



StarCatering  
by Christian Herzig

Ihre Weihnachtsfeier 2018

StarCatering



## Buchungen

### „Frühbucherbonus“

Auf alle Buchungen, die bis Ende August 2018 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

Inhaber StarCatering

Mobil +43 699 183 17237

Email [christian.herzig@starcatering.at](mailto: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  
Mineralwasser/Stilles Wasser  
Orangensaft / Apfelsaft  
Cola / Almdudler

pro Glas 2,10 €  
pro Liter 2,50 €  
pro Liter 3,50 €  
pro Liter 3,00 €

### Kaffee & Tee

Espresso frisch von der Maschine  
Nespresso (Ristretto/Livanto/Decaffinato)

pro Portion 2,00 €  
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 Kroketten \*

Am Brett tranchiert: \*

Kalbstafelspitz mit Schwammerlsauce, Risi Bisi, Buttergemüse

Schweinsschnitzel „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 Bratensaft'l  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel – der **Weihnachtsklassiker** \*

Am Brett tranchiert\*:

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

Ausgelöste Backhendelkeule mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Frisch gegrillt\*:

Knoblauch-Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Kräuterreis

Steinpilztortellini in Kerbel-Oberssauce, Parmesan 🌱

### **Süßer Abschluss**

Nougat-Zimt mousse 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 Schammerlrahmsauce, 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   
 Mariniertes 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 Grammelshmalz & Kümmelbraten  
Gefüllte Joursemmel mit gebackenem Hühnerschnitzel



### Kleine Naschereien

Weißer Pariser Spitzen aus unserer Patisserie  
Zwetschken-Tiramisu im Schälchen  
Kleine Esterhazy Schnitten & Schoko Brownies  
Mürbteigartlettes Maroncreme 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 Dekorateurs 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

Inhaber StarCatering

Mobil +43 699 183 17237

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