

Ihre Weihnachtsfeier 2017

StarCatering



Buchungen

„Frühbucherbonus“

Auf alle Buchungen, die bis Ende Juni 2017 bei uns fix einlangen, erhalten Sie **5%** auf die Positionen **Speisen & Getränke**

oder

„Wochenstarter Bonus“

Alle Weihnachtsfeiern, die im Dezember an einem **Montag oder Dienstag** bzw. vor dem 25. November stattfinden, werden mit einem Rabatt von **10% auf Speisen & Getränke** belohnt.

Diese beiden Rabatte können nicht kombiniert werden.



Kontakt für Ihren Event

Christian Herzig

Leitung EventCatering

Mobil +43 699 183 17237

Email christian.herzig@starcatering.at



Getränke & Aperitif als Pauschale

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Weihnachtsfeier verschiedene Getränkepauschalen je nach Veranstaltungsdauer an.

Pauschale 1 (Punschempfang 30 min.)

Aperitifgetränke inkl. 3 Stk. Maroni/Person

Pauschalpreis pro Person 4,80 €

Pauschale 2

Alle unten angeführten Weine, Bier, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee.

Dauer: 7 Stunden ab Aperitif

Pauschalpreis pro Person 9,80 €
jede weitere Stunde 2,70 €

Pauschale 3

Aperitifgetränke inkl. 3 Stk. Maroni/Person & alle unten angeführten Weine, Bier, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee.

Dauer: 7 Stunden ab Aperitif

Pauschalpreis pro Person 13,50 €
jede weitere Stunde 2,70 €

Natürlich erstellen wir Ihnen auch ein Angebot mit individueller Getränkeabrechnung.

Unser Getränkeangebot für die Pauschalen

Aperitif

Weihnachtlicher Orangenpunsch
Alkoholfreier Apfel-Zimt-Punsch
Sekt & Sekt-Orange als klassische Alternative
Glühwein weiß oder rot

Wein – Bier – Alkoholfreies – Kaffee

Bier vom Fass – Ottakringer PUR BioBier
Grüner Veltliner, Weingut Pitnauer, Carnuntum
Zweigelt, Weingut Pitnauer, Carnuntum
Mineralwasser prickelnd / still
Orangensaft & Apfelsaft
Espresso frisch von der Maschine

Getränke individuell nach Verbrauch

Sollten Ihnen unsere Getränkepauschalen nicht zusagen, stellen wir Ihnen natürlich auch auf Wunsch ein Angebot mit individueller Getränkeabrechnung zusammen.

Klassischer Aperitif

Szigeti Sekt „Prestige“ Brut“, 12,5 Vol.%, 0,75l
Bellini/Testarossa 0,2l – (~20 Portionen)

pro Flasche 18,50 €
pro Glas 12,00 €



Heißer Aperitif

Weihnachtlicher Orangenpunsch
Waldbeerenpunsch
Alkoholfreier Apfel-Zimt-Punsch
Glühwein weiß oder rot
Heiße Schokomilch mit Amaretto

pro Glas 3,50 €
pro Glas 3,50 €
pro Glas 2,80 €
pro Glas 3,00 €
pro Glas 3,20 €

Wein aus der Region Carnuntum

Wir sind stolz inmitten der hervorragenden Weinbauregion „Carnuntum“ ansässig zu sein, deshalb bieten wir Ihnen auch bevorzugt Weine aus dieser Gegend an. Selbstverständlich erweitern wir dieses Sortiment nach Ihrem Geschmack auch gerne

Rotwein „Zweigelt Classic“ - 13,5 % - Weingut Pitnauer – Göttlesbrunn, NÖ

Dunkel-Rubinrote Farbe, fruchtige Nase, elegante Röstaromen, mit zarten Tanninen
pro Flasche 0,75 12,50 €

Weißwein „Grüner Veltliner Classic“ - 13,00% - Weingut Pitnauer - Göttlesbrunn, NÖ

Gute Balance, milde, elegante Säurestruktur, florales Finish
pro Flasche 0,75 9,80 €

Unser Weinkeller umfasst natürlich auch edle Tropfen aus dem Weinbaugebiet „Wien“ oder der Region „Neusiedlersee“ und „Weinviertel“.

Getränke Basics

Bierspezialität „Goldfassl PUR – das BIO Bier“ 0,3l vom Fass

pro Glas 2,10 €

Mineralwasser/Stilles Wasser

pro Liter 2,50 €

Orangensaft / Apfelsaft

pro Liter 3,50 €

Cola / Almdudler

pro Liter 3,00 €

Kaffee & Tee

Espresso frisch von der Maschine

pro Portion 2,00 €

Nespresso (Ristretto/Livanto/Decaffinato)

pro Portion 2,30 €

Kulinarische Highlights

Unsere Vorschläge für Ihre gelungene Weihnachtsfeier.

Weihnachtsbuffet „EU-2017“

Preis pro Person 23,50 €

Kaltes Vorspeisenbuffet

Prosciutto di Serrano auf Mezégemüse und Manchegoraspel
Geräucherte Entenbrust auf Kürbis-Selleriesalat
Weihnachtlicher Matjessalat mit Sauerrahm und Kräutern
Variation von Räucherfischen mit Dillsenfauce
Griechischer Schafmilchkäse mit Kalamataoliven (vegetarisch)

Jourgebäck & Butter

Festtags-Hauptspeisen

Knusprig gebratene Ente frisch in Majoranjus
mit Rotkraut und Krokette *

Am Brett tranchiert: *

Kalbstafelspitz mit Schwammerlsauce, Risi Bisi, Buttergemüse

Schweinsnitzel „Wiener Art“ mit Petersilkartoffel

Frisch gegrillt: *

Norwegerlachsfilet mit Sauce Bearnaise knackiger Broccoli und Pommes Anna

Mozzarella-Kürbislasagne mit Tomatensauce (vegetarisch)

Süßer Abschluss

Profiteroles mit Schokoladesauce
Ananas-Melonensalat mit frischer Minze
Auswahl an Kuchen & Schnitten
Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster

Weihnachtsbäckerei

Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen 2 Köche zur frischen Zubereitung direkt vor Ort.


Strombedarf: 1x400V-16A, 2x230V-16A

*** Speisen erfordern unbedingt einen Koch vor Ort am Buffet**

Weihnachtsbuffet „Österreich“

Preis pro Person 25,50 €

Kaltes Vorspeisenbuffet

Wildpastete mit gehackten Pistazienkernen und Sauce Cumberland
Hirschroschinken mit Cranberryobers & Sellerie-Apfelsalat
Gekräutertes Hühnerfilet auf Dijon-Gemüse
Geräuchertes der Forelle mit fein garnierten Eihälften
Waldviertler Ziegenkäse auf Antipastigemüse mit getrockneten Tomaten 

Jour Gebäck, Olivenbrot & Krengervais

Festtags-Hauptspeisen

Knuspriges Weihnachtsgansl frisch aus dem Heißluftofen im Bratensaft¹
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel – der **Weihnachtsklassiker** *

Am Brett tranchiert*:

Rosa Schweinsfilet im Ganzen gebraten mit Pfefferrahm
dazu Servietten-Kletzenknödel und Speckfisolen

Ausgelöste Backhendlkeule mit Erdäpfel-Vogersalat

Frisch gegrillt*:

Knoblauch-Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Kräuterreis

Steinpilztortellini in Kerbel-Obersauce, Parmesan 

Süßer Abschluss

Nougat-Zimtmousse mit Beerenragout im Glas
Mürbteigartlettes mit Vanillecreme, Kiwi und Ananas
Weihnachtlicher Fruchtsalat mit Datteln und Feigen
Mohr im Hemd mit warmer Lebkuchensauce

Weihnachtsbäckerei

Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen 2 Köche zur frischen Zubereitung direkt vor Ort.

Strombedarf: 1x400V-16A, 2x230V-16A

*** Speisen erfordern unbedingt einen Koch vor Ort am Buffet**

Weihnachtsbuffet – 3

Preis pro Person 28,50 €
ohne Suppe 26,50 €

Kaltes Vorspeisenbuffet

Beef Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl
Wildschweinschinken mit Portweinemelone & Sauce Cumberland
Zweierlei vom marinierten Norweger-Lachs
Fischterrinen auf buntem Meléesalat & Sauce Remoulade
Meeresfrüchtesalat in Basilikum-Olivenölmarinade mit frischem Basilikum
Mozzarellaburger mit getrockneten Tomaten & Basilikumpesto 🍃

Gemischtes Jourgebäck, Olivenbrot & Butter

Aus dem Suppentopf – zur Auswahl

Hühner-Kokossuppe mit Austernpilzen
Rindsuppe mit dreierlei Einlagen
Steinpilzschaumsuppe mit Strohkartoffeln 🍃

Festtags-Hauptspeisen

Weihnachtsgans knusprig gebraten, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel *

*Frisch tranchiert **

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce, Speckkohlsprossen,
Kartoffel-Pilzgratin

*Frisch vom Grill **

Wolfsbarschfilet mit Rosmarinbutter, Safrankartoffel, Spinat-Lauchgemüse

Aus der Riesenpfanne

Pilzravioli in Schammerrahmsauce, frischer Parmesan 🍃

Süßer Abschluss

Mohnmousse mit Amarenakirschen
Kokos-Vanillemilchreis mit Cardamon und Fruchtmark
Zitrusfruchtsalat mit frischen Feigen & Minze
Gewürzschmarrn mit gedämpfter Honigbirnen
Weihnachtsbäckerei
Käse quer durch Europa vom Brett mit Früchten garniert, dazu Vollkornbrot


Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen 2 Köche zur frischen Zubereitung direkt vor Ort.

Strombedarf: 1x400V-16A, 2x230V-16A

*** Speisen erfordern unbedingt einen Koch vor Ort am Buffet**

Weihnachtsmenü 4Gänge

Preis pro Person 28,50 €

Vorspeisen Trilogie aus
Chili-Knoblauchgarnele | Gefülltes Roastbeefröllchen | Tabouleh Salat im Glas 
dazu Gewürzbutter und frisches Jourgebäck

~~~~~  
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Garnelen  
frittierter Ingwer

~~~~~  
Kalbsrückenfilet auf Morchelrahmsauce
mit Pommes Gratin und Romanescogemüse
oder
Wolfsbarsch in Limetten-Kerbelbutter
mit Kräuterrisotto und glacierten Karotten

~~~~~  
Nockerl vom weißen Schokolade-Mohnmousse  
an gelierten Zimt-Weichseln

## Weihnachtsmenü 3Gänge

Preis pro Person 22,50 €

Wildsaftschinken mit mariniertem Kürbis  
Kürbiskernpesto & Sauce Cumberland  
oder  
Hühner-Kokossuppe mit Austernpilzen

~~~~~  
Medaillons vom Schweinslungenbraten
auf rosa Pfeffersauce, Kartoffelgratin & Speckfisolen
oder
Saltimbocca vom Branzzino auf Zucchini Gemüse und Risotto

~~~~~  
Nougatknöderl in Nussbrösel an geeister Vanille-Baileysauce  
und Fruchtgarnitur



## (Flying) Christmas

Preis pro Person 24,50 €

### Flying Cocktails, das exquisite Menü im Snack-Format!

Wir servieren ein komplettes Menü, doch alle Portionen werden, wie bei den spanischen Tapas, in einem handlichen Kleinformat gereicht. Gespeist wird an Stehtischen.


Wir berechnen 3 Vorspeisen, 1 Zwischengericht, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts

Natürlich kann diese Variante auch als klassisches Buffet geliefert werden.

#### Vorspeisen aus unserer Design-Küche

Shrimpsalat mit Salsa im Glaswürfel

Hühnersalat mit Früchten im Glaswürfel

Couscoussalat mit Cranberrys und Cashewnüssen im Weck-Glas 

Marinierter Chilli-Korianderlachs mit Sauerrahm im Holzboot

Prosciutto Grande mit getrockneten Tomaten & Parmesan



#### Zwischengericht

Aus der Riesenpfanne:

Kürbisravioli in Weißweibuttersauce mit frischen Kräutern 

#### Hauptgerichte:

Wildragout in Wacholderrahm mit kleinen Serviettenknödel & Speckkohlsprossen

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm mit Jasminreis & Buttergemüse

Zanderstreifen gebraten auf Pepperonata und cremige Polenta

#### Desserts:

Weißes Kaffeemousse mit Kumquarts im Sirup

Bratapfelragout mit Vanilleobers

Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster

Weihnachtsbäckerei

Sortenauswahl und –menge richtet sich nach Ihrer Gästeanzahl. Empfehlen würden wir Ihnen je nach gewählten Speisen 2-3 Köche zur frischen Zubereitung direkt vor Ort.

Strombedarf: 1x400V-16A, 3x230V-16A

## Christmas Fingerfood

Preis pro Person 10,80 €

(als Empfang oder kurzes „Get together“ gedacht)

Wir rechnen hier mit 5 pikanten und 2 süßen Einheiten pro Gast



### Pikante Snacks

Ciabattabrötchen mit Hirschroschinken und Sauce Cumberland  
 Spießchen mit Mozzarella und Cocktailtomaten 🍷  
 Gefüllte Crepes mit Räucherlachs, Dille und Creamcheese  
 Kornbaguettebrötchen mit Grammelschmalz & Kümmelbraten  
 Gefüllte Joursemmel mit gebackenem Hühnerschnitzel



### Kleine Naschereien

Weißer Pariser Spitzen aus unserer Patisserie  
 Zwetschken-Tiramisu im Schälchen  
 Kleine Esterhazyschnitten & Schoko Brownies  
 Mürbteigartlettes Maronicreme und Amarenakrische

Weihnachtsbäckerei

## Mietmöbel & Tischwäsche

Da jede Location individuell ausgestattet wird, bieten wir Ihnen an im Falle einer Durchführung Ihrer Weihnachtsfeier, Ihren gewünschten Veranstaltungsort zu besuchen und mit Ihnen gemeinsam einen Ausstattungsplan zu erstellen.

Wir sind Ihnen natürlich bei jeglicher Form von Möbel, Bars, Zelten, Weihnachtshütten und der passenden Tischwäsche behilflich.

## Dekoration

Gemeinsam mit unseren Dekorateuren gestalten wir Ihre Tische im weihnachtlichen Stil, oder auch bei Outdoor Empfängen Ihre Punschhütten.

Details und Kosten hierfür können wir Ihnen nach einem Erstgespräch und Ihren Wunschvorstellungen gerne vorlegen.

## Packages

Gerne stellen wir Ihnen nach einem Gespräch auch Ihr individuelles Package je nach Größenordnung und Gegebenheit der Weihnachtsfeier zusammen. Sie sagen uns, wie Sie sich Ihre Feier vorstellen – wir planen und übermitteln Ihnen Ihren maßgeschneiderten Vorschlag in kulinarischer und finanzieller Hinsicht.

## Mitarbeiter

Ob Serviceleiter, Barkellner oder Koch, wir stellen Ihnen auf Ihre Vorstellungen hin auch mitarbeiterseitig ein effizientes Team zusammen.

## Auf Ihren Kontakt freut sich:

### Christian Herzig

Leitung EventCatering

Mobil +43 699 183 17237

Email [christian.herzig@starcatering.at](mailto:christian.herzig@starcatering.at)