

*Genießen Sie
Gerstner
in der Wiener Staatsoper!*

Kultur & Kulinarik vereinen:

*...ein Pausenempfang mit Canapés und einem Glas Champagner
oder ein Soirée im Teesalon - der exklusivsten Location Wiens*

**IHR VERANSTALTUNGSSERVICE
IN DER WIENER STAATSOPER**

Genießen kann so einfach sein.



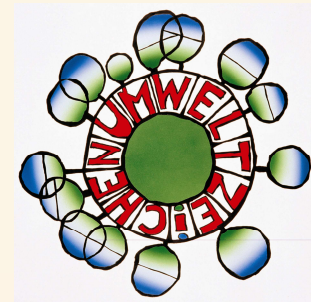
Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns sehr, dass Sie an Gerstner Catering, dem führenden „Wiener Traditions caterer“ interessiert sind. Catering ist nicht gleich Catering und so haben wir es zu unserer Aufgabe gemacht Ihnen und Ihren geschätzten Gästen nicht nur die bekannt hohe kulinarische Qualität sondern vielmehr die besondere Qualität des exklusiven Gerstner Service zu bieten.



Umweltzeichen

Umweltbewusstsein, Nachhaltigkeit, hohe Qualitätsstandards und geschulte Mitarbeiter haben Gerstner zum ersten Cateringunternehmen Österreichs in dieser Größenordnung gemacht, das mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet wurde.



Genießen kann so einfach sein.



Das exklusive Gerstner Service garantiert Ihnen:

- Vom Erstkontakt bis zur Veranstaltung immer den selben Ansprechpartner.
- Garantierte Anfragenbearbeitung innerhalb von 24 Stunden.
- Angebote und Ideen die speziell auf Ihre Veranstaltungsbedürfnisse abgestimmt sind.
- Transparente, einfache und übersichtliche Angebotsgestaltung ohne versteckte bzw. Zusatzkosten.
- Gemeinsame Besichtigung der Location, um Ihnen vor Ort alle Möglichkeiten und Optionen präsentieren zu können.
- Speziell für die Veranstaltungen trainiertes und geschultes Personal.
- Catering & More - Veranstaltungsorganisation ganz nach Ihren Wünschen, individuell auf Sie zugeschnitten, von der Einladung über das künstlerische Rahmenprogramm, Blumen, Dekoration bis hin zum Transfer - wir sind Ihr Partner.
- Catering „Know how“ seit 1847.

*Gerstner Catering
genießen Sie die große Tradition neu interpretiert
und
lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns verwöhnen!*

Ihr Gerstner Team

Genießen kann so einfach sein.



KALTE COCKTAIL HAPPEN

Nach großer Tradition der klassischen „Sandwicherei“ unterteilen wir in 4 verschiedene Grundarten, die es Ihnen ermöglichen je nach Anlass und Bedarf Ihre kalten Cocktail Happen selbst zusammenzustellen.

Canapés sind ca. 3 x 6 cm große längliche Weiß- oder Schwarzbrotstreifen, welche an der Seite berindet sind.

Medaillons sind runde ausgestochene Weißbrotscheiben, Ø von ca. 4 cm

Gabelbissen sind ovale Brotscheiben (Weiß-, Schwarz- und Kürbiskernbrot)
ca. 4 x 9 cm

Sandwiches sind in den gleichen Brotsorten wie Gabelbissen verfügbar, nur ca. 4 x 14 cm

Sollten Sie besondere Wünsche haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung und werden unser Bestes tun, um diese zu erfüllen.

Je nach individuell gestaltetem „Belag“ unterteilen wir in verschiedene Kategorien.

KATEGORIE I

Frühlingskäse mit Paprika

Gervaisaufstrich mit Cherry-Tomate *

Schwarzes-Oliven Tartar mit Schafkäse

Gorgonzolacrème auf Nußbrot

Eiaufstrich *

Farmer Schinken mit Gewürzgurkenfächer *

Grünkern Aufstrich *

Karotten Ingwer Aufstrich mit Kürbiskernen *

Spinat mit Schafkäse

Thunfisch mit Mais *

Zigeuneraufstrich mit Jungzwiebel

Gebratener Gemüse Aufstrich

Verhackertes mit Zwiebel*

Curry-Ei-Aufstrich

Blunzn mit roten Zwiebeln *

Geräucherter Tofu Aufstrich *

Genießen kann so einfach sein.



KATEGORIE II

Salami und Silberzwiebel *
Pfeffersalami mit Liptauer
Entenleberaufstrich mit Nüssen und Orangen *
Mozzarella mit Tomate und Pesto *
Kalbslebercrème mit Früchten
Roastbeef mit Maiskölbchen
Basilikum-Gervais mit Mozzarella Perle
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomate *
Schweinsbraten mit Mixed Pickles *

Brie auf Kürbiskernbrot *
Putenschinken mit Ananas *
Crevetten mit Cocktailsauce
Beinschinken mit Gewürzgurke *
Räucherforellentartar
Räucherlachs Aufstrich *
Kräuterschinken mit frischen Kren
Räucherforellenaufstrich
Shrimps mit Olive *

KATEGORIE III

Krebsenschwänze mit Kresse *
Westfälerschinken mit Melone *
Forellenkaviar mit Zitronenscheibe
Lachstartar *

Geräucherter Lachs mit Kapern *
Rehschinken mit Früchten
Prosciutto mit Pfefferoni *
Flugentenbrust mit Orangenfilet*

KATEGORIE IV (Sondervorbestellung)

Keta Kaviar *	Graved Lachs
Beluga Kaviar	Hummer *

** Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit * gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.*

Genießen kann so einfach sein.



GERSTNER KULINARIKLÖFFEL

Rohkostsalat mit Schnittlauch *
Babymozzarella mit Rucola, Tomate & Pesto *
Geflügelsalat mit Curry und Früchten
Sojagemüse mit Shrimps
Marinierte Flusskrebse *
Shrimpsalat mit Stangensellerie *
Shrimps mit Ingwer & Koriander
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan *
Rindercarpaccio mit Trüffelöl
Tafelspitzsülzchen mit Kernöl- Vinaigrette
Räucherlachs mit Oberskren *
Hirsch rosa gebraten auf Orangenlinsen
Lachstartar vom Fjordlachs auf Friséesalat *
Matjestartar mit Zwiebelringen
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Sellerie Salat *
Rohmarinierter Lachswürfel mit Limettensauce



** Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit * gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.*

Genießen kann so einfach sein.



GERSTNER'S SÜSSE WELT

Unsere süßen Köstlichkeiten sind weit über die Grenzen unseres Landes bekannt und begehrt. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit den verschiedensten süßen Spezialitäten die wir immer noch von Hand und ausschließlich in Eigenproduktion in unserer Backstube für Sie zubereiten..

KLEINE WIENER NÄSCHEREIEN

- | | |
|--|--------------------------------|
| Indianer mit Schlag * | Schoko-Cups mit Vanillecrème * |
| Brandteigschwäne mit Schokomousse * | Fruchtschüsserl * |
| Brandteigkrapferl mit Vanillecrème * | Esterhazyschnittchen |
| Minidelice Cassis oder Passionsfrucht * | Gedeckter Apfelkuchen |
| Gefüllte Schaumröllchen * | Punschkräpferl * |
| Getunkte Erdbeeren * | Maroniherzen (saisonal) |
| Getunkte Physalis * | Biskuitroulade * |
| Handgezogener Apfel-, Marillen- oder Topfenstrudel * | Tiramisuschnitte (auf Anfrage) |
| Zitronen- und Orangenröllchen * | Mohnschnitte |
| Kleine Faschingskräpferl (saisonal) | Getunkte Bananen * |
| Zwetschken- oder Beerenstrudel (saisonal) | Opern- oder Karl V - Würfel * |

PETITS DESSERTS

- Eclair hell/ dunkel
- Zitronen- und Apfel-Tartelette
- Bananen Split-Riegel
- Schwarzwälder-Kirschdessert im Glas



Genießen kann so einfach sein.



PETITS FOURS

Gerstnerschnitte *
Trüffelschnitte *
Pistazie *
Trüffelkugel *

Kaffee *
Nuss *
Pariser Spitz *
Sacherwürfel *

KONFEKT „GERSTNER“

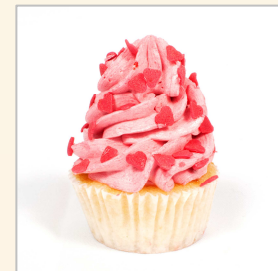
Haselnusshäufchen *
Kongo *
Mandelschnitte *
Nougat hell/ dunkel *
Getunkte Ananas *

Mandelhäufchen hell/ dunkel *
Nusskugel *
Dressierte Nougat *
Rumpflaumen in Milkschokolade *
Kaffeemarzipan *

CUPCAKES BY GERSTNER

Nutty Pistachio *
Vanilla bean *
Chocolate hazelnut delight *

Lemon drop *
Peach cobbler *



** Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit * gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.*

Genießen kann so einfach sein.



KULINARISCHE VARIATIONEN

Um Ihnen einen leichteren Überblick zu gewährleisten haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt. Gerne können Sie ganz nach Ihren Wünschen einzelne Gerichte durch andere ersetzen.

COCKTAIL

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

Kalte Häppchen

Gebratener Saiblingsfilet auf Kartoffelpuffer
Tomaten-Crêpes mit Mediterranen Füllung
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 Knoblauch Dip
Polenta-Zucchini-Mozzarella Türmchen

Aus Gerstners süßer Welt...

Auswahl an Makronen in verschiedenen Geschmacksrichtungen
Marmoriertes Schokomousse im Glas
Kleine Wiener Näschereien

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

Genießen kann so einfach sein.



TELLERCOCKTAIL

Eine kreative Mischung aus Cocktail und Menü. Ein nur mit einer Gabel essbares Menü wird auf kleinen Tellern angerichtet und von uns durchgereicht. Auch diese Variante ist leicht im Stehen zu essen.

Kalte Häppchen

Marinierte Rindermedaillons mit Trüffel- Pilzen und Kerbeltartar
Entenbrust auf Paprika- Rucolasalat mit Himbeerdressing und knuspriger Ciabatta
Erbsenmousse mit gegrillter Jakobsmuschel und roten Rüben-Espuma
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
Schwarzwurzel-Süßkartoffel-Gratin
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
Flaumige Topfenockerl auf Süßwein Sabayon
Mangocreme und Kokospuma im Glas geschichtet
Dreierlei Crème Brûlée (*Amaretto, klassisch, Schoko*)
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.



STEHBUFFET

Ein klassisches Buffet, bei welchem sich Ihre Gäste selbst bedienen können.

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 auf 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 Salzburger Jungkalb mit Petersilienkartoffeln
Gefüllte Hühnerbrust mit Kräuterbutter, dazu Schupfnudeln und frisches Gemüse
Jungschweinsbraten mit Rieslingkraut und kleinen Semmelknödeln
Gekochtes Schulterscherzel mit Gemüse Julienne und Apfelkren
Spinatgnocchi auf Schimmelkäsesauce aus Vorarlberg

Aus Gerstner's süßer Welt...

Kleine Buchteln mit Bourbon-Vanillesauce
Erfrischender Obstsalat mit frischer Minze verfeinert
„Mohr im Hemd“ mit flüssigem Kern und hausgemachter Schokosauce
Grinzinger Weincreme mit frischen Beeren
Auswahl an Näschiereien aus der Gerstner K&K Hofzuckerbäckerei

Genießen kann so einfach sein.



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, etc...)

Vorschlag I

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Pilzen und Walnussöl

Petersilienschaumsüppchen mit Schwarzbrot Crostini

Schafkäse-Ravioli mit Zitronenbutter, geschmorten Tomaten und Parmesan cracker

Mojito Sorbet

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Rucola- Polenta und heimischen Schwammerln

Pistazien Crème Brûlée mit Sauerrahmeis

Vorschlag II

Gebratene Garnele auf Curry-Fenchelsalat

Kartoffelcremesuppe mit Chilifäden und Kartoffelstroh

Chicorée-Tomaten Risotto

Blutorangensorbet mit Frucht-Pipette

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

Orangen-Thymiancreme mit Grand Marnier und Kumquatragout

Genießen kann so einfach sein.



DAS GETRÄNKEANGEBOT

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.

SEKT & CHAMPAGNER

Kattus Cuvée No. 1 Sekt	0,75 l
Kattus Frizzante	0,75 l
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l
Laurent-Perrier Brut L-P	0,75 l
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	0,75 l
Laurent-Perrier Demi-Sec	0,75 l



Genießen kann so einfach sein.



WEINE

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Weingut Burger, Langenlois	0,75 l
Grüner Veltliner Kremser Goldberg Kellermeister Privat 2010 Winzer Krems, Kremstal	0,75 l
Grüner Veltliner Terrassen DAC 2010 Weingut Sepp Moser, Kremstal	0,75 l
Riesling Steinterrassen 2010 Weingut Salomon Undhof, Kremstal	0,75 l
Riesling von den Terrassen DAC 2010 Weingut Sepp Moser, Kremstal	0,75 l
Sauvignon Blanc 2010 Weingut Höppler, Neusiedlersee	0,75 l
Pinot Blanc 2010 Weingut Dürnberg, Weinviertel	0,75 l
Pinot Blanc Tatschler 2010 Weingut Esterházy, Neusiedlersee	0,75 l



Genießen kann so einfach sein.



ROTWEINE

Roter Weinberg, Cuvée Weingut Burger, Langenlois	0,75 l
K7 Cuvée 2008 (BF, ME, SY) Weingut Höppler, Neusiedlersee	0,75 l
Cuvée Banfalu 2008 (BZW, CF, CS, ME) Weingut Sepp Moser, Neusiedlersee	0,75 l
Cuvée 2008 (ZW, CS) Weingut Aumann, Thermenregion	0,75 l
Cuvée 2009 (ZW, PN, CS), Big John Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee	0,75 l
Blaufränkisch Classic 2008 Weingut Mad Marienberg, Burgenland	0,75 l
St. Laurent Reserve 2008 Weingut Schneider, Thermenregion	0,75 l
St. Laurent 2008 Weingut Bauer, Weinviertel	0,75 l
Zweigelt 2008 Weingut Umathum, Neusiedlersee	0,75 l
Zweigelt Rubin Carnuntum Selection 2009 Weingut Netzl, Carnuntum	0,75 l



Genießen kann so einfach sein.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l
Römerquelle Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l
Cappy Orangensaft	1,00 l
Cappy Apfelsaft	1,00 l
Coca-Cola	1,00 l
Coca-Cola zero	1,00 l
Coca-Cola light	1,00 l

BIER

Zipfer Pils, Flasche	0,33 l
Heineken Lager, Flasche	0,33 l



Sämtliche Getränke werden im gekühlten Zustand und in Kommission geliefert, und nur die tatsächlich verbrauchte Menge kommt zur Verrechnung.

Genießen kann so einfach sein.



KAFFEE

Alle Gerstner Kaffeespezialitäten werden vor Ort frisch mit einer original Espressomaschine hergestellt. Sollten sie spezielle Kaffeewünsche haben, so teilen Sie uns diese bitte mit.

Je nach räumlichen Gegebenheiten gestalten wir gerne, nach italienischem Vorbild, eine kleine "Espresso Bar" bei der auch Digestifs, je nach Wunsch ausgeschenkt werden können.



DIGESTIFS

Fernet Branca / Branca Mentha	0,70 l
Calvados Pere Magloire XO	0,70 l
Fine de Cognac Hennessy VSOP	0,70 l
Grand Marnier Gordon Rouge	0,70 l
Williams und Marille von Hämmerle	0,70 l
Whisky Glenmorangie 10y, Single Malt	0,70 l

Genießen kann so einfach sein.

