

KULINARIUM

30 Jahre
FLIEGER CATERING



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

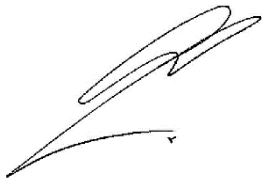
Liebe Gäste und Kunden!

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an kulinarischen Möglichkeiten – als Inspiration und Empfehlung gedacht.

Natürlich gibt es darüber hinaus viele weitere raffinierte Varianten. Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell.

Seit 2019 tragen wir stolz das Österreichische Umweltzeichen. Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität sind für uns nicht nur Schlagworte, sondern gelebter Anspruch – Tag für Tag.

Ihr



Georg Loichtl
& das Flieger-Catering Team



Zur kulinarischen Einstimmung

Canapés/Gaumenhappen verschiedene Brotsorten/Erdäpfelrösti

Veltlinerschinken/ Weinviertler Prosciutto/G'selchtes/Blunz'n/Roastbeef
Verhackertes von der Lachsforelle (saisonal) würziger Bieraufstrich
Gemüsesülzchen/Räucherlachstartare
Wildlachsrollchen mit Frischkäse/Leberpastete

Vegetarisch/Vegan: Linsenaufstrich/Gemüseaufstrich
Erbsen-Avocadocreme/Maiscreme/Karotten-Schafkäse

Empfang mit kleinen Köstlichkeiten

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/ getrockneter Paradeiser*

Wraps

Schinken-Käse/ Mayo/Lollo Rosso/Schinken/Käse
Mango Chicken/ Mayo/Vogel Salat/Maishendlstreifen
Mango-Currysauce/Röstzwiebel
Oriental/ Hummus/Radicchio/Sprossen/Falaffel
Veggy / veganer Gemüseaufstrich/Indira/Gurke/Karotte



Fingerfood

- Blunzenstrudl | Bloody Mary Dip
- Saiblingspraline | Fenchelsalat
- Spinat-Schafkäsetascherl* | Dip
- Tempura-Garnelen | Sweet-Chili-Dip
- Teryaki-Spieße | Huhn/Rind/Dip
- Fleischbällchen | Paradeis-Salsa
- Paradeiser-Mozzarella-Spießerl*
- 3erlei Ziegenkäsepralinen* | am Löffel/Kürbiskernpesto
- Crostini | Avocado**/Paradeiser**/Olivenpaste**/Beef Tartar
- Lachs Tartar/Gemüsetartare**
- Sushi/Maki | Sojasoße/Wasabi/Ingwer
- 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

Gerne stellen wir Ihnen auch aus (max.) 3 Komponenten eine Variation zusammen

- 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/Dirndlmouse
Shrimps-Cocktail Weißbrot-Chips
Feta mit frischen Kräutern* Antipasti
Geflügelleberterrine Apfel-Calvadosragout
Flusskrebserl Zitronenjoghurt
Mediterraner Vorspeisenteller
 Antipasti/Prosciutto/Oliven/Parmesan/Kapernbeeren
Wildlachsrollchen & Frischkäseterrine Räuchermantel
Forellmoussenockerl Friseesalat/Pumpnickel/Speckkrusterl
Geräucherte Entenbrust Sauce Cumberland
Gemüsesalat & flambierter Ziegenkäse*/Honig-Balsamicomarinade
 Pinienkerne/Rucola/Tomate/Mozzarella
Kürbiscremeschnitte vegan Gartensalat
Quinoa-Gemüsetartare vegan
Gartensalat vegan Wildkräuter/Falafel/Kirschparadeiser/Sautierte Eierschwammerl



Vorspeisen vom Buffet

Viele 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/Weinviertel 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
- 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
- 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-Schafkäse-*, Erdäpfelkas-Rote-Rüben*, Verhackert-, Kräutertopfen-*, Leberpastete-, Räucherfisch-, Schinken-, Grammelschmalz.
- Gesalzene Butter*



Suppen serviert oder vom Buffet

Klare Gemüseconsommé**

Kräftige Rindsuppe

Kaiserschöberl/Fritatten/Leberködel/Grießnockerl/Fleischstrudel/Kaspressknödel/Milz
zschneiden/
Fadennudeln/Gemüseeinlage/Schnittlauch

Hochzeitssuppe

Kräftige Rindsuppe
3-erlei Einlagen

Schaum- oder Cremesuppen* (auf Anfrage vegan möglich)

der Saison/Spargel/Gemüse/Kresse/Rote-Rüben/Kürbis/Karotten-
Ingwer/Topinambur/Sellerie/Karfiol/Broccoli/Erbsen/Erdäpfel/Spinat/Petersilie/Knob-
lauch/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'l kräftiges Saft'l

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-Bachsaiibling/Lachsforelle/Welsfilet/
Karpfen/Zander nach Saison

Zubereitung gegrillt/gebacken/pochiert/gratiniert

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

Asiatische Gerichte

Teppan Yaki

Rind/Hühn/Lachs/Schwein/nur Gemüse**



Hauptgang serviert oder vom Buffet

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

Filet/Beiried/Tafelspitz/ Schulterscherz/Backerl
Jus/Pfeffersoße/ Wurzelsoße/ Stroganoff/ Dillsoße

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/Braten
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
Kalbsbutterschnitzel

Hauptgang serviert oder vom Buffet

Vegetarisch

Bunte Spätzlepfanne mit frischem Gemüse*
weißer oder grüner Spargel* gekocht/gebacken/Sauce Hollandaise
Sauce Tartare
Spinatknödel* braune Butter/Schwammerlsoße/Paradeiserragout
Gemüseragout/leichte Käsesoße
gebackenes Gemüse*
Kürbisgröstl* Spinat/Schafkäse
Überbackene Cannelloni mit Gemüse-Käsefüllung & Paradeissoße
Kürbis/Rote Rüben Gnocchi mit Frischkäse-Fenchelsoße
Polentaauflauf mit Feta & Rahmkohlrabi

Pasta

Nudelsorten:

Penne/Farfalle/Pappardelle/Orecchiette/Ravioli mit diversen
Füllungen/Tortelli/Tortelloni/Spaghetti/Fusilli/Lasagne/Eiernudeln

Soßen:

Tricolore*/Paradeiser**/Gorgonzola*/agli olio**/Pesto**/Arabiatta**
con Funghi*/Salsa Verde**/leichte Käsesoße*
Soße Primavera** mit Spargel/Puttanesca**

Ravioli mit Spinat-Rucolafülle leichte Käsesoße*

Tortelloni mit Steinpilzfülle mit Pesto & Rucola*

Tortelli mit Zitronen-Basilikumfülle & Paradeissoße **

Hauptgang serviert oder vom Buffet

Vegan

Risotto/Zartweizenrisotto klassisch oder vegan**

Pilze/Gemüse der Saison/Riesling/Paradeiser/Jungzwiebel-Lachs/Rucola/Rote Rüben

Strudel vegetarisch oder vegan**

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

Soßen/Ragouts der Saison klassisch oder vegan**

Eierschwammerl/Pilzrahm/Spargel/Kürbis/Fisolen

Tofu-Erdnuss-Wok** /Teriyaki Wok**

Ajvar-Gemüse-Curry**/Süßkartoffel-Curry**/Aloo Masala Indisches Curry**

Linsen Curry mit Jasminreis**

Koreanisches Gemüse**

Chili sin Carne** Ciabatta

Gemüselasagne**Paradeissoße

Paprika** gefüllt/Paradeis-Ragout

Quiche vegan oder vegetarisch*

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

Krautfleckerl mit Chinakohlsalat**

Gemüse-Hirse Laibchen mit Rotkraut**

Cremiges Kohlrabigemüse mit Erdäpfelschmarren **

Grünkernbraten mit Erbsenpürree/Lauchsoße **

Röstitaler mit Ratatouillegemüse **

Reisbällchen mit Asiatischem Gemüsewok**

Gefüllte Zucchini mit Limettendip**

Gemüselinsen mit Serviettenknödel **

Szegediner Krautfleisch mit Salzerdäpfel **

Moussakka **

Erdäpfel-Lauchauflauf mit Jungzwiebelsoße**

Erdäpfel-Kohlaufauf mit Riesling-Petersilsoße **

Grillbuffet

von unserem OFYR-Grill (bitte wählen Sie aus)

Rinderfilet/Beiriedschnitte/Filet vom Tullnerfelder Schwein/
Schweinskotelett/Grillspieße (Fleisch nach Wahl)/Ripperl/
Bio-Gebirgsforelle/Maishühnerbrust/Bratwürstl/Käsekrainer/Halloumi*
Polentaschnitte vegan

Erdäpfelragout*/Rosmarinerdäpfel**/Ofenerdäpfel/**mediterranes
Gemüse**/Grillgemüse**/Maiskolben**
Kräuterrahm*/BBQ-Sauce*/Cocktail-Sauce*/Kräuterbutter*

Pfeffersoße/Jus/Letschogemüse**/warme Kräutersoße*

Salatbuffet**

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



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**
French Fries**/Pommes frites**/Kroketten*/Pommes Duchesse*
Vegane Erdäpfelknödel**/vegane Serviettenknödel**

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 mit diversen Nudelsorten:

Carbonara/Bolognese/ Thunfisch/Lachs-Obers/alla Salsiccia/ Vongule

Dessert serviert oder vom Buffet (auch vegan möglich**)

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**

Himbeermousse** 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-, Rhabarberbröster

Mohnnudeln Zwetschkenbröster

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

Glasierte Petit Fours

Aus unserer Backstube Ribiselschnitte/Kardinalschnitte/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 / Laugenbrezen

3erlei Leberkäse
ofenfrisches Brot / Gebäck

Verschiedene Sorten Pizza

Veganes Chili **
extra geräucherte Waldviertler geschnitten (auf Wunsch)

Erdäpfelgulasch**
Räuchertofu oder extra geräucherte Waldviertler geschnitten

Chili con carne
Baguette

Gulaschsuppe
Ofenfrisches Gebäck

Käsebrett / Liptauer / Butter*
ofenfrisches Brot & Gebäck

Weinviertel Rohschinken / Käsebrett
saurer Gemüse / Butter / 2erlei Aufstriche

Linsensuppe**





Unsere Lieferanten

Unsere Lieferanten sind weit mehr als nur Geschäftspartner – sie sind vertraute Wegbegleiter, auf die wir seit vielen Jahren zählen dürfen.

Darauf sind wir stolz – und sagen: Danke für viele Jahre gelebte Partnerschaft!

Karner unser Obst und Gemüselieferant aus St. Margarethen

Familie Hell hausgemachte Salate und Sauerkraut

Oswald Dangl garantiert für Freilandeier

„**Bio-Wolf**“ liefert uns den Fisch

Haubis Brot & Gebäck

Schmidl, Dürnstein Brot, Gebäck & Wachauerlaberl- echt mit dem S

Schärdinger Affinierter Käse

Fleischerei Hofmann /Hollabrunn Truthahn

Fleischerei Berger/Sieghartskirchen Rindfleisch/Tullnerfelder Schwein

Firma Wech und Pöttelsdorfer Geflügel

Unsere Frischelieferanten **Kröswang** und **Metro** beliefern uns zuverlässig mit Top-Qualität- österreichische Milch/Milchprodukte/verschiedenste Produkte

Gatterer Ober-Grafendorf- Apfel/Birnen und Dirndlsaft aus dem Pielachtal

Bioweingut- Rudi & Burgi Hofmann

Bioweingut Markus Huber

Weingut Philipp Grass/ Göttlesbrunn

Weingut Sax Langenlois

Privatbrauerei Zwettl

BrauSchneider/Schiltern

Lavazza Café Bio Fair Trade

Punschkraperl St.Pölten frische Mehlspeisen/Motiv-Torten

Konditorei Bachinger Böheimkirchen hausgemachtes Konditoreis

u.v.m.