



## Cateringmappe

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier, Messen oder Freiluftveranstaltung – wir vom Schotten-Heurigen geben ihrem Event den passenden Rahmen.

Unsere langjährige Erfahrung und unsere hohen Qualitäts-Ansprüche ermöglichen es uns, Ihnen hervorragende Küche, sehr gute Weine sowie eine freundliche und kompetente Bedienung zu bieten.

In unserer Cateringmappe finden Sie einen Auszug unserer meistgewählten Spezialitäten. Aus der Vielfalt der Speisenvorschläge können Sie sich selbstverständlich auch das spezielle Menü ihres Geschmacks zusammenstellen.

Wir liefern Ihnen unsere beliebten Köstlichkeiten sowie das dazugehörige Equipment in Ihr gemütliches Zuhause bzw. zur Location ihrer Wahl.

Unser Service übernimmt für sie die Arbeit und sie können sich einmal ganz ungestört um Ihre Gäste kümmern.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

Viel Spaß beim Gustieren wünscht

Familie Reith

# AGAPE & Stehbuffet

---

## Kleine kalte Spezialitäten:

- Feine Roastbeef-Röllchen vom Styria Rind mit frischem Marchfelder Solospargel
- Feines Räucherlachs-Tatar auf Toastscheiben und Lachsrollchen mit Palatschinken und Oberskren
- Mediterran gegrillte Paprikaröllchen gefüllt mit Ziegen- bzw. Schafkäse
- Italienische Tramezini mit pikanter Fülle „Tricolore“
- Sommerlicher Hühnersalat mit Granatapfel und Stangensellerie
- Delikate Palatschinken-Röllchen gefüllt mit Lachs und Krengervais
- Riesengarnele auf Avocado-Dip und Chicorée-Blatt
- Festlicher Scampi-Cocktail in Glasschale serviert
- Bunte italienische Spießchen mit Mozzarellakugeln, Cherrytomate und Basilikumblatt

## Rustikale Köstlichkeiten:

- Gefülltes Ei mit Blattsalat und kleiner Baguette-Scheibe
- Schinkenröllchen mit Krengervais gefüllt auf Vogerlsalat mit Schwarzbrotsscheiben
- Rustikale Aufschnitt-Spezialitäten:  
Kalter Schweinsbraten, Bauernbratel, saftiger Landschinken, herzhaft Landwürstel, Bauernblunze mit Senf und Kren, österreichisches Käsesortiment mit Weintrauben, Äpfel und Walnuss ,dazu servieren wir buntes Essiggemüse
- Hausgemachte Tafelspitzsülzchen mit Paprika, Zwiebel und Kernölvinaigrette

## Herzhaft Auswahl an rustikalen Canapéé:

- Bauernblunzen-Radl mit Kren, Senf und feinen Zwiebelringen
- Österreichische Schinkenspezialitäten mit Ei, Mayonnaise und Essiggurke
- Glasierter Schweins-Schopf mit Senf und feinen Zwiebelringen
- Kleines gebackenes Wiener Schnitzel auf Salatblatt mit Zitronenscheibe
- Zartrosa gebratenes Roastbeef vom Styria-Rind mit Sauce Tatar
- Dreierlei Käsesorten mit Paprika, Oliven, Nüssen und Weintrauben auf Pumpernickel und Kornbrot
- Pikante Kümmelbratenscheiben mit Pfefferoni auf dunklem Brot
- Kleine pikante faschierte Laibchen auf Gebäck
- Lardo und Speck vom steirischen Wollschwein auf Bauernbrot
- Hausgemachte Tafelspitz-Sülzchen auf Landbrot verfeinert mit Kernölvinaigrette und Paprikawürfel

### Herzerwärmende Suppen in der kleinen Tasse:

- Klare Rindsuppe mit Gemüsestreifen und Minischöberl
- Feine Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Räucherforelle auf Sellerie-Chips
- Sommerliche Suppe von Feldtomaten mit Topfennockerl und frischem Basilikum
- Grüne Erbsencremesuppe mit Gorgonzola Croutons
- Klassische Rinder-Consomme mit feinem Wurzelwerk-Gemüse (Einlage: Leberknödel, Frittaten, Nudel...)
- Kräftige Kartoffel-Schwammerlsuppe in der rustikalen Schale
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Landbrottscheibe oder Handsemmel
- Erdäpfelsuppe mit gebackenem Blunzen-Radl und frisch geriebenen Kren
- Alt Wiener Suppentopf

### Warme Hors d'oeuvres auf kleinen Tellern:

- Mediterranes Fischragout mit Basilikum und Basmatireis
- Kleine Kalbsbutterschnitzel auf Erdäpfelpüree und Paprikasauce
- Fangfrische Lachswürfel auf Porreegemüse mit Kartoffel
- Asiatische WOK-Pfanne mit knackigem Saisongemüse und gegrillten Putenstreifen
- Gebratene Schweinsmedaillons auf Toastscheibe mit Apfelkren-Häubchen
- Saftiges Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel-Scheibe
- Röllchen von Beiried mit Schafkäse, Paprika und Kartoffelchips etc....
- Kleine Schnitzelnuggets mit Erdäpfel- Vogerlsalat
- Pikante Fleischlaibchen mit Käse gefüllt und American-Dip
- Feine Kalbsröllchen „Saltimbocca“ mit Basmati-Reis
- Warme hausgemachte Blätterteigkipferl gefüllt mit Schinken bzw. Champignon oder Spinat/Mozzarella
- Burgenländischer Krautstrudel mit Knoblauchrahm
- Kleine Grammel- bzw. Selchfleischknödel mit Sauerkraut
- Schinkenfleckerl gratiniert
- Gebackenes Blunzen-Radl auf Erdäpfelsalat
- Hühnerspießchen auf Ratatouille-Gemüse in süß saurer Sauce
- Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödelscheibe
- Kalbsbutterschnitzel auf Erdäpfelpüree
- Schweinsbrüstel knusprig gebraten auf Paradeiser Kraut und Erdäpfel –Grammel Roulade

### Süßer Abschluss:

- Bunte Früchtespießchen
- Erfrischendes Sorbetto aus Wodka und Limone im Sektglas
- Mousse au Chocolat von der Zartbitter Schokolade im Glas fein garniert
- Altwiener Eierlikörcreme mit „weißem Obershäubchen“ und einem Schuss Likör
- Hausgemachte Sacher-Würfel mit Schlagobers
- Kleine warme Obstknödel der Saison im Bröselmantel mit Fruchtröster
- Klassische Strudelvariationen (Wiener Apfelstrudel, Topfenstrudel mit Vanillesauce)
- Hausgemachte Mehlspeisvariation  
(Sacherschnittchen, Waldviertler Mohnschnitte, Gugelhupf-Klassiker, Blechkuchen.....)
- Gemischtes Jour Plunder fein belegt
- Himmlisch kleine Punschkraperln
- Flaumige Schaumröllchen

Wir empfehlen 3-4 Stück pro Person