

# KULINARIUM

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

Liebe Gäste und Kunden!

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.

Seit 2019 sind wir mit dem österreichische Umweltzeichen ausgestattet, deshalb ist uns Saisonalität, Regionalität und nachhaltige Arbeiten sehr wichtig.

Ihr



Georg Loichtl  
& das Flieger-Catering Team



## EMPFANG/AGAPE

### **CANAPÉS/GAUMENHAPPEN** verschiedene Brotsorten/Erdäpfelrösti

Veltlinerschinken/ Weinviertler Prosciutto/G'selchtes/Blunz'n/Karotten-Schafkäse/Roastbeef/  
Verhackertes von der Lachsforelle ( saisonal ) würziger  
Bieraufstrich/Räucherlachstartare/Wildlachsröllchen mit Frischkäse/Leberpastete  
Vegetarisch/Vegan: Linsenaufstrich/Gemüseaufstrich/Erbsen-  
Avocadocreme/Maiscreme/Gemüsesülzchen

## FINGERFOOD

### **BRÖTCHEN „SYMPHONIE“**

Auf raffinierten Brotmix Roastbeef/Weinviertler Prosciutto/Veltlinerschinken/Räucherlachs  
Jägerpastete/affinierter Käse/Linsenaufstrich/Gemüseaufstrich/Karotten-Schafkäse

### **CONES**

Carpe diem Chicken/ Maiscreme  
Geräucherte Entenbrust/ Waldorfsalat/Sauce Cumberland  
Erbsen-Avocado-Creme/ Räucherforelle

### **LOLI POP PARADE**

Rindfleisch/ Piment  
Garnele/ Granatapfel-Lack  
Parmigiano Reggiano/ einmal anders  
Mozzarella/Kirschtomate/ Basilikum

## EMPFANG/AGAPE

### FINGERFOOD

Blunzenstrudl Bloody Mary Dip

Saiblingspraline Fenchelsalat

Spinat-Schafkäsetascherl Dip

Tempura-Garnelen Sweet-Chili-Dip

Teryaki-Spiesse Huhn/Rind/Dip

Fleischnäpfe Paradeis-Salsa

Paradeiser-Mozarella-Spießerl

3erlei Ziegenkäsepralinen am Löffel/Kürbiskernpesto

Crostini Avocado/Paradeiser/Olivenpaste/Beef Tartar/Lachs Tartar/Gemüsetartare

Sushi/Maki Sojasoße/Wasabi/Ingwer

Samosa indische Teigtascherl/Erdäpfel/Erbsen

Kleine Schaumröllchen Räucherfischmousse

Ausgelöste Hühnerkeule Kürbiskernpanier/Nußbrot/Zitronenmayonnaise

Palatschinkerl Zucchini/Rote Rüben/Räucherlachs/Schinken-Gurke/Süßkartoffel-Kohl

Mürbteig- Ecken getrocknete Paradeiser/Zwiebel/überbacken

Österreichisches Maki Mangoldblatt/gesäuerter Reis/Lachsforelle, Zitronenmayo/Kräuter

Cordon bleu vom Schwein gebacken

Salate im Glas/Schüsserl Waldorf/Rindfleisch/Tabuleh/Couscous/Belugalinsen/Flusskrebserl

**VORSPEISEN** serviert

Alle Vorschläge können auch aus Vorspeisen-Variation gewählt werden  
(maximal 3 Komponenten)

- Paradeiser-Frischkäseterrine & Räucherforelle** Paprika-Basilikum Vinaigrette
- Fisch trifft Erdäpfel & Ei** hausgebeizte Lachsforelle/Bio-Eierspeise/ Erdäpfelrösti/  
Sauerrahm/ Forellen-Kaviar
- 3erlei vom Tartare** Beef/Gemüse/Lachs
- Geräuchertes Saiblingfilet** Creme vom Kren/Rieslinggelee/Waldorfsalat
- Roastbeef** Sauce Cumberland
- Weinviertler Rohschinken** Honigmelone/Dirndlmousse
- Shrimps-Cocktail** Weißbrot-Chips
- Feta mit frischen Kräutern** Antipasti
- Geflügelleberterrine** Apfel-Calvadosragout
- Flusskrebserl** Zitronenjoghurt
- Mediterraner Vorspeisenteller** Antipasti/Prosciutto/Oliven/Parmesan/Kapernbeeren
- Wildlachsrollchen & Frischkäseterrine** Räuchermantel
- Forellenmoussenockerl** Friseesalat/Pumpenickel/Speckkrusterl
- Geräucherte Entenbrust** Sauce Cumberland
- Lauwarmer Ziegenkäse** Gemüsesalat/Honig-Balsamicomarinade/Pinienkerne/Rucola

**VORSPEISEN** vom Buffet

Vielen unserer servierten Vorspeisen-Vorschläge sind auch für eine Buffetvariante geeignet, wir beraten Sie gerne!

**Rustikale Heurigenplatten**

Schweinsbraten/G'selchtes/Rohschinken/Blunz'n/heimischer Käse/  
Liptauer/Grammelschmalz/Verhackert's/saures Gemüse/Senf/Kren

**Schinken & Wurst**

Saftschinken/Veltlinerschinken/Rosmarinschinken/Weinviertler Prosciutto/Prosciutto San  
Daniele/Serrano Schinken/ungarische Salami/Salami Milano/Mortadella/Chorizo/

**Sülzchen**

Rind/Spanferkel/Eierschwammerl/Gemüse/Räucherfisch

**Fisch**

Räucherlachs/Graved Lachs/hausgebeizte Lachsforelle/Räucherfische/Matjestartare/Fischterrinen

## VORSPEISEN/SALAT Salatbuffet

Tabule/ Bulgur/Paradeiser/Petersilie

Bulgur/ Gemüse/Schafkäse

Foul/ orientalischer Bohnensalat/Paradeiser/Kerbel

Couscous/ Karotten/Paprika/Paradeiser/Äpfel

Käferbohnsalat/ Kernöl

Panzanella/ italienischer Brotsalat

Schwarzwurzelsalat/ Rahm-Marinade

Hühner-Currysalat/ Ananas

Italienischer Nudelsalat/ Olivenöl

Spargelsalat/ (saisonbedingt)/Oliven/Paradeiser/Pinienkerne

Waldorfsalat/ Nüsse/Sellerie

Salat Caprese/ Kirschtomaten/Baby-Mozzarella/Baby-Mozzarella

Schweizer Wurstsalat/ Emmentaler/Mayonnaise

Steirischer Wurstsalat/ Käferbohnen/Kürbiskernöl

Französischer Gemüsesalat/ Mayonnaise/frisches Gemüse/Dille

Meeresfrüchtesalat/

Flusskrebserlsalat/ Äpfel/Mandarinen/Karotten/Lauch

Heringssalat/ Hausfrau/ Mexikanisch/Steirisch/Rote Rüben

Matjessalat/ Sauerrahm

## AUFSTRICHE

Ei-, Liptauer-, Kürbiskern-, Gemüse-, Linsen-, Bier-, Humus-, Karotten-Ingwer-, Erdäpfelkas-Rote-Rüben, Verhackert-, Kräutertopfen-, Leberpastete-, Räucherfisch-, Schinken-, Melanzani-, Grammelschmalz. Gesalzene Butter

## **SUPPEN** serviert oder vom Buffet

### Klare Gemüseconsommé

### Kräftige Rindsuppe

Kaiserschöberl/Fritatten/Leberködel/Grießnockerl/Fleischstrudel/Kaspressknödel/Milzschnitten/  
Fadennudeln/Gemüseeinlage/Schnittlauch

### Hochzeitssuppe

Kräftige Rindsuppe  
3-erlei Einlagen

### Schaum- oder Cremesuppen

der Saison/Spargel/Gemüse/Kresse/Rote-Rüben/Kürbis/Karotten-  
Ingwer/Topinambur/Sellerie/Karfiol/Broccoli/Erbsen/Erdäpfel/Spinat/Petersilie/Knoblauch/Wildkräuter

### Tom Ka Gai

Thailändische Hühnersuppe/Zitronengras/Kokosmilch

## **HAUPTGANG** serviert oder vom Buffet

### **GEFLÜGEL**

**Filet vom Maishendl** Natursaft`l/ Paradeis-Salbeiragout/Lauch-Oberssoße/Paprikasoße/Edelpilzsoße/Schwammerl der Saison/ Curry

**Gefüllte Maishendlbrust** Frischkäse & getrocknete Tomaten/Frischkäse & Schinken/ Frischkäse & Kräuter /Champignon & Kräuter /Spinat & Feta

**Chicken Yassa** Afrikanisches Gericht

**Orientalisches Hühnchen** Datteln/Koriander

**Cordon bleu** Spinat/Frischkäse

**Gebackenes vom Huhn** (Filet/Keule) Kürbiskernpanier/Bröselpanade

**Putenbrust** Schalottensaft`l

**Putenragout Jägerart**/Speck/Champignons

**Gebackenes von der Putenbrust** Sesampanier/Bröselpanade

**Gebackene Putenrolle** Schinken/Schmelzkäse/frische Kräuter

**Cordon bleu** G´selchtes/Emmentaler

**Gefüllter Truthahn** Natursaft`l/Semmelfülle

## HAUPTGANG serviert oder vom Buffet

### TULLNERFELDER SCHWEIN

**Jungschweinebraten** Schopf/Karree/Natursaft

**Most- oder Bierbrat'** kräftiges Saft'

**Filet vom Tullnerfelder Schwein** Natur/Speckmantel/ Wirnsingkohl-Rosinen-Pinienkerne/Wellington/Kräuterkruste/Natursaft/Rosmarinjus/Zweigeltjus/Pfeffersoße  
Eierschwammerlsoße

**Involtini** gefülltes Schweinsroulade/ Rosmarin-Petersilie/Schinken

**Cordon bleu** Schinken/Gouda

**Quiche Lorraine** Speck/Ei/Mürbteig

### FISCHE

Bio-Gebirgsforelle/Bio-Seesaibling/Bio-Bachsaibling/Lachsforelle/Welsfilet/  
Karpfen/Zander nach Saison

**Zubereitung** gegrillt/gebacken/pochiert

**Soße/Schaum** Veltliner/Zitronen/Kräuter/Chili-Limetten/ Kräuterbutter/Basilikumbutter

## **HAUPTGANG** serviert oder vom Buffet

### **TRIESTINGTALER RIND ODER BIO-SCHNEEBERGGLAND-RIND**

Wahlweise gekocht/gebraten/geschmort/gegrillt/Wellington/Soßen

Filet/Beiried/Tafelspitz/ Schulterscherzl/Backerl  
Jus/Pfeffersoße/ Wurzelsoße/ Stroganoff/ Dillssoße

### **KALB**

Filet von Kalb Steinpilzjus/Zwettler Bier Jus/Rosmarinjus  
Tafelspitz oder Schulter geschmort  
Wiener Schnitzel gebacken  
Züricher Geschnetzeltes Champignon

### **HEIMISCHES WILD**

Wildschwein/Hirsch/Reh Filet/Ragout/gebraten Schokolade-  
Rotweinsoße/Wurzelsoße/Edelpilzsoße/Natursaft/Jus

### **KLASSIKER DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE**

Schinkenfleckerl überbacken  
Käsespätzle/Eiernockerl  
Lasagne Bolognese  
Kürbis-Erdäpfel Gulasch  
Rindsgulasch/Rindsrouladen  
Krautrouladen/Beuscherl/Krenfleisch/Zwiebelrostbraten/Kalbsbutterschnitzerl

## **HAUPTGANG** serviert oder vom Buffet

### **ASIATISCHE GERICHTE**

#### **Teppan Yaki**

Rind/Hühn/Lachs/Schwein/nur Gemüse

### **VEGETARISCH UND VEGAN**

**Risotto klassisch oder Zartweizenrisotto** Pilze/Gemüse der Saison/Riesling/Paradeiser/Jungzwiebel-Lachs/Rucola/Rote Rüben

**Strudel** Spinat-Schafkäse/Gemüse der Saison/Kraut/Erdäpfel/Rotkraut

**Soßen/Ragouts der Saison** Eierschwammerl/Edelpilz/Steinpilze/Kohlrabi/Kürbis/Fisolen

**Tofu-Erdnuss-Wok** (vegan)

**Ajva-Gemüse-Curry** (vegan)

**Chili sin Carne**

**Gemüselasagne/** Paradeissoße

**Paprika/** gefüllt/Paradeis-Ragout

**gebackenes Gemüse**

**weißer oder grüner Spargel** gekocht/gebacken/Sauce Hollandaise/Sauce Tartare

**Spinatknödel** braune Butter/Schwammerlsoße/Paradeiserragout/Gemüseragout

**Quiche** Spinat/Spargel/Wildkräuter/Lauch/Mediterran/Kürbis

## GRILLBUFFET

von unserem OFYR-Grill

Beiriedschnitte/Filet vom Tullnerfelder Schwein

Bio-Gebirgsforelle/Maishühnerbrust/Bratwürstl/Käsekrainer/Halloumi

Erdäpfelragout/mediterranes Gemüse/cremige Tagliatelle

Kräuterrahm/BBQ-Sauce/Cocktail-Sauce

Das Grillbuffet kann durch eine vegetarische Speise ergänzt werden. Ebenso durch Filets vom Rind oder Kalb.

### Salatbuffet

Erdäpfel/Blatt/Gurken/Paradeiser/Kraut/Toppings (Paprika/Radieschen/Kürbis- und Sonnenblumenkerne /Hausmarinade



## **BEILAGEN/PASTA**

### **PASSEND ZU VIELEN GERICHTEN**

Erdäpfelgratin/Erdäpfelragout/Stampferdäpfel/Salzerdäpfel/Petersilerdäpfel/Rösti  
Semmelkren/Apfelkren/Serviettenknödel/Serviettenstriezel/Brezenknödel  
Polenta/Erdäpfelpüree/Sellerie-Püree  
Reis/Basmatireis/Jasminduftreis/Risibisi  
Spaghetti/Fusilli/Penne/Tagliatelle  
French Fries/Pommes frites/Kroketten/Pommes Duchesse

### **GEMÜSE**

Wirsingkohl/Speckkraut/Rotkraut/Speckbohnen/Kohlsprossen/Gemüselinsen/Ratatouille/  
mediterranes Gemüse/Sommergemüse/asiatisches Gemüse/Karottengemüse/Gemüse der  
Saison/Cremespinat/Blattspinat/Mangold/Paradeiserragout/Paprikagemüse/Zucchini/Letscho/  
Kürbis/Kohlrabi/Wurzelgemüse/Bohnen

### **SOßEN**

Rotwein/Edelpilze/Schwammerl/Champignon/Dill/Kräuter/Pfeffer/Natur/Jus (Rosmarin/Steinpilz/Natur)  
Zitronen/Veltliner/Riesling/Wurzelgemüse/Gorgonzola/leichte  
Käsesoße/Paradeisersoße/Paprika/Zwiebel/Knoblauch/Rosmarinsaft'

### **PASTA**

Penne/Dralle/Farfalle/Bucatini/Pappardelle/Orecchiette/Ravioli/Lasagne/Spaghetti/Tricolore/Fusili  
Carbonara/Bolognese/Paradeiser/Thunfisch/Lachs-Obers/Gorgonzola/Vongule/agli olio/Pesto/Arabiatta/  
con Funghi/Puttanesca/Salsa Verde

## **DESSERT** serviert oder vom Buffet

Leichte Topfencreme

Mousse von weißer und dunkler Schokolade frische Früchten

Panna Cotta

Maroni-Creme

Obst der Saison/ Obstsalat, Erdbeeren/Marillen/Rhabarber/Beeren/Zwetschken/Äpfel/Birnen

Grießflammerie

Himbeerterrine Zimtschaum

Eis nach Wahl Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Zitrone- ..... u.v.m.

Frischer Fruchtsalat

Maraschino

Knödel Topfen-; Marillen-, Erdbeer-, Zwetschken-, Nougat-, Maroniknödel/süßes Bröselkleid

flaumiger Kaiserschmarrn

flaumiger Grießschmarrn Zwetschken-, Marillen-, Holunder-, Rhabarberröster

Mohnnudeln Zwetschkenröster

Nussnudeln Apfelmus

Strudelvariation Apfel-, Topfen-, Nuss-, Mohnstrudel

Aufläufe Schokolade/Schoko-Nuss/Topfen/Topfen-Birne/Topfen-Apfel/Lebkuchen-, Reis

Milchrahmstrudel Vanillesoße

Überbackene Topfenpalatschinken

Petit fours kleine Naschereien

Aus unserer Backstube Ribiselschnitte/Cardinalschnitte/Topfenschnitte-Mandarinen ...

## **KÄSE**

Auswahl österreichischer Käsesorten Weintrauben, Nüsse, Butter und frisches Brot

Affiniere Käse Weintrauben, Nüsse, Butter und frisches Brot

## MITTERNACHTS-IMBISS

### Würstel & Debreziner Würstel & Weißwürste

ofenfrisches Brot / Gebäck / Brezlerl

### 3erlei Leberkäse

ofenfrisches Brot / Gebäck

### Vegetarisches Chili

extra geräucherte Waldviertler geschnitten (auf Wunsch)

### Chili con carne

Baquette

### Käsebrett / Liptauer / Butter

ofenfrisches Brot & Gebäck

### Weinviertler Rohschinken / Käsebrett

saures Gemüse / Butter / 2erlei Aufstriche

### Linsensuppe/ vegan

## UNSERE LIEFERANTEN

sind auch unsere Partner und Freunde. Wir pflegen sehr lange Geschäftsbeziehungen und sind stolz auf eine langjährige und sehr persönliche Zusammenarbeit:

**Karner** unser Obst und Gemüselieferant aus St. Margarethen  
**Frau Figl** Kürbis und frischer Schnittlauch vom Bauernhof  
**Familie Hell** Salate und Sauerkraut wie von der Mama  
**Hofmann Angelika's** Dessert und Mehlspeisentraum  
**Oswald Dangl** garantiert für Freiland Eier  
**„Bio-Wolf“** liefert uns den Fisch  
**Familie Haimel** aus Traismauer- Fisch  
**Hager und Haubis** Brot & Gebäck  
**Schmidl, Dürnstein** Brot, Gebäck & Wachauerlader- echt mit dem S  
**Hoflieferanten Wilhelmsburg** Affinierter Käse  
**Fleischerei Hofmann /Hollabrunn** Weinviertler Strohschwein / Prosciutto  
**Firma Wech und Pöttelsdorfer** Geflügel  
**Salmannshofer / Rohr am Gebirge** – Schneebergland Rind  
**Unsere Frischlieferanten Kröswang** und **Metro** beliefern uns zuverlässig mit  
Top-Qualität- Triestingtaler Rind, Tullnerfelder Schwein, österreichische Milch/Milchprodukte  
**Bio-Betrieb Fischer** Bio-Säfte  
**Gatterer Ober-Grafendorf**- Apfel/Birnen und Dirndlsaft aus dem Pielachtal  
**Bioweingut- Rudi & Burgi Hofmann** bester Grüner Veltliner  
**Weingut Philipp Grassl/ Göttlesbrunn**  
**Weingut Sax Langenlois**  
**Vinothek Fohringer/ Spitz an d. Donau**  
**Privatbrauerei Zwettl**  
**BrauSchneider/Schiltern**  
**Cult Café – Walter Schweifer** Bio Fair Trade  
**Lavazza Café** Bio Fair Trade

u.v.m.