

# *Albatros* Catering

Sehr geehrte Damen und Herren!

Nachfolgend möchten wir Ihnen gerne einen Auszug aus unserem umfassenden Speisen-Angebot vorstellen.

**Bitte beachten Sie unsere Vorschläge als ein Grundkonzept, welches in jeder von Ihnen gewünschten Art und Weise geändert werden kann.**

## **Allgemein-Information**

Beste Qualität der Speisen, aufmerksames und zuvorkommendes Service und natürlich ein reibungsloser Ablauf Ihrer Veranstaltung können von Ihnen als Selbstverständlichkeit betrachtet werden!

Wir danken für Ihr Interesse und stehen Ihnen für Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr Albatros Team

Danke für Ihr Vertrauen



# Albatros *Catering*

## Menü

Alle Gänge serviert, bitte wählen Sie aus!

### Kalte Vorspeisen

Wiesenkräutersalat mit zart geräuchertem Saibling in Apfelkrenmarinade

Caesar's Salat

Mit knusprigen Prosciuttochip's, Papayas und Jungzwiebel

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce, an Vogelsalat Bouquet

Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Limettenmarinade

Anti-Pasta Teller „italiana“ mit Spezialitäten aus der Toskana

### Warme Vorspeisen

Rucola Risotto mit Gemüsestreifen, Steinpilzen und frischem Pecorino

Tortellini al mascarpone e limone con gamberetti e artichocce

Shrimps und Gemüse im Backteig auf Salatbeet

Fischcurry mit Gemüse und Jasminreis

Entenbrustfiletstreifen auf Gabelkraut und Miniknöderl

Zweierlei Pasta nach Wahl



*Albatros* Catering

## Suppen

Tomatensuppe mit Basilikumcroutons und Babymozzarella  
Unter einer Schneehaube mit einem Schuss Martini rosso

Bärlauchsuppe mit geräuchertem Seesaibling und Knoblauchcroutons

Kürbiscremesuppe mit frischer Kresse und einem Schuss Kernöl

Erfrischende Gurkenkaltschale mit marinierten Dillcrevetten und einem Schuss Sherry

Pikantes Melonensüppchen mit Ingwer und Orangenöl

## Hauptspeisen

Lachsfiletschnitte auf Penne al Pesto mit gebratenem Jungzwiebel und gelben Babytomaten

Schweinsfiletmedaillons auf Steinpilzrahm mit Pommes Duchesse und frischen Kräutern

Zarter Tafelspitz vom steirischen Milchkalb  
Mit Suppengemüse, Semmelkren und Schnittlauchsauce

Zartes Angus Beirid in Senfmarinade an roten Specklinsen mit Zapfenkroketten

Hirschragout mit Kartoffelknödel und Ingwerrotkraut

Maispoulardenbrust gefüllt mit Prosciutto und Salbei nebst Safranrisotto mit sautierten Sherrytomaten

Im Vakuum gegartes Schulterscherzel mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüsekonfetti



*Albatros* Catering

## Desserts

Panna cotta mit frischen Beeren mariniert

Tiramisu mit Baileys verfeinert

Profiteroles mit Zimtobers und marinierten Waldbeeren

Warmer Apfelstrudel mit Schlagobers

Frischer Fruchtcocktail mit Marascino parfümiert

Topfenaufauf auf Pfirsichsauce

Nougatzwetschke im Strudelteig auf Marillenspiegel

Crema di Dolce Latte mit geröstetem Knoblauchchiabatta

Gereifter Grana in Olivenöl und schwarzen Oliven

# Brotvariation

pro Person



*Albatros* Catering

**IDEEN**

**ZU**

**BUFFETS**

Die Speisenauswahl und der Umfang eines Buffets  
Ist abhängig von der Personenanzahl,

Saison, Budget, Thema,...

Daher sind unsere Buffetpreise Richtwerte  
Und unsere Speisenzusammenstellungen Ideen,  
die Ihnen einen Überblick über unser Angebot geben  
sollen.

Wir erstellen gerne mit Ihnen  
Gemeinsam Ihr individuelles Buffet!



*Albatros* Catering

## Frühstück Snack's

Jourplundervariation pro Stück  
Pikante Mini's pro Stück  
Spezial Tramezzini pro Stück

## Birdie Frühstück

Schinken, Käse, Butter, Marmelade, Honig, Semmerl,  
Vollkornbrot, Orangensaft  
und eine Tasse Kaffee oder Tee

pro Person

## Frühstücksbuffet

Schinkenvariationen, Käse, Marmeladen, Honig, Müsli, Obst, Croissants,  
Schwarzbrot, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte  
Pro Person

## Frühstücksbuffet „Luxus“

Zusammenstellung wie Oben & Rühreier, Ham oder Bacon Eggs,  
exotischem Fruchtsalat, Joghurt,  
Plundergebäck  
Pro Person



*Albatros* Catering

## Fingerfood-Spezialitäten

Glasnudeln mit Mango, Papaya & Flusskrebsschwänzchen  
Frischer Spargel im Prosciuttomantel mit Estragonespuma  
Sülzchen von Meeresfrüchten  
3erlei Maki

\*\*\*\*

Tom-Yam-Süppchen

\*\*\*\*

Curry- 2erlei mit Chili  
Garnelenspießchen mit getrockneten Tomaten & Oliven  
Mini Fleischlaibchen mit getrüffeltem Erdäpfelpüree  
Fish and Chips vom Seeteufel  
Schnitzerl vom Lungenbraten auf Kartoffel-Vogerlsalat  
Garnelenszegediner  
Spießchen vom Huhn  
Steinpilzrisotto mit Balsamicoglace & Topinampur

\*\*\*\*

Bananenmousse mit Schokoladen- Cafesauce  
Creme vom Veltliner mit Traubenspießchen  
Limetten- Joghurtmousse mit Waldbeeren  
Panna Cotta mit Minze und Erdbeeren  
Sacherwürfel und Himbeerkuchen  
Erdbeerparfait

Speisenzusammenstellung  
pro Person



*Albatros* Catering

Buffet „Asia“

Prawns „Shangri La“



Reisnudeln mit Jungzwiebel & gebratenem Lachs

Kalte Frühlingsrollen mit scharfer Sojasauce  
Oder

Thai Beef auf Blattspinat mit Orangen

Reisteigtaschen gefüllt mit Honig-Currysauce  
Oder

Fleischtomaten & Mangos in indonesischer Pfeffersauce

Sushi, Maki, Futomaki,...( falls gewünscht) je Stück

## Hauptspeisen

Jungschweinskarree in Honigwürzmischung  
mit Kräutern und Gemüse, gebratener Eierreis mit Sojasprossen

Spice Chicken mit Lemongras und Green Pepper

Sweet Beef mit Knoblauch und Bambussprossen

In Sake gedämpfte Grünschalenmuscheln

Jasminreis, gebratene Eiernudeln, knackiges Gemüse

## Desserts

Gebackene Exotische Früchte mit Mangomark

Bananensalat mit Zuckerrohsirup und grünen Madagaskarpfeffer

Kokos-Karottentorte

Schokolademousse mit Passionsfruchtstücken



*Albatros* Catering

# Buffet „Seafood“

Norwegischer Fjordlachs gebeizt mit Dill-Senfsauce

Shrimpscocktail mit Amerikan Dressing

Thunfischtartare auf Eichblattsalat

Matjessalat „Provencal“

Gebratene Zucchini & Auberginen in würziger Tomatensalsa

Marinierte Babysquids mit Chilis

Kalt Geräucherte Bachforelle auf Rohkostsalat mit frischem Kerbel

## Warme Speisen

Paella „Valencia“- Crevetten, Muscheln, Octopussy, Gemüse und Safranreis

Streifen vom Seeteufel auf gekräuterten Obers-Tagliatelle mit Grana

Red Snapper gedämpft mit Sc. Hollandaise und Petersilkkartoffeln  
Oder

Hühnerfilet gegrillt mit Blattspinat, Sc. Hollandaise und Petersilkkartoffeln

## Desserts

Orangen-Schokolade-Bombe mit Grand Marnier-Orangencarpaccio

Rhabarbar-Apelkompott mit lauwarmen Apfelstrudeln

After Eight-Mousse mit frischer Minze und Erdbeeren



# Albatros *Catering*

## Buffet „ Global Cuisine“

Roastbeef vom Angusrind auf mildem Ratatouille und englischem Sellerie

Italienischer Nudelsalat mit Prosciutto

Hühnersalat „ Waldorf“ mit Nüssen

Chinesische Nudeln mit Bambussprossen in Sojamarinade und Chili

## Warme Speisen

Tuna Filets in Koriander und Zitronengras mit Sojasprossengemüse und Mango-Bananenreis

Ravioli mit Gorgonzola in Walnusscreme mit Karottenjulienne

Zarter Kalbsrücken in Thymiansafterl mit Pommes Duchesse und grünem Spargel

Schweinsfilet in Waldpilzsauce und Broccoli-Kartoffelgratin

## Desserts

Carpaccio von der Hawai-Ananas mit frischem Basilikum, Meyer´s Rum und Palmzucker

Lauwarmer Nussauflauf mit Himbeercreme

Profiteroles „Spezial“

Haselnusscreme und Schokoladesauce

Crepes gefüllt mit Marillenragout

Oder

Auswahl von internationalen Käsen mit Mandeloliven und schwarzen Trauben



# Albatros *Catering*

## Buffet „Mittelmeer“

Peperonata, gelbe Zucchini, zarte Kapernbeeren und Sundried Tomatoes  
Mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico

Vitello Tonnato auf Rucola und Jungzwiebel

Italienischer, luftgetrockneter Rohschinken, Melonenfächer und blaue  
Trauben

Mozzarella Buffalo mit Fleischtomaten, Gartenbasilikum und knackigen Paprikarauten

Fleischnäpfchen in pikanter Tomaten-Kräutersauce

Fusilli mit Shrimps, Babytomaten und marinierten Artischocken

## Warme Speisen

Pennette tre colore al pesto con gamberetti

Oder

Farfalle mit Zucchini, gebratenem Paprika und frischem Rosmarin  
gratiniert mit frischem Parmesan, Mozzarella & Rahm

Zarte Lammkoteletts auf würzigem Cous-Cous

Oder

Hühnerfilet mit Prosciutto und Salbei nebst Gemüse  
Safranrisotto und süße Cherrytomaten

## Desserts

Cocktail von dreierlei Melonen mit frischer Minze und Triple Sec

Tiramisu von der Himbeere  
Profiteroles „Classic“ mit Zimtobern  
Creme di Dolce Latte mit geröstetem Ciabatta



*Albatros* Catering

## Buffet „Exclusive Landhausküche“

Kalt geräucherte Süßwasserfische auf Friseebeet mit Honig-Dillsenssauce und Wachteleiern

Roastbeef auf gekräuterten Schwarzwurzeln und pikant mariniertem Jungzwiebel

Milder Rohschinken nebst Dörrapfelscheiben und Trauben

Tafelspitz vom Milchkalb mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbisölvinaigrette & Radicchiostreifen

Carpaccio von Fleischtomaten mit Waldviertler Schaffrischkäse,  
gelbe Paprikastreifen und Mohnölmariade

Tartare von Matjesfilet an leichter Joghurt-Dillcreme

## Warme Speisen

Krenfleisch von Jungferkel mit Karottenjulienne, Kren und Kümmelkartoffeln  
Oder

Steirisches Weidelamm gespickt mit frischen Bergkräutern im Natursaft'l,  
junger Blattspinat mit Pinienkernen, Kartoffel in brauner Muskatbutter

Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Rotweimbalsamicoschalotten,  
Jungkrautfleckerl und Rosa Pfeffer

Steinpilz-Löwenzahnrisotto

## Dessert

Kleine Topfenknöderl in Mandelbröseln mit Vanille-Weichselragout

Warmer Birnenstrudel mit Schlagobers

Hollunderblütenmousse mit Rahmdalken

Oder

Brietorte mit Wildpreiselbeeren



*Albatros* Catering

## Buffet „Klassik Exklusiv“

Terrine von Hummer auf Flusskrebse an Keta Kaviar-Martini Creme Fraiche

Wachtelhuhnbrüstchen auf Vogelsalat mit Walnussöl und Feigenbalsamico

Kaisergranaten mit leichter Zitronengras-Celantrovinaigrette auf Shitakepilzen

Vitello Tonnato auf Rucola und Jungzwiebel

Zarte Hirschsalami und geräuchertes Roastbeef vom Angusrind

Mit Sc. Cumberland und Orangencarpaccio

Junge Steinpilze mit Rosmarin und Trüffelöl auf Crispy Polenta

## Warme Speisen

Argentinisches Rinderfilet in Korianderkruste mit Riojajus,  
grünem Spargel und Buntem Reis

Salbeignocci und knusprige Basilikumblätter

Oder

Capelli d'angelo mit Seranoschinken und leichter Tomatensauce

Saibling im milden Speckmantel, gegrillte Polenta und junger Blattspinat mit Cashews

Kalbsrücken in Morchelobersrahm  
Getruffelt, hausgemachte Tagliatelle und sautierte Gemüsejulienne

## Desserts

Karamellierte Apfeltarte mit Calvadoscreme und marinierten Waldbeeren

Pochierte Rote Williamsbirne mit Nougatmousse

Crepes Suzette mit Aprikosenmarmelade gefüllt und Grand Marnier

Käseplatte mit Schwarzen Trauben



*Albatros* Catering

## Buffet „Klassik“

Shrimpscocktail mit Avocado in Koriander-Limettendressing

Räucherforellenmousse auf Gurkencarpaccio mit leichter Dill-Honigsauce

Variation von hausgemachten Pasteten mit Orangen-Cranberry Chutney & kleinem Traubensalat

Zartes Roastbeef vom Milchkalb mit Basilikumaioli und grünem Spargel

Kurz gebratene Pilze mit Balsamico und Olivenöl mariniert auf Rucola

Italienisches Sommergemüse in Olivenöl eingelegt

## Warme Speisen

Norwegischer Lachs mit Kräuter und Zitrone, sautierte Babytomaten  
und Broccoli mit Meersalz, gekräuterter Wildreis

Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung  
Gratiniert mit frischem Basilikum, Prosciutto und Mozzarella

Saltimbocca vom Huhn mit Tomatenragout, glacierten Gemüse  
und Zucchini-Kartoffelgratin

## Desserts

Frische Waldbeeren in Rotwein mit Rohrzucker und echter Bourbon Vanille

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Cointreaucrème

Bananensalat in exotischem Fruchtmark und grünem Pfeffer

Ziegenkäsebällchen im Pumpnickel-Nussmantel



*Albatros* Catering

## Buffet „Rustikale Küche“

Geräucherter Saibling vom Wolfgangsee auf bunten Blattsalaten mit Apfel-Krendressing

Beinschinken, Bauerngeselchtes, Hamburger Speck und Schweinskarree  
Aus hauseigener oberösterreichischer Fleischerei  
Mit klassischen Garnituren

Gebackene Hühnerfiletspitzen mit Sc. Tartare und Kartoffel-Vogelersalat

Haussulz mit rotem Zwiebel, Kernöldressing

Würziger Pastasalat mit Käsestreifen und geröstetem Paprika

Rustikale Brotvariationen, Liptauer, Eiaufstrich & Verhackertes

Klare Rindersuppe mit Kräuterfritatten



## Warme Speisen

Gekochte Gustostückerl vom Rind (Schulterscherzel, Meisl, Beinflfleisch,...)  
Röstkartoffeln, Dillfisolen, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Wiener Krautwickler in pikanter Tomaten-Paprikasauce  
Mit Salzkartoffeln und Kräutern

Krautfleckerl nach Omas Rezept  
Oder  
Schinkenfleckerl mit frischen Kräutern

Blunz'n Gröstl mit Knuspergrammeln und frischen Kren

## Desserts

Kirschstrudel oder Marillentopfenstrudel mit Vanillecreme Fraiche

Schokoladetorte mit Nüssen und Zimtschlagobers

Salat von frischen Früchten  
Oder  
Käsebrett mit Muskattrauben



*Albatros* Catering

## Buffet „Omas Küche“

Hausgemachtes Rindfleischsuzl mit Zwiebel und Kernöl

Räucherforellenmousse auf Gurkenscheibe

Nudelsalat mit Creme Fraiche und Schinken-Käsestreifen

Erdäpfel-Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

## Warme Speisen

Bachhendl mit Kartoffel Vogerlsalat  
oder  
Gebratene Ente mit Rotkraut und Semmelknödel

Gefüllte Rindsrouladen Spiralen  
oder  
Hochzeitsschnitzel(Schwein) mit Schinken-Kräuter-Käse-Topfenfülle und Petersilerdäpfel

Szegediner Gulasch mit Salzerdäpfel  
oder  
Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelerdäpfel

Gulasch vom Leobersdorfer Teichkarpfen mit Butternockerl  
oder  
Zander in Knusperpanier mit Petersilerdäpfel

## Desserts

Kaiserschmarrn mit Marillen Röster  
Oder  
Mohnnudeln mit Sauerkirschen

Schokoladauflauf mit Schokosauce  
oder  
Überbackene Topfenpalatschinken

Salat von frischen Früchten  
Oder  
Käsebrett mit Muskattrauben



*Albatros* Catering

## Buffet „Alles BBQ“

Grillbrote mit Zucchinitartar  
Focaccie mit Ricottafülle

Tortillarollen mit Räucherlachsfülle

Auberginenrollen gefüllt mit Schafkäse und Frühlingszwiebel

Salatbuffet mit Erdäpfel, Gurke-Rahm, Paradeiser, Blattsalat und Mais-Bohnen

## Hauptspeisen

Saltimbocca Spieße vom Huhn mit Prosciutto und Salbei

Pfeffersteak vom Entrecote rosa gebraten

oder

Garnelen Spieße mit Knoblauch und Cherry Tomaten

Gefüllte Kotelette mit Taleggio und getrockneten Tomaten

oder

Spare Ribs mit würziger Marinade

Fischfilet auf Zitronengras

oder

Thai Fischcakes mit süß-scharfer Chillisauce

Bratwürste, Cevapcici oder Faschierte Laibchen auf Wunsch

Beilagen: gefüllte Kartoffel, Gemüse-Halloumispieße, Ratatouille im Päckchen, Knoblauchbrot,  
3erlei Dipsaucen, Kräuterbutter.

## Desserts

Salat von frischen Früchten

Käsebrett mit Muskattrauben

*Albatros* Catering

Speisen für Cocktailempfang

# und/oder Agape

**Canapé's varies** pro Stück 1,80

**Kleine Snacks warm** pro Stück 2,20  
Spießchen, eingebackene Würstchen, mini Pizza,  
Lachskipferl, Kräuter Quiche,...

**Große Snacks** pro Stück 2,90  
Tramezzini, gefüllte Baguette, Ciabatta-Sandwiches, gefülltes Jourgebäck

Belegt und/oder gefüllt mit  
Graved Lachs mit Dillsenf  
Geräucherter Bachsaibling auf Gurkenscheibe und Oberskren  
Toskanischem Rohschinken mit Melone  
Salami Cacciatori mit Dolce Latte Creme  
Thunfisch und roten Zwiebel  
Mozzarella, Tomate, Basilikum  
Saftiger Beinschinken mit Krengervais  
Mortadella mit Oliven und Pistazien  
Spanische Chorizo piccante und Radicchio  
Österreichischem Käse, u.v.m.

## **Warme Snacks**

Frankfurter oder Debreziner, Leberkäsesemmeln, Pizzaschnitten,  
Hamburger,...



# Albatros *Catering*

## Saalmiete

Wir verrechnen für die Miete und Endreinigung einen Pauschalbetrag von € 290,-

## Servicezuschlag

Wir verrechnen ab 1.00 Uhr pro Stunde € 100,- als Servicezuschlag.

## Dekoration

Nach Vereinbarung.- Alles ist möglich

## Preise & Vereinbarungen

Preisbasis März 2013

**Eine Aufstellung der zu erwartenden Kosten erstellen wir Ihnen selbstverständlich gerne nach genauer Abstimmung Ihrer Wünsche in Bezug auf Ausstattung, Dekoration, Getränkeauswahl & Speisenzusammenstellung Ihres Festes !**

# Geschäftsbedingungen

## Allgemein

Unser umfangreiches Sortiment ist ständigen und vor allem saisonalen Bedingungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend!

\*\*\*

## Preise

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in €.

\*\*\*

## Garantie der teilnehmenden Personen

Das Haus benötigt bei jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bei Veranstaltungen bis spätestens 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft. Diese Mindestzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

\*\*\*

## Stornogebühren

10% des Gesamtbetrages, falls zwischen 14 und 8 Tagen vor dem Veranstaltungstag storniert wird.

30% des Gesamtbetrages, falls zwischen 7 und 3 Tagen vor Veranstaltungsbeginn storniert wird.

Ab 2 Tage vor der Veranstaltung verrechnen wir 50% Stornokosten!

\*\*\*

## Musik

Selbstverständlich können Sie gerne Musik für Ihre Veranstaltung arrangieren. Wir bitten Sie jedoch, dass einer der Musiker mit uns Kontakt aufnimmt bezüglich Platzierung im Raum. Für die Stromversorgung und Anschlüsse hat der Veranstalter (Auftraggeber) zu sorgen und auch die Kosten dafür zu tragen.

\*\*\*

## Rechnung

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt.

Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab

Rechnungsdatum. Bei Überschreitung des Zahlungszieles berechnen wir bankübliche Verzugszinsen sowie alle Mahn- und Inkassospesen. Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Gültig bis auf Widerruf. Als Gerichtsstand wird Ebreichsdorf vereinbart.