



StarCatering
by Christian Herzig

Ihre Weihnachtsfeier 2019

StarCatering
by Christian Herzig



Buchungen

„Frühbucherbonus“

Auf alle Buchungen, die bis Ende August 2019 bei uns **bestätigt** 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 18317237

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.)

Aperitif Getränke inkl. 3 Stk. Maroni/Person

Pauschalpreis pro Person 4,90 €

Pauschale 2

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

Dauer: 7 Stunden ab Aperitif

Pauschalpreis pro Person 12,50 €
jede weitere Stunde 2,80 €

Pauschale 3

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

Dauer: 7 Stunden ab Aperitif

Pauschalpreis pro Person 14,80 €
jede weitere Stunde 2,80 €

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

Szigei Sekt „Prestige“ Brut“, 12,5 Vol.%, 0,75l pro Flasche 19,50 €
Bellini/Testarossa 0,2l – (~20 Portionen) pro Glas 12,00 €

Heißer Aperitif

Weihnachtlicher Orangenpunsch	pro Glas	3,50 €
Waldbeerenpunsch	pro Glas	3,50 €
Alkoholfreier Apfel-Zimt-Punsch	pro Glas	3,00 €
Glühwein weiß oder rot	pro Glas	3,00 €
Heiße Schokomilch mit Amaretto	pro Glas	3,20 €



Getränke Basics

Mineralwasser/Sodawasser/Stilles Wasser	pro Liter	2,60 €
Orangensaft / Apfelsaft	pro Liter	3,80 €
Cola / Almdudler	pro Liter	3,50 €

Wein aus Österreich

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 13,80 €

Weißwein „Grüner Veltliner Classic“ - 13,00% - Weingut Pitnauer - Göttlesbrunn, NÖ
Gute Balance, milde, elegante Säurestruktur, florales Finish
pro Flasche 0,75 10,50 €

Bier

Flaschenbier „Ottakringer Goldfassl SPEZIAL“ 0,3l	pro Flasche	2,20 €
Bierspezialität „Ottakringer Goldfassl PUR“ 0,3l vom Fass	pro Glas	2,20 €



Als modernes Bio-Bier ist es exklusiv in der Gastronomie erhältlich. Gold Fassl PUR genießt man jedoch nicht nur zu seinem eigenen Wohl, sondern auch zum Wohle der Natur! Denn wer von der Natur nimmt, muss ihr auch etwas zurückgeben. Deshalb kooperiert Ottakringer mit dem WWF und hat die Initiative „H²Ottakringer“ ins Leben gerufen. Im Rahmen dieses Projektes kommen 5 Euro pro Hektoliter Ottakringer PUR dem Schutz der wertvollen March-Thaya-Auen zugute.

Kaffee & Tee

Espresso frisch von der Maschine	pro Portion	2,00 €
Nespresso (Ristretto/Livanto/Decaffinato)	pro Portion	2,50 €

Kulinarische Highlights

Unsere Vorschläge für Ihre gelungene Weihnachtsfeier.

Weihnachtsbuffet „EU-2019“

Preis pro Person 23,50 €

Kaltes Vorspeisenbuffet

Prosciutto di Serrano auf mit Antipastigemüsesalat
Tafelspitzsülzchen mit Charlotten-Vinaigrette und Radischensprossen
Ziegenkäsetaler im Wacholderspeckmantel gegrillt auf Ruccola und Kirschtomaten
Variation von Räucherfischen mit Dillsenfauce und Kaviaeiern
Griechischer Schafmilchkäse mit Kalamataoliven 🌿

Frisches Jourgebäck & Butter

Festtags-Hauptspeisen

Knusprig gebratene Ente frisch in Majoranjus
mit Apfel-Blaukraut und Kroketten *

Gefüllte Rinderroulade in Martell-Rahmsauce mit Speckfisoln und Schupfnudeln

Schweinschnitzel „Wiener Art“ mit Erdäpfel-Vogerlsalat und/oder Risi Bisi

Pochierte Lachstranche im Wurzelsud, dazu Blattspinat und Pommes Anna

Schwammerlgulasch mit Serviettnknödel 🌿

Süßer Abschluss

Profiteroles mit Schokoladesauce
Ananas-Melonensalat mit frischer Minze
Mini-Cheesecakes mit Mohn Powidl gefüllt
Grießschmarren mit gelierten Rumweichseln

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
Schinken von der geräucherten Entenbrust auf Kürbis-Selleriesalat
Gekrätertes Hühnerfilet auf Dijon-Gemüsesalat
Lachs & Forelle mit fein garnierten Eihälften
Waldviertler Ziegenkäse auf Antipastigemüse mit getrockneten Tomaten 

Jour Gebäck, Brotvariation & Krengervais

Festtags-Hauptspeisen

Knuspriges Weihnachtsgansl frisch aus dem Heißluftofen im Bratensaft'l
mit Quitten-Rotkraut und Kartoffelknödel – der **Weihnachtsklassiker** *

Am Brett tranchiert*:

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

Ausgelöste Backhendlkeule mit Erdäpfel-Vogelrissalat

Frisch gegrillt*:

Knoblauch-Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Kräuterreis

Cremige Eiernockerl mit Gurken-Dillrahmsalat 

Süßer Abschluss

Nougat-Zimt mousse mit Beerenragout im Glas
Mürbteigartlettes mit Vanillecreme, Kiwi und Ananas
Lebkuchenauflauf mit Orangen-Schokosauce
Zitrusfruchtsalat mit frischen Feigen & Minze
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 – „Exklusiv Christmas“



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
Räucherfischterrine auf raffiniert gewürzten Wakamesalat
Meeresfrüchtesalat in Basilikum-Olivenölmarinade mit frischem Basilikum
Mozzarellaburger mit getrockneten Tomaten & Basilikumpesto 

Gebäckkonfekt, Lauchen-Jourweckerl & zweierlei Aufstrichen

Aus dem Suppentopf – zur Auswahl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen 
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 **

Wolfsbarschilet mit Rosmarinbutter, Safrankartoffel, Spinat-Lauchgemüse

Aus der Wokpfanne:

Pilzravioli Olivenöl und Basilikum dazu frischer Parmesan 

Süßer Abschluss

Mohnparfait mit Pflaumen
Kletzenstrudel mit lauwarmer Vanille-Eierlikörsauce
Fruchtsalat mit Datteln und Feigen
Weihnachtlicher Kaiserschmarren frisch aus der Pfanne mit Maroni und Dörrobst, Zwetschkenröster
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**

(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 kalkulieren pro Person mit 3 Vorspeisen, 1 Zwischengericht, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts

Natürlich kann diese Variante auch als klassisches Buffet geliefert werden.

Vorspeisen aus unserer Design-Küche

Shrimpssalat mit Salsa im Glaswürfel

Hühnersalat mit Früchten im Schälchen

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

Thai-Curry vom Rind mit Gemüse, Bambus und Duftreis

Zanderstreifen gebraten auf Pepperonata und cremige Polenta

Desserts:

Kleine Nougatknödel mit Baileys-Vanillesauce

Crème Brûlée mit Tonkabohne aromatisiert und Chili-Karamell

Weißes Schoko-Mohnmousse mit gelierten Sauerkirschen im Gläschen

Weihnachtsbäckerei (an den Stehtischen eingestellt auf Wunsch)

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 11,50 €

(als Empfang oder kurzes „Get together“ gedacht)

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



Pikante Snacks

Crostini mit geräucherter Ganslbrust und frischem Kren
Gläschen mit Bulgur-Linsensalat Roten Rübensprossen 
Knoblauch-Chili Garnele mit Paprikastück am Spieß
Kornbrotschnitte mit Roastbeef und Cloe Slaw
Gefüllte Joursemmel mit gebackenem Hühnerschnitzel



Kleine Naschereien

Bitterschokoladecups mit Maronischäum und Rumweichsel
Zwetschken-Tiramisu im Schälchen
Variation von Mini-Muffins

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

Inhaber StarCatering

Mobil +43 699 18317237

Email christian.herzig@starcatering.at

Alle Preisangaben in Euro (€) und netto zuzüglich der gesetzlichen Steuern.

StarCatering by