

KULINARIUM

FLIEGERCATERING

Ferstlergasse 9
3100 St. Pölten
02742/25 28 52-25
catering@flieger-gastro.at
www.flieger-gastro.at

Auf den nachstehenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Möglichkeiten, bitte sehen Sie diese als eine Empfehlung an.

Es gibt natürlich noch viele raffinierte Varianten, gerne möchten wir Sie in einem persönlichen Gespräch beraten.

Ihr

Georg Loichtl
& das Flieger-Catering Team



FLIEGERCATERING

Winzerhappen

Veltlinerschinken, G'selchtes, Blunz'n, Verhackertes von der Lachsforelle,
Karotten-Schafkäse

auf verschiedenen Brotsorten und auf Erdäpfelrösti
entsprechend verziert und dekoriert

Brötchen

Verschiedene Brotsorten belegt mit:

Saftschinken/Salami/Lachs/Brie/Rohkostaufstrich/Roastbeef/Rohschinken/veganer Gemüseaufstrich

Gaumenhappen

Blunzenstrud'l

mit Bloody Mary Dip

Saiblingspraline

auf Fenchelsalat

Weinviertel Rohschinken

auf Kerndlbrot mit frisch gehobeltem Grana

Mürbteigecken mit getrockneten Tomaten und Zwiebel

überbacken

Österreichisches Maki

Mangoldblatt/gesäuerter Reis/Lachsforelle, Zitronenmayo/Kräuter

Cordon bleu vom Schwein

gebacken

Cones

Carpe diem Chicken auf Maiscreme

frisch geräucherte Entenbrust, Waldorfsalat/Sauce Cumberland

Erbsen-Avocado-Creme mit Shrimps

Loli Pop Parade

Rindfleisch/Piment

Garnele/Granatapfel-Lack

Parmigiano Reggiano einmal anders

Mozzarella/Kirschtomate/Basilikum

Vorspeisen

Tomaten-Frischkäseterrine

mit Paprika-Basilikum Vinaigrette und Haimels Räucherforelle
dazu frisches Brot, Gebäck und Butter

Fisch trifft Erdäpfel & Ei

hausgebeizte Lachsforelle vom Haimel/Bio-Eierspeise/Erdäpfelrösti/
Sauerrahm/Forellen-Kaviar

Beef Tartare vom Jungochsen mit Tandoori

Rübencarpaccio/Erdäpfelstroh/Crostini

Geräuchertes Saiblingfilet

Meerrettichschaum/Rieslinggelee

Waldorfsalat im Glas

Roastbeef

Sauce Cumberland

Weinviertler Rohschinken

Honigmelone/Dirndlmousse

Shrimps-Cocktail

Weißbrot-Chips

Feta mit frischen Kräutern und Antipastispiessler

Geflügelleberterrine

Apfel-Calvadosragout

Flusskrebserl in Zitronenjoghurt

Mediterraner Vorspeiseteller

Antipasti/Prosciutto/Oliven/Parmesan

Wildlachsrollchen & Frischkäseterrine

Räuchermantel

Forellenmoussenockerl

Friseesalat/Pumpernickel/Speckkrusterl

Geräucherte Entenbrust

Sauce Cumberland

Suppen

Klare Tomatenconsommé

Frischkäseravioli

Kräftige Rindsuppe

Kaiserschöberl

Hochzeitssuppe

Kräftige Rindsuppe Grießnockerl/Leberknödel/Fritatten
oder nach Ihrem Wunsch

Kressecremesuppe

Croutons

Spargelcremesüppchen

mit Schinkenstreifen

Kürbiscremesüppchen

mit Häubchen

Gemüseschaumsüppchen

mit frittierter Petersilie

Kresserahmsuppe

mit Tomatenwürfel

Rieslingschaumsuppe

mit karamellisiertem Apfelsstücken und Zimtcroustons

Topinampur-Cremesuppe

Gemüsechips

Karotten-Ingwer Cremesuppe

Blätterteigstangerl

Tom Ka Gai

Thailändische Hühnersuppe/Zitronengras/Kokosmilch

Hauptgang

Saiblingsfilet

mit Kräutern gegrillt/Basilikumbutter/cremige Tagliatelle

Zander

mit mediterraner Kräuter-Basilikum Soße und Kräutertagliatelle

Traisentaler Lachsforelle

mit Kräutern frisch gegrillt/Veltlinersoße, cremige Tagliatelle/Kräuterbutter

Gebratenes Welsfilet mit Gemüeschuppen

auf Schwarzwurzelragout und Petersilienerdäpfel

Donauzander

auf Eierschwammerlsauce und Kürbispolenta

Hühnerbrust mit Tomaten gefüllt

dazu Basilikum-Kräuterragout und Salzerdäpfel

Gefüllte Hühnerbrust gebacken

Frischkäse/getrocknete Tomaten & Schinken/Jasminduftreis/Gemüse

Hühnerbrüstchen mit Spinat gefüllt

mit marktfrischem Gemüse und Kroketten

Jungschweinebraten mit Natursaft 1

mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat

Wiener Schnitzel vom Schwein / Huhn / Kalb

mit Petersilerdäpfel

Komposition vom Rind

mit frischem Gemüse und Basmatireis

Gekochter Tafelspitz

mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsoße

Rinderbraten

Rotweinsauce/Erdäpfelgratin/frisches Gemüse/Preiselbeerbirne

Filet von Strohschwein

mit Speckmantel/dazu eine Pfeffersoße/frisches Gemüse/Erdäpfelgratin

Schweinsmedaillons rosa gebraten

Eierschwammerlsoße, Kräuterbandnudeln/frisches Gemüse

Rinderfilet mit würziger Tomaten-Mozzarellakruste

Pfeffersaft'/glasierte Vichykarotten/Erdäpfelgratin

Rinderfilet Wellington

kräftiger Jus/sautiertes Gemüse/Pommes Duchesse

Filet von Kalb

Steinpilzjus/Erdäpfelstrudel/glasiertes Erdgemüse

Rehragout

in Schokoladen-Rotweinsoße mit Mandelbällchen

Roastbeef im Ganzen gebraten

kräftiger Rotweinjus/tranchiert/frisches Gemüse

Inzersdorfer grüner Spargel

vom Engelhart/Sauce Hollandaise

Spinatsprudel

mit Knoblauchkräuterrahmsoße

Gemüselaibchen

mit Knoblauchrahmsoße

Eierschwammerl-Soße mit Brezelknödel

Tofu-Erdnuss-Wok (vegan)

Couscous

Ajva-Gemüse-Curry (vegan)

Basmatireis

Weinviertler Kürbisgemüse (vegan)

Erdäpfel/Äpfel

Dessert

Leichte Topfencreme
im Glas

Mousse
von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Früchten

Erdbeeren
mit Vanilleeis und Staubzucker

Frischer Fruchtsalat
Maraschino

Topfen-Marillenknödel
im süßen Bröselkleid

Mohnnudeln
mit Zwetschkenröster

Nussnudeln
mit Zimteis

Schokoladenmoussetürmchen
mit flüssigem Kern von Himbeermark auf Fruchtspiegel

Himbeerterrine
mit Zimtschaum

Panna Cotta
im Glas

Birnen Tarte
mit frisch gebratenen Feigen und Hibiskus-Balsamicocreme

Petit fours
aus unserer Backstube

Käse

Auswahl österreichischer Käsesorten, Weintrauben, Nüsse, Butter und frisches Brot

Mitternacht

Gulaschsuppe
ofenfrisches Gebäck

Würstel & Debreziner Würstel & Weißwürste
ofenfrisches Brot / Gebäck / Brezlerl

3erlei Leberkäse
ofenfrisches Brot / Gebäck

Chili con carne
ofenfrisches Gebäck

Vegetarisches Chili
extra dazu - geräucherte Waldviertler geschnitten

Käsebrett / Liptauer / Butter
ofenfrisches Brot & Gebäck

Weinviertel Rohschinken / Käsebrett
saurer Gemüse / Butter / 2erlei Aufstriche
Brot & Gebäck