mit Ananas
- Marinierte Meeresfrüchte an Frisée- und Rucolaspitzen
- Matjesheringsalat „Hausfrauen Art“ im Glas

VEGETARISCH

- Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto
- Ziegenkäse aus dem Mühlviertel gebraten im Speckmantel
- Terrine vom Schafkäse mit Basilikumkern
- Burratakäse mit Kirschtomaten und Pesto
- Bulgursalat mit Granatapfel und Minze
- Gegrillte Zucchinischeiben mit würzigem Feta
- Vegetarischer Pastasalat mit Artischocken und Oliven
- Knödelcarpaccio mit Rote-Beete-Mousse
- Cous Cous mit feinem Ratatouillegemüse
- Caesar Salat mit Thunfisch süß-saurer Paprikavinaigrette und Weißbrotwürfeln



Frischer Ruccola Salat mit Nektarinen und Halloumi-Käse
Gefüllte Eier fein garniert
Feine Streichereien (Liptauer, Tramezzini, Kräuter) mit Obstauswahl
Anti Pasti von gebratenen Gemüse
 getrocknete Tomaten und rote Paprika in Sonnenblumenöl,
 grüne Pfefferoni mit Frischkäse, Kleine Zwiebeln in Balsamico

SAISONAL

Schinken-Spargelröllchen mit Frischkäse
Solospargel mit Balsamicovinaigrette
Grüner Spargelsalat mit Rohschinken
Eierschwammerl mit Rucola und Schinkenspeck
Hirschpastete im Teigmantel mit Dörrzwetschken
Rotwildterrine mit Portweinrosinen
Carpaccio vom geräucherten Hirschschinken mit reifen Feigen

RUSTIKAL/ÖSTERREICHISCH

Sur- und Schweinsbraten mit Senf und frischem Kren
Knusprige Surstelze mit Estragonsenf und steirischem Kren
Kleine faschierte Laibchen mit Pfefferoni, Silberzwiebel, Maiskolben
Gebratener Kümmelbauch, Mühlviertler Speck und Selchschof
 mit Sauergemüse
Rindfleisch in Essig und Kernöl
Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat



KALTES BUFFET MIT RÄUCHERLACHS



VORSPEISEN-BUFFET



KALTES BUFFET MIT SCHNITZERL



KALTES BUFFET





FRISCH GESCHNITTENES FLEISCH



WOK-GEMÜSE



KNÖDEL - VEGETARISCHES BUFFET



WARMES BUFFET

WARMES BUFFET MIT BEILAGEN

WARMES KLASSISCHES BUFFET (FRISCH VOR DEN GÄSTEN GESCHNITTEN)

- Beiried rosa gebraten vom Premium-Rind
- Gespickte Rindernuss vom Mühlviertler Ochsen
- Schweinefilet rosa im Speckmantel
- Schweinefilet „Wellington“ (im Blätterteig mit Kräutern)
- Filet „Colbert“ vom Schwein (Champignons, Lauch, Kohl, Speck)
- Maishendfilet mit Spinat- und Käse gefüllt
- Putenbrust mit Karotten gespickt
- Kalbsrollbraten vom Milchkalb
- Flugentenbrüstchen rosa gebraten

WARMES KLASSISCHES BUFFET

FLEISCH

- Rostbraten vom Premium-Rind „Hausfrauen Art“
(Karotten, Sellerie, Speck, Pilze)
- Kleine Rinderroulade pikant gefüllt in Rosmarinsaftl
- Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ (Paprika, Pilze, Gurkerl)
- Santa Maria Steak (Dry Aged Beef)

- Züricher Kalbsrahmggeschnetzeltes
- Kalbsrahmgulasch
- Kalbsbraten mit Natursaftl
- Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfülle

- Schweinemedallions im Speckhemd mit grünem Pfeffer
- Schweinegeschnetzeltes „Diavolo“ (Paprikastreifen, Zwiebel, Champignons)
- Kleine Wiener Schnitzerl und Cordon Bleu mit Preiselbeeren und Zitrone
- Schweinefiletspitzen „Süß-Sauer“ mit Maiskolben, Zwiebel, Paprika
- Schweinefilet im Kräuter-Prosciuttomantel mit Wurzelrahmsauce
- Pulled Pork im Mini Burger mit Krautsalat
- Hausgemachte Lasagne vom Rind und Schwein mit Bechamel überbacken

- Hühnerfiletstücke „Strasbourg“ (Gemüse/Pernodsauce)
- Naturschnitzerl von der Pute mit Natursaftl
- Saltimbocca von der Pute mit Salbeijus
- Ofenkartoffel mit gebratenen Putenstreifen,
Sauerrahmdip und frischer Kresse
- Süß-Saurerer Hühnerwok mit Mie-Nudeln und Gemüse
(Maiskolben, Paprika, Zwiebel, Lauch)
- Gänsekeule mit Waldhonig mariniert
- Überbackenes Hawaii-Kokos-Geschnetzeltes vom Huhn

FISCH

- Saiblingsfilet mit Olivenöl und Mandelsplittern
- Zanderfilet mit Kräuterbutter
- Goldbrassenfilet „Provence“ (Tomate, Knoblauch, Thymian, Olive)
- Regenbogenforellenfilet auf Kohlragigemüse
- Wallerfilet im Speckmantel
- Buntbarschfilet in der Kartoffelkruste
- Scholle „Finkenwerder Art“ (auf Kartoffel-Krabbengratin)
- Gebratenes Doradenfilet mit Tomate/Orange/Rosmarin

SAUCEN WARM

Pfefferrahmsauce
Burgunder-Preiselbeersauce
Rosmarin-Portweinjus
Wacholderrahmsauce
Eierschwammerl à la creme
Diavolosauce (Paprikastreifen, Pilze)
Paprikaobers
Veltlinerschaum
Kräuterrahm
Riesling-Flusskrebserl à la creme
Sauce Bernaise
Limettenobers
Orangensaftl
Honig-Ingwersauce

KLASSISCHE BEILAGEN

Basmatireis, Gemüsereis
Pastinakenpüree von der Acapellakartoffel
Kräuter-Eier-Spätzle
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
Brezknödelschnitte, Serviettenknödelschnitte
Tagliatelle, Fettucine
Kroketten
Frisches Gemüse aus dem Wok
(Breitbohnen, Sojasprossen, Kraut, Karotten)
Ratatouille-Gemüse aus dem Wok
(gelber und roter Paprika, Zucchini, Aubergine)
Mediterranes Gemüse
(geviertelte Zucchinis, Cocktailtomaten, bunte Paprika- und Zwiebfleckerl)

VEGETARISCHES & BEILAGEN

Steinpilzrisotto (bzw. saisonal) mit frischem Parmesan
Gezogener Spinatstrudel mit Fetakäse
Erdäpfel-Eierschwammerlstrudel mit Sauerrahmdip
Gemüsestrudel mit Schnittlauchjoghurt
Eierschwammerlgulasch & Brez'nknödelschnitte
Hausgemachte Gemüselaiabchen mit Sauerrahmdip
Steinpilzravioli mit Petersilie-Pinienkernbutter
Grüne Tagliatelle mit Spargelragout (bzw. saisonal)
Fettucine mit feuriger Tomaten-Basilikumsauce
Gebratene Mie-Nudeln „Asia süß-sauer“
mit Paprika, Kohl, Maiskölbchen, Zucchini, Bambussprossen ...
Lasagne vom Spargel (bzw. saisonal) mit feuriger Tomatensalsa
Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse
Spinatrahmnockerl mit frischen Champignons
Rahm-Gnocchi mit Gemüse (bzw. saisonal)
Kartoffel-Gemüsegröstl

SALAT

Karotten-, Gurken-, Kraut-, Mais-, Bohnen- und Erdäpfelsalat
Blattsalate mit Lauch-, Karotten- und Selleriestreifen
Tomate & Gurke mariniert mit Preiselbeer-Joghurt-Dressing
verschiedene Öle (Kürbis, Olive, Saison)
und Essige (Balsamico, Rotwein, Saison)



HAUPTSPEISEN (wird serviert)

DUETT

Zweierlei von Hühner- und Schweinefilet an Rosmarinsaftl, Kartoffel-Pastinakenpüree, Wok-Gemüse und Salat
gerne auch anders kombinierbar

Zweierlei von Schweinemedailon im Speckhemd und Beiriedschnitte rosa gebraten an grünem Pfeffer, Süßkartoffelpüree, mediterranes Gemüse und Salat

SCHWEIN

Schweinemedailons im Speckhemd mit grünem Pfeffer, dazu Pastinakenpüree, Ratatouillegemüse und Salat

Jungschweinerücken vom Gustino-Schwein mit Natursaftl, dazu Erdäpfelknödel und Speckkraut

Schweinefilet mit Petersilienpesto mariniert und im Rinderschinken gebraten an Rosmarinjus, dazu Erdäpfelrahmtörtchen und Gemüse

Krustenbrat'l mit Knoblauch-Zwiebelsaftl, dazu Waldviertlerknödel und Stöcklkraut

RIND

Zartrosa gebratener Rücken vom Premium-Rind auf Portweinjus an Belugalinsen, Speck-Bohnenröllchen, Püree von der Acapellakartoffel dazu Salat

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Semmelschmarrn dazu Röstkartoffeln, Gemüsejulienne und Cremespinat

Rinderstreifen „Stroganoff“ vom OÖ Rind mit hausgemachten Semmelknödel und Salat

Filetsteak vom Premium Rind aus OÖ an Bordeauxjus dazu Speckbohnenröllchen und Kroketten

HUHN

Maishendlfilet mit Blattspinat und Käse gefüllt in der Sesampanade auf Veltlinerschaum, dazu Basmatireis und Salat

Maishuhnfilet auf der Haut gebraten an Honig-Ingwer-Jus mit Basmatireis, Gemüsejulienne und Salat

Hühnerfilet „Superior“ im Prosciuttomantel mit Pilzrahmsauce und Bärlauchknödel

KALB

Glacierter Kalbsbraten mit Natursaftl dazu Basmatireis, Petersilienkartoffeln und Salat

Kalbsvögerl auf Speck-Lauchgemüse mit handgemachten Nockerln und Salat

FISCH

Filet vom Flussbarsch auf Krebs-Velouté mit hausgemachten Safranrosenmehlnudeln, Romanesco und Salat

Zweierlei von Zander- und Saiblingsfilet auf Paprikaobers, feinen Nudeln und Salat

Gebratenes Goldbrassenfilet auf Limettenspiegel, dazu Salzkartoffeln, Basmatireis und Salat

Elsässer Saiblingsfilet gebraten aus dem Gusental an Dillrahmdip dazu Basmatireis, Petersilienkartoffeln und Salat

Forelle „Müllerin“ dazu Petersilienkartoffeln und Salat



VEGETARISCH

Kräuterrisotto mit Burrata (Käse)

dazu marinierte Blattsalate

Erdäpfel-Eierschwammerlstrudel und Spinatstrudel mit Fetakäse auf Kräuterrahmsauce, Wok-Gemüse und Salat

Eierschwammerl-Steinpilzrisotto mit frischem Parmesan

dazu frischer Ruccola und Salat

Rahm-Kräutergnocchi mit gebratenen Zucchini und Salat

Spargelrisotto mit frischem Parmesan garniert mit Grill-Tomate dazu Salat

Spinatknödel mit frischem Parmesan

gratiniert an feiner Tomatensalsa dazu Salat

SAISONAL

Feines Hirschkalbsragout

mit Eierschwammerln à la creme, Serviettenknödel und Apfelrotkraut

Hirschrücken im Speckmantel an Burgunderjus,

Eierschwammerl á la creme, Serviettenknödel und Apfelrotkraut

FRONT COOKING MIT SALATBUFFET

KURZGEBRATENES VON FLEISCH & FISCH

Kleines Rumpsteak vom Premium Rind

Kleines Filetsteak vom Mühlviertler Rind

Santa Maria Steak vom Rind

Schweinemedallion im Speckmantel vom Eferdinger Landschwein

Kotelette vom Strohschwein

Schopfsteak & feines Bauchfleisch

Maishendfilet „Supreme“

Hirschkalbsrückenmedallion vom Damwild

Kronen vom Lamm

Saiblingsfilet aus dem Gusental

Käsegriller, Rostbratwürstel, würzige Cevapcici, kleine Berner Würstel

BEILAGEN

Folienkartoffel mit Rahmkren

Potatoe Wedges, Pommes frites, Gitterpommes

Basmatireis

Maiskolben mit Butter

Frisches Ratatouille-Gemüse aus dem Wok (Zucchini, Auberginen, Paprika)

SAUCEN KALT

Sauce Tartare, Cocktailsauce, Sweet Chili

Hellmann's feine Grillsaucen Auswahl

Kräuterbutter

SAUCEN WARM

Pfefferrahmsauce

Paprikaobers uvm.

SALATBUFFET

Griechisches Zaziki

Italienischer Nudelsalat mit Paprikawürfeln

Mozzarella-Bällchen mit Tomaten und Basilikumpesto

Saisonsalate: Gurken, Tomaten, Karotten, Mais, Kraut, Kartoffel, Bohnen, ...

Blattsalate, Dressings, Öle

Verschiedenes Ciabattagebäck



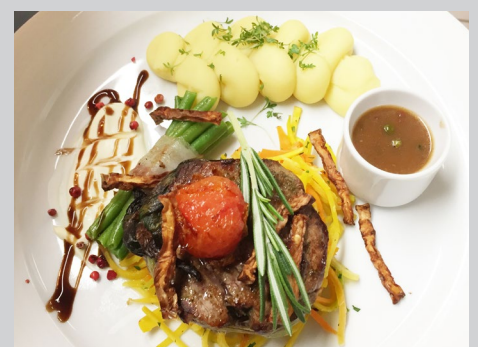
DUET VOM SCHWEIN UND HUHN



GEFÜLLTE HÜHNERBRUST IN SESAMPANADE



SCHWEINEMEDAILLONS
MIT KARTOFFELBAUMKUCHEN



FILETSTEAK AUF WOKGEMÜSE



SAIBLINGSFILET MIT RISOTTO



HÜHNERFILET IM SPECKMANTEL



RINDERFILETSTREIFEN MIT NUDELN



LACHSTATAR MIT RÖSTI



GARNELENSPIESS AUF RISOTTO

FLYING SERVICE

KALT

Tafelspitzsülzchen mit Balsamicovinaigrette
 Serrano Schinken auf Melonensalat und Grissini
 Carpaccio vom Rinderfilet / Thunfisch mit Olivenöl und Pinienkernen
 Backhendl in der Kürbispanade auf Erdäpfel-Vogerlsalat
 Maishendlfiletstücke auf Gemüsesalat
 Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern
 Zweierlei Mousse vom Räucherfisch auf Vollkornblinis mit Zitronen-Ingwerdip
 Praline vom Räucherfisch auf Blini und Dillrahm
 Lachstatar auf Kartoffelplätzchen
 Steirischer Wurstsalat mit Kernöl
 Terrine vom Büffelmozzarella an Tomaten-Basilikum
 Waldorf-Astoriasalat mit Räuchertofu und gehackten Nüssen
 Süß-saurer Melonen-Pflaumensalat mit Prosciuttospießchen
 Cremige Antipasti mit hausgebackener Oliven-Focaccia

WARM

Züricher Kalbsrahmgeschnetztes mit Röstinchen
 Geschmorte Kalbsvögerl mit Rieslingjus auf Kräutergnocchi
 Filet vom Bio-Schwein mit grünem Pfeffer an Erdäpfelknöderln
 Gedünstete Schweinebackerl auf Pastinakenpüree und Krensauce
 Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Wok-Gemüse und Polentatalern
 Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Serviettenknödelschnitte
 Saltimbocca vom Maishuhn mit Petersilienkartoffeln
 Maishendlroulade auf Polenta und Paprikaobers
 Roulade vom Premium-Hühnerfilet auf feinem Spargelrisotto
 Chicken Ball in der Sesampanade auf Mango-Chutney
 Paniertes Hendlhaxerl an süß-saurer Sauce
 Knusprige Hühnerfiletstreifen im Cornflakesmantel auf Erdäpfel-Vogerlsalat
 Aisttalforellenfilet in der Kartoffelkruste an Rieslingobers und Zitronenespuma
 Thunfisch Tournedos auf Gemüse-Teriyakisauce
 Garnelenspißchen auf Safranrisotto
 Gebratener Saibling mit Mandelbutter auf cremigen Tagliolini
 Eierschwammerlgulasch mit Breznknödel
 Ciabatta-Kräuterbällchen auf Shiitake-Pilzen à la creme
 Steinpilze im Kräuterobers auf Serviettenknödel
 Tortelloni Rucola in Kräutercreme
 Gnocchi mit veganer Bolognese
 Hirschkalbsfilet mit Rotweinjus auf Eiernockerln
 Grammel- oder Speckknöderl auf Ingwerkraut





DESSERTS VOM BUFFET

SÜSSE GLÄSER/SCHÜSSERL

Schwarzwälderkirschtorte
 Mascaponecreme mit Löffelbisquit
 Lebkuchenmousse mit Weinbirne

Latte Macchiato mit Kaffeemakrone
 Mousse von der Valhronaschokolade
 Bananencreme mit feiner Cognac-Schokolade
 Orangen-Sanddornmousse mit Schokoladenfächer
 Crème Brûlée mit Erdbeerkompott

Joghurt-Himbeer mit Minzeblatt
 Topfen-Marille mit Pistaziensplitt
 Panna Cotta mit Pfirsich
 Rieslingcreme mit Weintraube

Apfelzimtcharlotte
 Erdbeercharlotte
 Passionsfruchttörtchen



PETITS FOURS / KLEINE MEHLSPEISEN

Kleine Schnittchen mit
 Banane, Kardinal, Topfenobers, Mozart, Kaffeecreme

Kleine Würfel wie
 Sacher, Punsch
 Petit Eclair
 Apfeltarte
 Pariserspitz
 Brandteig mit Erdbeerfüllung
 Marzipan-Rum-Muffins
 Birnen-Honig-Tarte
 Cupcake „Orange Dream“



KLEINES BLECHKUCHENSTÜCK

Apfelstreusel
 Weichsel-Topfen
 Wachauer Marille
 Zwetschke-Mandel
 Birnen-Mohn
 Linzer

KLEINES PLUNDERGEBÄCK

Marzipan- und Rosinenschnecke, Mohn-Topfen, Birne Helene,
 Zwetschke-Vanille, Heidelbeer-Frischkäse, Mandarine-Joghurt,
 Himbeer-Topfen

PALATSCHINKENBUFFET

Frische Palatschinken mit Füllungen wie
 Vanilleeis, Marillenmarmelade, Nuss
 frischer, hausgemachter Obstsalat
 Schokoladesauce, Schlagobers

WAFFELBUFFET

Belgische Waffel frisch zubereitet
 Carte d'or Eiscreme (z.B. Vanille und Frucht)
 Bananenscheiben, Erdbeerhälften
 Schokoladesauce, Schlagobers



EISBUFFET

Eskimo Carte d'or Eiscreme (Vanille, Schokolade, Frucht)
frische Früchte (Erdbeeren, Ananas, Melone, Kiwi)
Beerenröster, Schlagobers
Hohlhippen, Mandelsplitter
hausgemachte Schokoladesauce

TEPANYAKI ICE-PLATE

frische Eisröllchen von der Tepanyaki-Plate mit Fruchtsaucen verfeinert
gemischte Toppings wie Pistazien, MM's, Krokant, Müsli, Rosinen, ...
Erdbeerstücke, Bananenscheiben
Schokoladesauce, Fächerhippen, Schlagobers

SCHOKOLADEBRUNNENBUFFET

mit dunkler Hanauer Schokolade befüllt
frische Erdbeeren und Weintrauben
dunkle und helle Bisquitstückchen
Marshmallows

AUS DEM WARMEN CHAFING DISH

Marillenknödel in Nuss-Krokantbröseln und Staubzucker
Topfen-Nougatknödel mit Schokoladesauce
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

DESSERT (wird serviert)

Zweierlei vom Cassis- und Birnensorbet
auf frischem Obstsalat bunten Beeren und Schokoladeröllchen
Lasagne von der Topfenpalatschinke
mit selbstgemachten Obstsalat, frischen Beeren und Schokoraspele
Bourbon Vanilleeis
klassischem Schlagobers und Hohlhippen
Marillenparfait mit Weinsabayon
an Beerenspiegel und Minzeblatt
Lauwarme Schokoladepyramide
mit feinem Milkschokoladenüberzug, Fruchtsorbet und Früchte
Grießflammerl auf Röster
von leicht karamelierten Williams-Birnen
Topfenockerl auf Himbeerspiegel
und Mandelkrokant
Himbeer-Joghurt-Törtchen
im Jocondebisquit
Duett von der Valrhona-Schokolade
(dunkel & hell) mit frischen Beeren
Schokoladensouffle „medium“
mit Bourbon-Vanilleeis und Früchten
Brandteigkrapferl gefüllt mit Vanilleeis
überzogen mit warmer Schokoladesauce und Schlagobers
Dessertsymphonie
Latte Macchiato creme im Glas, dunkle Schokoladepraline
und flaumigen Apfeltart auf Beerenkonfit



PALATSCHINKENBUFFET



DESSERT-VARIATION



KUCHENBUFFET



SORBET AUF FRISCHEN FRÜCHTEN



TEPANYAKI ICE-PLATTE





THEMENBUFFET „PASTA“

TEIGWAREN FRISCH GEKOCHT

Tagliolini & Spaghetti
Farefalle & Gnocci
Tortelloni & Ricottatortellini

SUGOS

Bolognese (Rind- und Schweinefleisch)
Carbonara (Schinken und Schlagobers)
Karreespeck mit Pilzen
Mango-Mandel-Chili
Gorgonzola-Kräuter
à la Genovese (Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne)
Saisonal (Bärlauch, Spargel, Pilze, ..)

frischer Parmesan
Ciabattagebäck

THEMENBUFFET „MÄRCHEN“

VOM VORSPEISEN- UND SUPPENBUFFET

Schneeweißchen und Rosenrot
(Bioschafkäse und Tomatenmousse im Glas)

Perlhuhncocktail mit Sternschnuppenstaub
(Hühnercocktail Süß- Sauer mit Curry)

Abendrot mit Mondquellenwasser
(Kürbiscremesüppchen mit Kernöl in der Kaffeetasse)

VOM WARMEN BUFFET

Gebackene Fledermäuse auf Erdknollenblättchen
(Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat)

Weißbroträder auf cremigen Waldmändchengulasch
(Serviettenknödel mit Pilzgulasch)

Bärenluck auf Safrankörner
(Lachsfilet auf Safranrisotto)

Filet vom Waldkönig auf Elfenlocken und Moosbeerrahm
(Hirschkalbsfilet mit Eiernockerl und Preiselbeerrahm)

DESSERTBUFFET

Hänsel und Gretel arrangiert am Lebkuchenhaus
Bunte Muffins
Lebkuchenplätzchen
Mousse von der Valhronaschokolade
Mascaponecreme
Kuchenstücke
Panna Cotta



THEMENBUFFET „KNÖDEL“

VOM WARMEN KNÖDELBUFFET

Hascheeknödel mit Bratensaft'l
Grammelknödel in frischer Petersilie
Speckknödel überbacken
Tirolerknödel mit Selchfleisch
Gebackene Blunz'nknödel

Spinat-Käseknödel mit Mozzarella und Tomate
überbacken mit Kräutersauce
Spinatknödel mit Gorgonzolarahmsauce

warmer Speck-Krautsalat
Chili-Apfel-Sauerkraut

THEMENBUFFET „RUSTIKAL“

FLEISCH & BEILAGEN

Surschopfbraten mit Natursaft'l
Schweinsbraten vom Eferdinger Landschwein mit knuspriger Schwarte
Kleine Wiener Schnitzel in der knusprigen Panade
Hend'lfiletstreifen in der Kürbiskernkruste
Blun'zgröstl mit frischen Kren
Auswahl von Miniknödel
(Grammel, Speck, Haschee)

Butterreis
Kartoffeln aus der Rain
Kleine Semmelknödel
Warmer Speckkrautsalat oder Stöcklkraut

Blattsalate mit Gemüsestreifen, Garten-Kräutermarinade, Dressing, Öle
Bauernkrustenbrot

THEMENBUFFET „SCHNITZEL“

SCHNITZELVARIATIONEN

Wiener Schnitzel vom Schwein
Gebackenes Surschnitzel vom Schopf
Mühlviertler Bierschnitzel mit Speck & Schafkäse
Naturschnitzel gebraten mit Pilzrahm
Pariserschnitzel von der Pute
Bauern-Cordon Bleu von der Pute

Butterreis
Petersilienkartoffeln

Erdäpfel- und Rahmgurkensalat
Bunte Blattsalate, Dressing, Marinade, Öle & Essige



SPINAT-KNÖDEL



GRAMMELKNÖDEL



BRATENFLEISCH



GEBACKENES SURSCHNITZEL



WÜRSTEL-BUFFET



KALTE PLATTE



KÄSEPLATTE



PIZZA-BUFFET

MITTERNACHTS- UND ABENDIMBISS / IMBISS

ZWEIERLEI JAUSE

KÄSEPLATTE

Auswahl von Nationalen- und Internationalen
Hart- und Weichkäsesorten
gesalzene Butter, Kräutertopfen, Liptauer
Weintrauben, Nussbrot, Gebäck

HARTWURST

kleine Salami- und Hartwürste, Cabanossistücke
Karreespeck mit Jungzwiebel
verschiedenes Gebäck

VOM WÜRSTLBUFFET

Kleine heiße Frankfurter, Debreziner, Weiße
Sauergemüse (Maiskolben, Pfefferoni, Perlwiebel, Gurkerl)
Senf (Estragon + süßer Original Hausmacher), Kren
verschiedenes Gebäck (Salz, Korn, Semmel), Laugenbrezen

LEBERKÄSESEMMERL (SERVIERT)

Jour-Leberkäsesemmerl wahlweise
mit klassischem oder Käseleberkäse
verfeinert mit Senf, Ketchup, Essiggurkerl

GULASCHSUPPE (SERVIERT)

würzige Gulaschsuppe
mit gemischtem Gebäck

CHILI (SERVIERT)

Feuriges Chili Con Carne mit Gebäck
Vegetarisches Chili Con Legumes mit Gebäck

VOM KÄSEBUFFET

Auswahl von Nationalen- und Internationalen
Hart- und Weichkäsesorten
gesalzene Butter, Kräutertopfen
Weintrauben, Nussbrot, Gebäck

VOM PIZZABUFFET (NUR MIT KÜCHENPERSONAL)

frischer Blechpizzateig mit Zutaten wie
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch
Paprikastreifen, Zwiebelringe, Oliven, Pfefferoni, ...
Chiligewürz, Oregano

VOM BURGERBUFFET (NUR MIT KÜCHENPERSONAL)

Das klassische Sesambrotchen
Das Chiavollkornbrötchen
Das etwas andere Laugenbrötchen

Rindfleischpatties vom Premium Rind
Hühnerfilet in der Cornflakeskruste
Veggie-Patties herzhafte gewürztes Gemüselaißchen

Eissalat
Tomaten- und Gurkenscheibe
Zwiebelringe

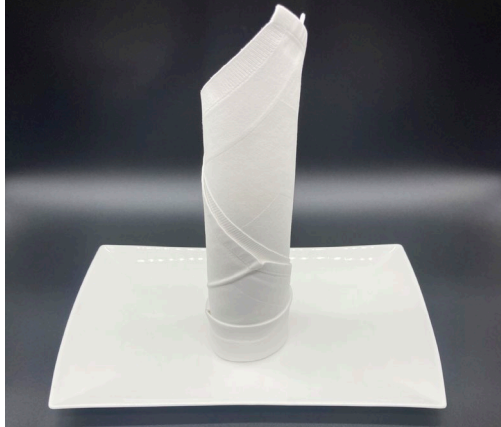
Crème fraîche mit Gartenkräutern
Süß-Sauer Sauce
Paprika - Chili - Dip

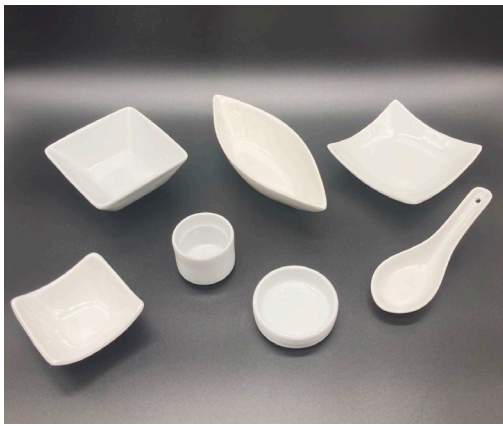
DER SIDE-DISH

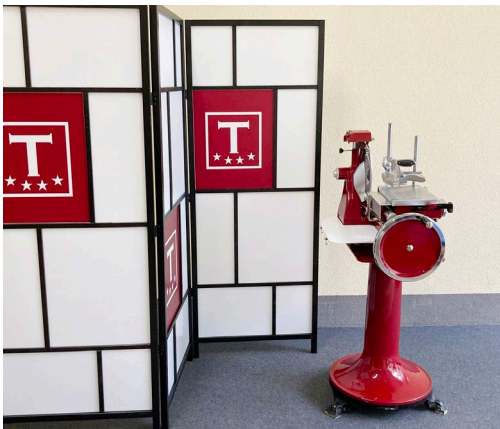
Steak-Pommes
knusprige Pommes frites

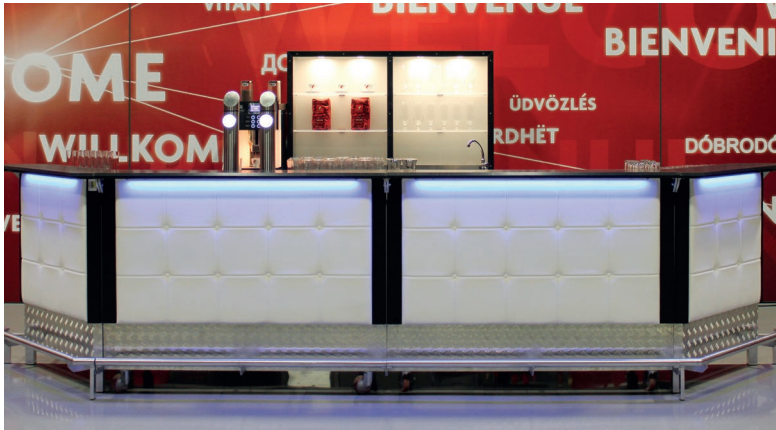


EQUIPMENT
& ZUBEHÖR











TINSCHERT

HOTEL - RESTAURANT - PARTYSERVICE



Tinschert GmbH • Ing. Schmiedlstraße 6 • A-4311 Schwertberg
Tel. +43 (0) 72 62/61 276 • info@tinschert.at • www.tinschert.at







