



StarCatering
by Christian Herzig

Speisenvorschläge allgemein

Hochzeiten



Speisenvorschläge für Ihre Hochzeit

Agapen Häppchen

(bitte wählen Sie Ihre bevorzugten Snacks aus)



Baguettebrötchen gemischt belegt (3 Stk./Person)
oder
Schwarzbrotstreifen mit verschiedenem Belag (4 Stk./Person)
oder
Gefülltes Jourgebäck (2 Stk./Person)

Kalte Vorspeisen

(bitte wählen Sie 3-4 kalte Vorspeisen aus)







Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelaroma und Parmesanraspel
Rindfleischsalat mit Steirischem Kernöl
Roastbeef auf Cole Slaw und Sauce Tartare
Vitello Tonato mit Ruccola

Schinkenröllchen mit Kräutergervais gefüllt
Schweinsschopf gebraten mit Pfefferoni & frischem Kren
Prosciutto Grande mit Gemüseantipastisalat & Oliven

Hühnersalat mit Früchten in pikantem Rahmdressing
Geräucherte Gänsebrust auf Waldorffsalat

Thunfischsalat mit Fisolen, Tomaten und Sardellen
Räucherlachsrollchen mit Krengervais und garnierte Eier
Shrimpscocktail mit Ananas & Kräutern
Garnelensalat Mediterrane mit Knoblauch

Ziegenkäse auf gegrilltem mariniertem Gemüse 
Mozzarella mit getrockneten Tomaten & Basilikumpesto 
Bauernsalat mit Schafkäsewürfeln & Oliven 
CousCous Salat mit Kräutern und Gemüsestreifen egan

Suppen

(bitte 1-2 Suppen auswählen)

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten oder Grießnockerl
 Consommé double mit Cherry und Gemüsestreifen
 Hühnersuppe mit Wurzelgemüse und Hühnerfleisch
 Knoblauchrahmsuppe mit Kräutercroutons
 Steinpilzschaumsuppe mit Strohkartoffeln
 Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Dille
 je nach Saison: Spargelsuppe, Bärlauchschaumsuppe
 Tom Kah Gay – Thailändische Hühner-Kokossuppe mit Austernpilzen







Hauptspeisen

(bitte wählen Sie 3-4 Hauptgerichte aus)

Jungschweinsbraten knusprig* gebraten mit warmen Krautsalat & Serviettenknödel
 Schweinsschopfbraten mit Sauerkraut und Knödel
 Kalbstafelspitz gebraten in Riesling Sauce mit Erbsenreis & Buttergemüse
 Gebackene Hühnerfilets und/oder ausgelöste Hühnerkeulen mit Petersilkkartoffel
 Alt Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffel, Saisongemüse dazu Schnittlauchsauce & Apfelkren
 Kalbsgulasch mit Butternockerl und Sauerrahm
 Rindsbraten in Wacholderrahmsauce mit Schupfnudeln und Kohlsprossen
 Hirschragout in Wacholdersauce mit Teigwaren und Speck-Kohlsprossen
 Schweinsfilet im Ganzen gebraten* mit Pilzsauce dazu Schupfnudeln und Buttergemüse

Frisch vom Grill / aus der Pfanne / vom Fritter / vom Wok

Gegrillte Beiriedschnitte* in Rotwein-Charlottensauce, Rosmarinkartoffel, Grillgemüse
 Roastbeef zart rosa gebraten*, Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Speckfisolen (Spargel)
 Schweinsfiletmedaillons in Grünpfeffersauce mit Potatoe Wedges und Speckfisolen
 Zanderfilet in Weißwein-Dillsauce mit Veltlinerkarotten & Bouillonkartoffeln
 Wolfsbarschfilet in Knoblauchbutter mit Balsamicogemüse und Kräuterreis
 Hühnerstreifen (oder Garnelen) aus dem Wok* mit Sprossen, Pilzen, Gemüse dazu duftender Jasminreis

Penne in Knoblauchpesto mit Rucola und frischem Parmesan 
 Pilzravioli in Olivenöl mit Kräuterseitlingen & frischen Kräutern, Parmesan 
 Spinatknödel mit gehackten Haselnüssen und rotem Linsengemüse  **vegan**
 Letschogemüse mit gebratenem Halloumi 



Für die jungen und jung gebliebenen Festgäste

Hühner- und Schweinsschnitzel gebacken mit Reis
 Mini Hamburger, Pommes Frites*

** Speisen nur möglich mit Köchen vor Ort am Buffet.*

Desserts

(bitte wählen Sie 3-4 Desserts aus)

Schoko-Nougatmousse mit Krokant im Glas
Weißes Schokolademousse mit Waldviertler Graumohn
Topfencreme mit Marillenröster
Obstsalat aus Früchten der Saison  Vegan
Marillenragout mit Amarettoschaum
Beerenragout mit Vanillecreme Fraiche
Ananas-Melonensalat mit frischer Minze  Vegan
Brandteigkrapferl mit Schokoladesauce
Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster
Crème Brullé mit frischen Beeren
Ministrudeln (Topfen, Apfel, Zwetschke, Marille)
Mürbeigartlettes mit Mascarponecreme und frischen Früchten
Flaumiges Tiramisu im Porzellanschälchen
Schokolade-Nußpalatschinken mit Schlagobers
Kaiserschmarren mit Rum-Zwetschkenröster



Mitternachts-Snack

(bitte wählen Sie 1 Mitternachtsspeise aus)

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck
Erdäpfelgulasch mit Schwarzbrot
Chili con Carne mit Baguette
Frankfurter mit Senf & Kren, Semmel
Käsevariationen am Brett mit Trauben & Oliven und Nußbrot

Alle angeführten Speisen sind ausschließlich Anregungen und können gerne durch Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen ergänzt oder ersetzt werden.