



**Ihr Partner für Catering bei Klein,-Groß,-
und Sonderveranstaltungen**

**Ob Geburtstags-, Hochzeits, Weihnachtsfeier, Sitzungen,
Besprechungen, Tagungen**

bei uns sind Sie in besten Händen.

**Freuen Sie sich auf unser qualitativ hochwertiges Catering und
genießen Sie unser erstklassiges Service**

**Mit dieser Präsentationsmappe möchten wir Ihnen eine kleine
Auswahl unserer Möglichkeiten, aus langjähriger Erfahrung
zusammengestellt, vorstellen.**

**Wir haben für Ihre Wünsche und Anregungen stets ein offenes Ohr
und würden uns freuen Sie bei einem persönlichen Gespräch
kennenzulernen zu dürfen**

**Sabine Kleedorfer
und ihr Ha2weiO Team**

Speisenauswahl

Sie können aus unserem vielfältigen Programm Ihre individuelle Speisenfolge zusammenstellen und ebenfalls zwischen Menü und Buffetvariation frei wählen. Nach vorheriger Absprache fertigen wir auch Ihre Wunschgerichte für Ihre Veranstaltung.

Vorspeisen:

- Käseplatte
- Versch. Wurst und Schinkenplatten
- Schinkenröllchen
- Lachsbrötchen
- verschiedene Canapés
- Beef Tatar
- Lachs Tatar
- Cocktail im Glas (Shrimps, Huhn - Curry, Apfel - Rind)
- Antipasti



Suppen:

Rindssuppe mit:

- Grießnockerl
- Leberknödel
- Speckgrießknödel
- Kaspressknödel
- Frittaten
- Schöberl (Kräuter od. Schinken)

Cremesuppen:

- Karotten-Ingwersuppe
- Sellerie-Kartoffelsuppe
- Apfel-Karottensuppe
- Karotten-Kokossuppe
- Zucchini-Kartoffelsuppe
- Kürbis-Kokossuppe
- Lauchcremesuppe



Huhn bzw. Pute

- gerolltes Hühnerfilet gefüllt mit Spinat & Ricotta dazu Champignonrisotto
- Hühnerfilet in Natursaft mit Gemüse-Wildreis
- Hühnerstreifen mit mediterranen Gemüse
- Hühnerbrust mit Rosmarinkartoffeln
- Hühnerbrust auf Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel
- Pute natur mit Reis

Schwein:

- Zwiebel-Rahmgeschnetzeltes mit Reis
- Schweinsfilet in Obersauce mit Teigwaren
- Schweinsfilet „Jägerart“ mit Teigwaren
- Schweinsfilet in Lauch-Specksauce mit Teigwaren
- Schopf oder Surschopfbraten mit Serviettenknödel und Speckauerkraut
- Karree in Bier-Marinade mit Kräuterwedges
- Spanferkelrollbraten mit Reis
- Lasagne
- Kümmelbraten mit Serviettenknödel und Specksauerkraut
- Schweinsfilet auf grüner Pfeffersauce und Tagiatelli

Rind:

- Rindsrouladen mit Teigwaren
- Rindsbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne
- Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce
- Zwiebelrostbraten mit Krokette
- Rinderfilet „Stroganoff“ mit Spätzle
- Geschnetzeltes Rinderfilet mit Gemüse und Basmatireis
- Beiried mit Speckfisolen und Serviettenknödel
- Gedünstetes Rindsschnitzel in Champignonsauce mit Spätzle

Kalb:

- Kalbsrollbraten mit Gemüse-Wildreis



Fisch:

- Saiblingsfilet mit Limettenrisotto auf Rieslingsauce
- Zander vom Grill auf Gemüsebeet
- Lachsfilet mit Petersilienkartoffeln
- Lachsnudeln

Vegetarisch/Vegan:

- Gemüse-Lasagne (Vegan mit Sojamilch)
- Zucchini-Knoblauchlaibchen mit Dip und grünem Salat
- Gefüllte Zucchini mit Feta-Olive
- Antipastigemüse
- Tomaten Mozzarella Taschen auf Tomatensauce

Salate:

- Tomatensalat
- Gurken-Rahmsalat
- Warmer Krautsalat mit Speck
- Kartoffelsalat
- Grüner Salat mit Apfel und Joghurtdressing
- Grüner Salat
- Schwarzwurzelsalat
- Melonen-Feta Salat
- Bohnensalat

Nachspeisen:

- Raffaellokuchen
- Himbeertiramisu
- Schokomousse Trilogie
- Panna Cotta
- Zitrontiramisu im Glas
- Haselnuss Soufflé mit beschwipsten Heidelbeeren
- Mürbteig Küchlein



Fingerfood:

- Gefüllte Prosciutoröllchen
- Gefüllte Eier
- Verschiedene Canapés
- Flammkuchen
- Hühnerspießchen
- würzige Hackfleischbällchen
- gebackene Hühner-Sesam Sticks
- Schinkenkipferl
- Würstchen in Teigmantel
- Kartoffel-Frischkäsetaschen
- Mini Fleischstrudel
- Schnitzelsemmel vom Schwein
- Fleisch-Spinattascherl
- Quiche Lorraine
- Vegane Gemüse-Bällchen





Menüvorschläge:

Menü 1 - 3 Gänge:

Vorspeisen Trilogie aus Beef Tartare mit einem Chili-Tomaten Sößchen
ein Karotten-Kokossüppchen im Tumbler
fein geschnittenes Carpaccio mit Ruccola und
Parmesan garniert

Rindsroulade vom österreichischen Weiderind mit Linguini
Zucchini-Knoblauchlaibchen auf Mischsalat in Balsamico-Walnussöl-Marinade

Schokoladenmousse Variation mit marinierten Früchten nach Saison auf dem
Teller serviert

Menü 2 - 4 Gänge:

Mango-Sellerie-Suppe mit Kräuter Croutons

Black Tiger Garnele auf Couscous Salat

Gerolltes Hühnerfilet gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu ein Pilz Risotto
(saisonal)

Zucchini gefüllt mit Feta Oliven mediterran abgeschmeckt dazu Butterreis

Hausgemachtes Zitrontiramisu im Gläschen mit Regionalen Früchten garniert



Menü 3 - 3 Gänge:

Tafelspitzsuppe mit Kaspressknödel

Gekochter Tafelspitz mit Julienne Gemüse, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Wildlachsfilet in Rieslingsauce auf Limettenrisotto

Haselnuss Soufflé mit beschwipsten Whisky-Heidelbeeren garniert

Menü 4 -3 Gänge

Trilogie aus Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
fein geschnittenen Prosciutto auf Melone
und gebratenem Schafskäse im Speckmantel

gebratenes Schweinsfilet in Lauch-Specksauce mit Gemüse-Wildreis
Burgunder Rindsbraten mit Serviettenknödel, Rotkraut garniert mit
Wildpreiselbeeren in der Pfirsichhälfte

Hausgemachtes Himbeertiramisu mit regionalen Früchten garniert

Dekorationen

Das Auge feiert selbstverständlich mit!



Gerne übernehmen wir auch die Dekoration am Veranstaltungsort für Sie

Je nach Event und Veranstaltungsart stellen wir selbstverständlich auch Gläser, Geschirr, Porzellan, Besteck, Tischdecken und Stuhlhussen zur Verfügung