

*Gerstner  
Musikverein  
Catering*

*2010*

*Genießen kann so einfach sein.*



# Genießen kann so einfach sein...

*Catering ist nicht gleich Catering und so haben wir es zu unserer Aufgabe gemacht, Ihnen und Ihren Gästen neben der bekannt hohen kulinarischen Qualität auch das exklusive Gerstner Service zu bieten.*

*In diesem Sinne freuen wir uns, Sie persönlich betreuen zu dürfen und garantieren Ihnen unsere größte Aufmerksamkeit.*

*Wir weisen Sie höflichst darauf hin, dass die angegebenen Speisen lediglich einen Auszug und Vorschlag repräsentieren und wir Ihnen gerne ein ganz individuelles, nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ausgearbeitetes Angebot erstellen.*

*Genießen kann so einfach sein.*



## KULINARISCHE VARIATIONEN

### 1. STEHCOCKTAIL

Wir reichen Ihren Gästen kleine kalte und warme Happen auf Tablets in den verschiedensten Stilrichtungen. Alle Speisen sind in Mundbissengröße und problemlos im Stehen essbar.

Bei Empfängen von ½ Stunde Dauer empfehlen wir zu Essenszeiten 3 kalte, 2 warme und 2 süße Snacks, bei einer Dauer von 1 bis 1,5 Stunden zu Essenszeiten würden wir Ihren Gästen 5 kalte, 4 warme und 2 süße Snacks anbieten.

### 2. TELLERCOCKTAIL

Eine kreative Mischung aus Cocktail und Menü. Ein mehrgängiges, nur mit einer Gabel essbares Menü wird auf kleinen Tellern angerichtet und von unserem Service durchgereicht. Auch diese Variante ist leicht im Stehen zu genießen und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Wir empfehlen Ihnen zum Beispiel für ein Mittagessen folgende Zusammensetzung: 4 Vorspeisen, 4 Hauptgerichte sowie 3 Desserts

### 3. STEHBUFFET

Ein klassisches Buffet, bei welchem sich Ihre Gäste selbst bedienen. Dadurch, dass kleine Teller verwendet werden, ist auch diese Variante sehr gut für Stehpartys geeignet.

*Genießen kann so einfach sein.*



#### 4. **BUFFET**

Hier stehen Ihnen unendlich viele Variationen offen: kalt, warm, länderbezogen, rustikal, exklusiv oder traditionell. Ihre Gäste bedienen sich an den spezifisch dekorierten Buffets selbst. Selbstverständlich hilft und berät unser geschultes Service und Küchenpersonal gerne bei der Auswahl.

#### 5. **MENÜ**

Die festlichste Form, Ihre Gäste zu verwöhnen. Unser geschultes Personal serviert Ihnen ein 3- oder mehrgängiges Menü, individuell nach Ihrem Geschmack, auf Wunsch auch im Galastil (Livrées, weiße Handschuhe, Silberbesteck, k & k Goldrandporzellan, Bleikristallgläser, etc...)

#### 6. **KOMBINATION**

Ganz nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen planen, organisieren und führen wir Ihre Veranstaltung durch und machen Sie durch Ihre und unsere Individualität zu einer einzigartigen, von der Ihre Gäste noch lange sprechen werden. Wir stehen Ihnen für eine persönliche Beratung gerne jederzeit zur Verfügung.

*Genießen kann so einfach sein.*



## COCKTAILARRANGEMENTS

### Fingerfood Cocktail I

#### **Kalte Snacks**

Mürbteigschüsserl mit Gorgonzolamousse und pochierter Birne

*Auswahl an Canapés und Medaillons delikat belegt mit:*

Basilikum Gervais mit Mozzarella Perle

Räucherlachs mit Kapern

Pfeffersalami mit Liptauer

#### **Warme Snacks**

Marinierte Lachsmedaillons mit Wok- Gemüse

Mit Tomatenrisotto gefüllte Wirsingblätter

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel- Vogerlsalat

Hühnerroulade mit Rucola- Pignoli Fülle und leichter Basilikumcreme

#### **Aus Gerstner's süßer Welt...**

Handgezogener Apfel- und Topfenstrudel

Auswahl an kleinen Wiener Näschiereien

*(Punschkrapferl, Pariser Spitz, Getunkte Früchte, Haselnusshäufchen, Kongo, Esterhazyschnittchen, Sacherwürfel, Gerstner Schnitte, Mozartkugel etc...)*

(Wir rechnen mit 4 kalten, 5 warmen & 3 süßen Häppchen pro Person)

*Genießen kann so einfach sein.*



## Fingerfood Cocktail II

### Kalte Häppchen

Gebratener Saiblingsfilet auf Kartoffelpuffer  
Crêpes mit Lachstartar und Wasabicreme  
Tomaten- Mozzarellaspießchen mit Balsamico betankten Pipette  
Artischockenherzen im Prosciuttomantel mit getrockneter Tomate  
Roastbeefröllchen gefüllt mit Sellerie- Birnen Salat

### Warme Häppchen

Pikant marinierte Garnelen auf Zitronengrasspieß  
Rosa gebratener Kalbsrücken in der Parmesankruste mit Apfel- Calvados- Relish  
Kleine Schweinsmedaillons mit Speck umhüllt, dazu Portwein Sauce  
Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit - Tomatenchutney  
Polenta- Zucchini- Mozzarella Türmchen

### Aus Gerstners süßer Welt...

Auswahl an Makronen in verschiedenen Geschmacksrichtungen  
Apfel- Marzipan Tartellets  
Kleine Wiener Näschereien  
(*Pariser Spitz, Punschkraperl, Sacher Würfel, Mandelhäufchen, Gerstner Schnitte, getunkte Früchte, Nuss, Kongo etc.*)

(Wir rechnen mit 4 kalten, 5 warmen & 3 süßen Häppchen pro Person)

*Genießen kann so einfach sein.*



## Tellercocktail I

### Kalte Häppchen

Marinierte Perlhuhnstreifen auf Salatjuilenne und Joghurt-Limettendressing  
Marinierter Tafelspitz- Carpaccio mit Paprikavinaigrette und steirischem Kernöl  
Tartar von der Räucherforelle mit Kren und Crème Fraîche Haube  
Paradeisermousse mit Schafkäsecreme und Basilikum- Pesto

### Warme Häppchen

Schweinsmedaillons mit Nordtiroler Schinkenspeck und Pfeffersauce  
Krautfleckerl mit grünem Salat  
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle  
Gebratenes Filet vom Zander auf Beluga- Orangen Linsen

### Aus Gerstner's süßer Welt...

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster  
Schönbrunner Reisauflauf mit saisonaler Fruchtsauce  
Marmoriertes Schokomousse im Glas  
Kleine Wiener Näschereien  
*(Pariser Spitz, Punschkrapferl, Sacher Würfel, Mandelhäufchen, Gerstner Schmitte, getunkte Früchte, Nuss, Kongo etc.)*

(Wir rechnen mit 4 kalten, 5 warmen & 3 süßen Häppchen pro Person)

*Genießen kann so einfach sein.*



## Tellercocktail II

### Kalte Häppchen

Marinierte Rindermedaillons mit Trüffel- Pilzen und Kerbeltartar  
Entenbrust auf Paprika- Rucolasalat mit Himbeerdressing und knuspriger Ciabatta  
Sushi Grade Tuna im Nori Blatt frittiert mit Wasabi  
Gebratene Garnelenkugel mit Zitrone mariniert auf Kokosmilch Creme Brûlée  
Rosa gebratenen Rehfiletscheiben auf Nussbrot mit Cranberries

### Warme Häppchen

Schaumsüppchen vom Hummer mit Sesam Stick  
Gegrillter Seeteufel auf roter Curry Sauce mit Thaibasilikum  
Kartoffel- Mango Strudel mit Aioli  
Heilbutt Medaillons auf schwarzen Sepia Nudeln mit Safran Schaum  
Rosa gebratene Rinderfiletscheiben mit Pak Choi und Zweigelt Demi- glace



### Aus Gerstners süßer Welt...

Kleine Mohnknödel auf Beerenragout  
Mangocreme und Kokospuma im Glas geschichtet  
Süßes Sushi mit Obstauflage  
Kleine Wiener Näscherien  
(*Pariser Spitz, Punschkraperl, Sacher Würfel, Mandelhäufchen, getunkte Früchte, Nuss etc.*)

(Wir rechnen mit 4 kalten, 5 warmen & 3 süßen Häppchen pro Person)

*Genießen kann so einfach sein.*



## Buffet I

### Vorspeisen und Salate

Zartes Tafelspitzcarpaccio mit Kürbiskernöl und dreierlei Paprika  
Hühnerstreifen in Nusspanier auf Blattsalaten mit Kartoffeldressing  
Frischkäseterrine mit Brunnenkresse und rotem Pfeffer  
Steirisches Entenleberparfait mit gebratenem Apfeltartar  
Mousse vom geräucherten Saibling auf knackigem Gemüse  
Auswahl an Blattsalaten mit diversen Essig- & Ölsorten, dazu Sonnenblumen- und Kürbiskerne, gehackte Eier & Croutons zum selbst mischen  
Ofenfrisches Jourgebäck und knuspriges Brot mit Butterblüten

### Hauptgerichte

Schnitzel vom Jungkalb mit Petersilienkartoffeln  
Gefüllte Hühnerbrust mit Kräuterbutter, dazu Schupfnudeln und frisches Gemüse  
Jungschweinsbraten mit Rieslingkraut und kleinen Serviettenknödeln  
Spinatgnocchi mit Käsesauce aus Vorarlberg

### Aus Gerstner's süßer Welt...

Erfrischender Obstsalat mit frischer Minze verfeinert  
„Mohr im Hemd“ mit flüssigem Kern und hausgemachter Schokosauce  
Grinzinger Weincreme mit frischen Beeren  
Variation von kleinen Strudeln  
Auswahl an Näschiereien aus der Gerstner K&K Hofzuckerbäckerei

*Genießen kann so einfach sein.*



## Buffet II

### Vorspeisen & Salate

Lachs-Heilbutt tartar mit Distelöl und Limette

Schafkäseterrine mit Oliven und Kräutern

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Sojagemüse und Erdnüssen

Pikante Gambas auf Sojasprossen und Mango-Papaya-Relish

Auswahl an Blattsalaten mit Joghurtdressing, verschiedenen Öl- und Essigsorten, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Croutons zum selber mischen, dazu ofenfrisches Jourgebäck, Oliven Ciabatta, Nussbrot & Butterblüten

### Hauptgerichte

Gefüllte Hühnerroulade mit karamellisierten Zuckererbsen und Salbei Gnocchi

Red Snapper und Riesengarnelen mit Duftreis auf Ingwer- Zitronensauce

Kalbsrücken mit Mangoldblatt im Tramezzini- Kräuter Mantel auf feinem Pilzragout

Penne mit geschmolzenen Tomaten, Oliven, Knoblauch, Oliven und Parmesan

### Aus Gerstner's süßer Welt....

Fruchtsalat mit roter Grütze und Vanillesauce

Safran Griessflammeri

Kleiner Nougatspitz mit Krokant

Auswahl an Näschiereien aus der Gerstner K&K Hofzuckerbäckerei

*Genießen kann so einfach sein.*



## Menü I

Carpaccio von der geräucherten  
Entenbrust mit Pilzen und Walnussöl

Petersilienschaumsüppchen mit  
Schwarzbrot Crostini

Schafkäse- Ravioli mit Zitronenbutter,  
geschmorten Tomaten und  
Parmesancracker

Grünes Apfel Sorbet

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Rucola-  
Polenta und heimischen Schwammerln

Crème Brûlée von der Passionsfrucht  
mit Sauerrahmeis

## Menü II

Gebratene Garnele auf  
Curry- Fenchelsalat

Kartoffelcremesuppe mit Chilifäden  
und Kartoffelstroh

Gefüllte Teigblätter mit  
Schrimpsragout

Minz-Limettensorbet mit Frucht-  
Pipette

Duett vom Hirsch und Kalb mit  
Hagebuttenpüree, geschmorten  
Charlotten und kleinen Grießknödeln

Orangen- Thymiancreme mit  
Grand Marnier und Kumquaträgout

*Genießen kann so einfach sein.*



Sämtliche Menüs können wir Ihnen in folgenden Kombinationen anbieten:

**3-Gang-Menü**

Suppe, Hauptspeise, Dessert

**3-Gang-Menü**

Vorspeise, Hauptspeise, Dessert

**4-Gang-Menü**

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert

**5-Gang-Menü**

Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptspeise, Dessert

**6-Gang-Menü**

Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Sorbet, Hauptspeise, Dessert



*Genießen kann so einfach sein.*



## WEINE

*Zu jedem kulinarischen Erlebnis gehört auch die passende Wahl aus dem „Keller“. Gerne bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit den von „A la carte & Gault Millau“ ausgezeichneten Winzern Österreichs, Spitzenweine zu angemessenen Preisen an.*

*Bitte finden Sie hier unser kleines Standardangebot.  
Gerne sind wir bereit unser erweitertes Getränkeangebot und Ihre speziellen Wünsche in einer individuellen Angebotslegung zu offerieren.*



*Genießen kann so einfach sein.*



## **WEISSWEINE**

Grüner Veltliner

Weingut Burger, Langenlois

Grüner Veltliner, GrüVe 2009

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Grüner Veltliner Terrassen DAC 2009

Weingut Sepp Moser, Kremstal

Grüner Veltliner Select 2009

Weingut Dürnberg, Weinviertel

Riesling von den Terrassen DAC 2009

Weingut Sepp Moser, Kremstal

Pinot Blanc 2009

Weingut Dürnberg, Weinviertel

Sauvignon Blanc 2009

Weingut Höpler, Neusiedlersee

Morillon 2009, Steirische Klassik

Weingut Tement, Steiermark

*Genießen kann so einfach sein.*



## **ROTWEINE**

Roter Weinberg, Cuvée

Weingut Burger, Langenlois

K7 Cuvée 2008 (*BF, ME, SY*)

Weingut Höpler, Neusiedlersee

Cuvée Small Hill 2008 (*ME, PN, SL*)

Weingut Hillinger, Neusiedlersee

Cuvée Banfalu 2008 (*BZW, CF, CS, ME*)

Weingut Sepp Moser, Neusiedlersee

Blaufränkisch 2008

Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland

St. Laurent 2008

Weingut Umathum, Neusiedlersee

St. Laurent 2008

Weingut Bauer, Weinviertel

Zweigelt 2008

Weingut Umathum, Neusiedlersee

Zweigelt Klassik 2008

Weingut Pöckl, Neusiedlersee

*Genießen kann so einfach sein.*





## Der Gerstner Showroom

Gerne laden wir unsere Kunden in die Gerstner Beletage des Palais Todesco ein, um zwischen gediegenem Tafelsilber, feinsten Brokatwäsche, edlem Geschirr, Tischdekorationen, herrlichen Blumenarrangements und alles was sonst noch zu einer perfekten Veranstaltung dazu gehört, zu wählen. Kostproben und kompetente Beratung selbstverständlich inklusive.



*Genießen kann so einfach sein.*

