

Kulinarium

...eine nahrhafte Idee

Buffet - Vorschläge 2017



Steingasse 25

4020 Linz

Tel.: 070 / 77 76 60

Fax: 070 / 77 76 60 – 77



Für Menschen mit Behinderung ist die Arbeit im Kulinarium mehr als Geldverdienen – es ist Arbeit mit Lebenssinn. Der tägliche Kontakt zu den Gästen steigert ihr Selbstwertgefühl und fördert die Integration.

Die nachfolgenden Buffetvorschläge wurden zusammengestellt, damit Sie sich ein Bild machen können, wie so ein Buffet aussehen könnte. Die angegebenen Speisen sind individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abänderbar und werden dann neu kalkuliert. Für diesbezügliche Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Da es uns ein Anliegen ist, Ihren Wünschen gerecht zu werden und immer frische Produkte zu liefern, bitten wir um zeitgerechte Auftragserteilung (mind. 3 Tage vor der Veranstaltung).

Buffetvariationen sind ab 20 Personen möglich.

Bei Buffets für 20 bis 50 Personen können Sie 2 warme Speisen auswählen, ab 50 Personen bieten wir 3 warme Speisen an.

Preise gültig bis 31.12.2017, Änderungen vorbehalten

Kulinarium

...eine nahrhafte Idee



KLEINES KALTES HEURIGENBUFFET

Kalte Platten und Salate:

- Auswahl an heimischen Schinken- und Specksorten mit Kren, Sauergemüse, Tomaten, Paprika und gefüllten Eiern
- Saure Wurst mit Jungzwiebel
- Rindfleischsalat mit Kernöl und Käferbohnen
- Klostersalat (Kartoffel-Gurken-Salat)
- Auswahl an heimische Käsesorten, aufgeschnitten und am Stück garniert mit frischen Früchten

Aufstriche:

- Hausgemachter Kartoffelkäse
- Kräutertopfen
- Apfel-Kren-Topfen-Aufstrich
- Kürbiskernaufstrich

dazu gibt's Schwarzbrot



RUSTIKALBUFFET

Meisterstücke aus der Kalten Küche

- Kleine Putenschnitzerl mit Cocktailsauce, garniert mit gefüllten Eiern
- Gemischte Fleischplatte
Saftiger Schweinsbraten und Speck mit frischem Kren und Sauergemüse
- Schinkenröllchen gefüllt mit Gemüse-Frischkäse oder Kren-Frischkäse
- Heimische Käsesorten garniert mit frischen Früchten
- Aufstrich "Obatzda"-Art mit Fleischbällchen
- dazu Schwarzbrot und Gebäck

Warme Gerichte

- Rindsroulade mit Spätzle und Blaukraut
- Jägerschnetzeltes vom Schweinsfilet mit Spiralnudeln
- Schweinsbraten mit Semmelknödel
- Spinatknöderl mit Kräuterrahmsauce

Salate

- Tomaten-Paprika-Salat mit Balsamicodressing
- Speck-Krautsalat
- Kartoffelsalat mit frischer Kresse

Nachspeisen

- Linzer Schnitte
- Gebackene Apfelräder

Schwarzbrot und Gebäck



FITNESSBUFFET

Kalte Speisen

- Zucchini-Lachs-Röllchen auf marinierten Linsen
- Rohkostplatte mit Sauerrahmdip
- Geräucherte Putenbrust fein aufgeschnitten, mit Tomaten Oliven-Dip
- Vollkornnudelsalat mit Gemüse und Joghurtmarinade
- Gemüsequiche mit Shrimps
- dazu Vollkornbrot und Kornweckerl

Warme Speisen

- Lachsfilet mit Zitronentagiatelle und Weißweinsauce
- Gebratene Hühnerbrust mit Schwammerl-Semmel-Fülle, dazu Kräuterreis
- Kartoffel-Lauch-Gratin mit Kräuterrahmsauce und Marktgemüse
- Penne mit Ratatouillegemüse und frischem Parmesan

Salate

- Blattsalate der Saison mit Kernöldressing
- Rahmgurkensalat mit Rosa Pfeffer
- Karotten-Sellerie-Salat

Nachspeisen

- Frischer Obstsalat
- Zucchinikuchen

Kulinarium

...eine nahrhafte Idee



MEDITERRANES SCHLEMMERBUFFET

Vorspeisen

- Italienische Antipasti-Platte
(mit Schafkäse gefüllte Pfefferoni und Oliven, getrocknete Tomaten in Olivenöl, mariniertes Grillgemüse)
- Prosciutto mit Melone und Grissini
- Caprese (Tomaten-Mozzarella-Salat mit Kapernbeeren)
- Griechischer Bauernsalat
- Räucherforellenmousse mit Dill und Rosa Pfeffer
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- dazu Ciabatta und Weißbrot

Hauptspeisen

- Schweinsmedaillons mit Cherrytomaten-Oliven-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
- Piccata Milanese von der Pute, auf Tomatenspaghetti mit frischem Parmesan
- Saltimbocca alla Romana mit Gemüsereis (Kalbsschitzel mit Prosciutto und Salbeiblatt)
- Steingarnelen in Tomaten-Paprika-Gemüse auf Tagliatelle mit Ruccola und frischem Parmesan

Desserts (2 zur Wahl)

- Tiramisu
- Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoguss
- Panna Cotta mit Karamellsauce
- Lambadaschnitte



FEINSCHMECKER – BUFFET

Vorspeisen

- Prosciutto mit Honigmelone
- Rosa gebratene Entenbrust auf Belugalinsensalat
- Saibling-Buttermilch-Terrine
- Mariniertes Gemüse mit Ziegenfrischkäsebällchen
- Crepe-Röllchen gefüllt mit Putenschinken, Frischkäse und Ruccola
- dazu Weißbrot und Gebäck

Hauptspeisen

- Zanderfilet auf geschmortem Gemüse mit Tymiankartoffeln
- Rinderbraten „Barolo“ mit glacierten Karotten und Butternockerl
- Maishendlbrüstchen mit Prosciutto-Camembert-Fülle auf Pilzspaghetti
- Tagliatelle mit Rahmblattspinat, dazu Pinienkerne und frischer Parmesan

Salate

- Blattsalate mit Zucchini-Tomaten-Vinaigrette
- Tomaten-Lauch-Salat mit Balsamicodressing
- Nizza-Salat (ohne Thunfisch)

Dessert (2 zur Wahl)

- Sacherschnitte
- Nougatmousse



GALA BUFFET

Meisterstücke aus der kalten Küche

- Kalbsrücken im Kräutermantel
- Schweinsfilet auf Ratatouillegemüse
- Auswahl an Räucherfischen auf Lauchbett (Lachs, Forelle, Makrele)
- Roastbeef auf marinierten Kohlsprossen
- Polentaterrine mit Belugalinsen
- dazu Weißbrot und Jourgebäck

Hauptspeisen

- Schweinsfilet gefüllt mit Speck und Dörripflaumen dazu Kartoffel-Lauch-Gratin
- Schweinsfilet gefüllt mit Speck und Dörripflaumen
- Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen Röstkartoffeln, Apfelkren und Wurzelgemüse
- Lammkotelette "Provencial" mit Rahmkartoffeln
- Gebratener Saibling mit Kräuterbutter, Saisongemüse und Kartoffeln

Salate

- Vogerl- und Frisee-Salat mit Joghurt-Kerbel-Dressing
- Zucchinisalat mit Schafkäse und Thymian
- Englischer Selleriesalat

Käse und Dessert

- Internationale Käseauswahl garniert mit frischen Früchten und Nüssen
- Weißes Mousse au Chocolat mit Amaretto und frischen Früchten
- Mohn-Joghurt-Himbeer-Schnitte



AUFSTRICHBUFFET

- Schinkenaufstrich
- Kürbiskernaufstrich
- Heurigenaufstrich
- Gemüseaufstrich
- Erdäpfelkas
- Kräutertopfen
- Thunfischaufstrich
- Erbsen-Avocado-Creme
- Verhackertes
- Eieraufstrich
- Lachsaufstrich
- Apfel-Kren-Topfenaufstrich
- Rote Rüben-Kichererbsen-Aufstrich
- Bärlauchaufstrich (nach Saison)
- dazu gibt's eine Platte mit gemischtem Gemüse der Saison und einen gemischter Brotkorb.

Die Anzahl der wählbaren Aufstriche richtet sich nach der Personenanzahl.



OBERÖSTERREICHISCHES FINGERFOODBUFFET

- Gebratene Fleischbällchen auf pikanter Sauce
- Rindfleischsuzl im Glas
- Schweinsbraten auf Krautsalat im Glas
- Kleine Speck- oder Grammelknödel
- Neuburger auf Kartoffelsalat im Glas
- Bauernspeck auf Schwarzbrotknödel
- Erdäpfelkas auf Bauernbrot
- Camembert auf Baguette
- Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren auf Baguette
- dazu gibt's einen gemischten Brotkorb



SCHMANKERLPLATTE

- Speck
- Salami
- Heurigenkarree
- Schnittkäse
- Gefüllte Eier
- reichlich garniert mit frischem Gemüse und Sauergemüse
- dazu gibt's einen gemischten Brotkorb

Zusätzlich mit:

- Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet mit Oberskren
- Liptauer

oder:

- Schnitzerl

KÄSEPLATTE

- Heimische Käsesorten geschnitten und am Stück garniert mit frischen Früchten
- Butter
- dazu gibt's einen gemischten Brotkorb



SALATBUFFET

- Kartoffelsalat in Essig-Öl-Marinade
- Kartoffel-Mayonnaise-Salat
- Griechischer Bauernsalat
- Nudelsalat (auch fleischlos möglich)
- Tomaten-Paprika-Salat
- Rahmgurkensalat
- Bohnen-Mais-Salat
- Karotten-Lauch-Salat
- Blattsalate der Saison
- Bohnen-Kartoffel-Salat
- Rohkostsalat mit Balsamico-Dressing
- Roter Rübensalat mit Kren
- oder Ihr Lieblingsalat
- dazu gibt's einen gemischten Brotkorb

Dressings:

- Kräuter-Rahm-Dressing
- Senf-Honig-Dressing
- Balsamico-Dressing
- French-Dressing
- Essig & Öl-Marinade
- Kernöl

Dazu passen auch noch:

- verschiedene Croutons
- gebratene Putenbruststreifen
- Schinken- oder Käsestreifen
- Speckkrusteln



SUPPENBUFFET

- Klare Rind- oder Gemüsesuppe mit Einlage nach Wahl
 - Grießnockerl
 - Frittaten
 - Nudeln
 - Schöberl

- Fruchtige Tomatencremesuppe mit Bröselknödel
- Kartoffelsuppe mit Speck und gerösteten Pilzen
- Zucchinicremesuppe mit Räucherlachsstreifen
- Gemüsecremesuppe mit Gemüse der Saison
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Broccolicremesuppe
- Karfiolcremesuppe
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen (nach Saison)
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (nach Saison)
- Gulaschsuppe
- oder Ihre Lieblingssuppe

- dazu gibt's einen gemischten Brotkorb

Die Anzahl der wählbaren Suppen richtet sich nach der Personenanzahl.