StarCatering
by Christian Herzig

Ihre Weihnachtsfeier 2020

StarCatering

by Christian Herzig

www.starcatering.at

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 **8% auf Speisen & Getränke** belohnt.

Diese beiden Rabatte können nicht kombiniert werden.

Kontakt für Ihren Event

Christian Herzig
Inhaber

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

Szigeti Sekt „Prestige“ Brut“, 12,5 Vol.%, 0,75l	pro Flasche	19,50 €
Prosecco oder Frizzante, 0,75l	pro Flasche	11,00 €
Aperol Spritz / Hugo	pro Glas	3,40 €

Gin – Glück pro Glas 4,50 €

Eine Scheibe Bio-Zitrone und ein kleiner Stamm Rosmarin mit Eis im Glas, 2cl aromatischer Gin hinzu und das Ganze aufgefüllt mit „Trinkt Glück“ (Erfrischungsgetränk aus Rotklee)

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 €

Getränke Basics

Mineralwasser/Sodawasser/Stilles Wasser	pro Liter	2,60 €
Orangensaft / Apfelsaft	pro Liter	3,80 €
Traubensaft vom Winzer	pro Liter	4,50 €
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 14,50 €

Weißwein „Grüner Veltliner Classic“ - 13,00% - Weingut Pitnauer - Göttlesbrunn, NÖ
Gute Balance, milde, elegante Säurestruktur, florales Finish
pro Flasche 0,75 11,50 €

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

Espresso frisch von der Maschine	pro Portion	2,00 €

StarCatering by
Christian Herzig ● A-2401 Fischamend ● Hainburgerstraße 38/1/4 ● Tel. +43 699 183 17 237 ● Email verkauf@starcatering.at ● www.starcatering.at
Bankverbindung: Erstebank ● IBAN AT41 2011 1838 3502 7700 ● BIC/SWIFT GIBAATWWXXX ● UID: ATU72824125

Kulinarische Highlights

Unsere Vorschläge für Ihre gelungene Weihnachtsfeier.

Weihnachtsbuffet „Europa“

Preis pro Person 23,80 €

Kaltes Vorspeisenbuffet
Prosciutto di Serrano auf mit Antipastigemüsesalat
Tafelspitzsülzchen mit Charlotten-Vinaigrette und Radischensproseen
Ziegenkäsetaler im Wacholderspeckmantel gegrillt auf Ruccola und Kirschtomaten
Variation von Räucherfischen mit Dillsenfsauce 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 Speckfisolen und Schupfnudeln

Schweinsschnitzel „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***

StarCatering by
Christian Herzig ● A-2401 Fischamend ● Hainburgerstraße 38/1/4 ● Tel. +43 699 183 17 237 ● Email verkauf@starcatering.at ● www.starcatering.at
Bankverbindung: Erstebank ● IBAN AT41 2011 1838 3502 7700 ● BIC/SWIFT GIBAATWWXXX ● UID: ATU72824125

StarCatering
by Christian Herzig

Weihnachtsbuffet „Österreich“

Preis pro Person 25,80 €

Kaltes Vorspeisenbuffet
Wildpastete mit gehackten Pistazienkernen und Sauce Cumberland
Schinken von der geräucherten Entenbrust auf Kürbis-Selleriesalat
Gekräutertes 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 Backhendelkeule mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Frisch gegrillt*:
Knoblauch-Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Kräuterreis

Cremige Eiernockerl mit Gurken-Dillrahmsalat

Süßer Abschluss
Nougat-Zimtmousse mit Beerenragout im Glas
Mürbteigtartlettes 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***

StarCatering by
Christian Herzig ● A-2401 Fischamend ● Hainburgerstraße 38/1/4 ● Tel. +43 699 183 17 237 ● Email verkauf@starcatering.at ● www.starcatering.at
Bankverbindung: Erstebank ● IBAN AT41 2011 1838 3502 7700 ● BIC/SWIFT GIBAATWWXXX ● UID: ATU72824125

StarCatering
by Christian Herzig

Weihnachtsbuffet – „Exklusiv Christmas“

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

Kaltes Vorspeisenbuffet
Beef Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl
Wildschweinschinken mit Portweinmelone & 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 **
Wolfsbarschfilet 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***

StarCatering by
Christian Herzig ● A-2401 Fischamend ● Hainburgerstraße 38/1/4 ● Tel. +43 699 183 17 237 ● Email verkauf@starcatering.at ● www.starcatering.at
Bankverbindung: Erstebank ● IBAN AT41 2011 1838 3502 7700 ● BIC/SWIFT GIBAATWWXXX ● UID: ATU72824125

(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-Koriander lachs mit Sauerrahm im Holzboot
Prosciutto Grande mit getrockneten Tomaten & Parmesan

Zwischengericht
Aus der Riesenpfanne:
Kürbisravioli in Weißweinbuttersauce 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 Nougatknöderl mit Baileys-Vanillesauce
Creme Brullé 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

StarCatering by
Christian Herzig ● A-2401 Fischamend ● Hainburgerstraße 38/1/4 ● Tel. +43 699 183 17 237 ● Email verkauf@starcatering.at ● www.starcatering.at
Bankverbindung: Erstebank ● IBAN AT41 2011 1838 3502 7700 ● BIC/SWIFT GIBAATWWXXX ● UID: ATU72824125

Christmas Fingerfood

Preis pro Person 12,50 €

(als Empfang oder kurzes „Get togehter“ 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 Hühnerschnitzerl

Kleine Naschereien

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

StarCatering by
Christian Herzig ● A-2401 Fischamend ● Hainburgerstraße 38/1/4 ● Tel. +43 699 183 17 237 ● Email verkauf@starcatering.at ● www.starcatering.at
Bankverbindung: Erstebank ● IBAN AT41 2011 1838 3502 7700 ● BIC/SWIFT GIBAATWWXXX ● UID: ATU72824125

StarCatering
by Christian Herzig

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

Mobil +43 699 18317237
Email christian.herzig@starcatering.at

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