

Gerstner im Wiener Musikverein 2008



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 garantieren.

KULINARISCHE VARIATIONEN

1. STEHCOCKTAIL

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.

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 Personal 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 Stehparties geeignet.

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 Ihnen und Ihren Gästen 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 persönliche Beratung gerne jederzeit zur Verfügung.

KALTE COCKTAIL HAPPEN

Nach großer Tradition der klassischen „Sandwicherei“ unterteilen wir in vier 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, an der Seite berindet
Medaillons	runde ausgestochene Weißbrotscheiben, Ø von ca. 4 cm
Gabelbissen	ovale Brotscheiben aus Weiß-, Oliven-, Tomaten-, Schwarz- und Kürbiskernbrot), ca. 4 x 9 cm
Sandwiches	in den gleichen Brotsorten wie Gabelbissen verfügbar, ca. 4 x 14 cm

Je nach individuell gestaltetem „Belag“ unterteilen wir in verschiedene Preiskategorien:

KATEGORIE I

Frühlingskäse mit Paprika	Spinat mit Schafkäse
Gervaisaufstrich mit Cherry-Tomate *	Thunfisch mit Mais *
Schwarzes-Oliven Tartar mit Schafkäse	Zigeuneraufstrich mit Jungzwiebel
Gorgonzolacrème auf Nußbrot	Sardellenaufstrich mit Kapern
Eiaufstrich *	Rauchkarree mit Maiskölbchen
Farmer Schinken mit Gewürzgurkenfächer *	

KATEGORIE II

Salami und Silberzwiebel *	Brie auf Kürbiskernbrot *
Rucolamousse mit Rohschinken und Grana *	Putenschinken mit Ananas *
Shrimps mit Olive *	Matjestartar mit Rahm und Dille
Mozzarella mit Tomate und Pesto *	Beinschinken mit Gewürzgurke *
Kalbslebercrème mit Physalis	Räucherforellentartar
Roastbeef mit Maiskölbchen	

KATEGORIE III

Krebsenschwänze mit Kresse *	Geräucherter Lachs mit Kapern *
Westfälerschinken mit Melone *	Rehschinken mit Physalis
Forellenkaviar mit Zitronenscheibe	Prosciutto mit Pfefferoni *
Lachstartar *	Flugentenbrust mit Orangenfilet*
Wachtelei im Lauchbett	

RUSTIKALES AUF VOLLKORNBROT

Geselchtes mit Maiskölbchen
Verhackertes mit Pfefferoni
Schweinsbraten mit Tomate und Gurkerl
Salami mit Silberzwiebel *
Matjestartar mit Rahm und Dille
Blutwurst mit Kren

Grammelschmalz und Paprika
Zigeuneraufstrich mit Jungzwiebel
Kräutertopfen mit Olive *
Speck mit Gewürzgurkerl *
Kalbslebercrème mit Physalis
Rauchkarrée *

TRAMEZZINI

Prosciutto crudo mit Rucola und Grana *
Mozzarella und Tomaten *
Räucherlachs *
Thunfischcrème mit schwarzen Oliven

Salami und Gemüsemayonnaise *
Spinat und Schafkäse *
Eiaufstrich
Schinken mit Ei *

VEGETARISCHES AUF VOLLKORNBROT

Gemischtes Gemüse der Saison *
Brie mit Frucht *
Gemüseaufstrich
Spinat mit geröstetem Zwiebel

Kräutertopfen *
Radieschen mit Kresse
Mozzarella mit Tomate *
Gouda mit Nuß *

GEFÜLLTES JOURGEBÄCK

(Kleine Semmel, Kornspitz, Laugenweckerl,..)

Geräucherter Lachs *
Beinschinken und Gewürzgurke *
Brie mit Erdbeere *

Roastbeef und Sauce Tartare
Prosciutto mit Melone *
Salami mit Pfefferoni *

KALTE COCKTAIL SNACKS

Kalte Cocktail Snacks sind immer beliebt und werden von uns auf verschiedenste Arten präsentiert. Gerne stimmen wir auch die Präsentation auf den jeweiligen Anlass oder das jeweilige Thema Ihrer Veranstaltung ab. Bitte lassen Sie sich von unseren Cateringmitarbeitern beraten, die Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung stehen.

Pro Stück bzw. Portion

Kleine Käsespießchen auf Vollkornbrot*
Mozzarellaspießchen Cherrytomate & Pesto *
Mürbteigschüsserl mit Gemüse*
Gemüsesticks mit Saucenvariation *
Mürbteigschüsserl mit Gervais & Pesto und Cherry-Tomate,
Gemischte Maki
Gemischtes Sushi
Gorgonzola oder Rucolamousse
Profiterole mit Räucherfischtartar
Törtchen mit Räucherfischtartar*
Crêpes mit Gorgonzola & Beinschinken *
Mürbteigschüsserl mit Shrimpscocktail*
Grissini mit Prosciutto
Oliven mit Schafkäse
Kartoffelpuffer mit Lachsrose
Frischkäseröllchen mit Schnittlauch
Frischkäseröllchen mit Pfeffer
Schinkenspeckröllchen mit Frischkäse
Frischkäseröllchen im Zucchinimantel
Oliven im Speckmantel *
Salamiröllchen mit Frischkäse
Gebackene Saiblingsröllchen mit Reisflocken
Marinierter Fetaspieß *
Blini mit Lachsrose *
Gefüllte Brandteigkrapferl mit Gorgonzolacreme *
Pumpnickelwürfel mit Lauchmasche
Gefüllte Kirschaprika mit Bärlauchgervais *(saisonal)
Maispfannkuchlein mit Mangosalsa
Crêpes mit Ricotta & Salbei
Kleine Kartoffelrösti mit Creme Fraiche und Forellenkaviar
Wassermelone mit Prosciutto am Spieß
Roastbeefröllchen mit frischem Spargel (saisonal)
Spinat-Räucherfischroulade
Gefüllte Brandteigkrapferl mit Lachsmousse *
Crêpes mit Solospargel & Prosciutto (saisonal)
Erdbeere im Prosciuttomantel *
Marinierte Garnele mit Prosciutto umhüllt
Marinierte Garnele mit Zitronengras *
Profiterole mit Gänselebermousse

**Auf dem Kulinariklöffel
Pro Stück**

Rohkostsalat mit Schnittlauch*
Geflügelsalat mit Curry
Sojagemüse mit Shrimps
Kürbismousse in Apfelgelee
Tafelspitzsülzchen mit Vinaigrette
Babymozarella mit Tomate & Pesto*
Räucherforelle mit Oberskren
Matjestartar mit Zwiebelringen
Shrimpsalat mit Daykonkresse*
Shrimpsalat mit Stangensellerie*
Shrimps mit Ingwer & Koriander
Räucherlachs mit Oberskren*
Lachstartar vom Fjordlachs auf Friséesalat*
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat*
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan*
Rindercarpaccio mit Trüffelöl
Marinierte Flusskrebse*
Gänseleber auf Apfel & Madeiravinaigrette*
Gänseleber auf Litchikonfit

**Auf dem Kulinarikteller oder im Gourmetglas
Pro Portion**

Tomatengazpacho mit Mozarellastick
Mozarellakugeln mit Creme Fraiche & Kräutern *
Avocado-Joghurtcreme
Shrimpcocktail mit Daykonkresse *
Weißes und Rotes Tomatenmousse
Shrimpsalat mit Avocado
Geflügelsalat mit Orangen & Pistazien
Geflügelsalat mit Soja & Ingwer
Lachstartar auf Limette *
Thunfischcarpaccio mit Limettenpesto
Jakobsmuscheln mit Orangenöl in der Muschelschale
Ricotta mit Nashibirne & Tuna

WARME COCKTAIL SNACKS

Mit unseren warmen Cocktail Snacks können Sie bei jeder Veranstaltung überraschen. Frisch vor Ort, je nach räumlicher Möglichkeit, bereiten wir viele dieser kleinen Köstlichkeiten vor den Augen Ihrer Gäste zu. Auch hier sind alle Arten der Präsentation möglich und wir freuen uns immer wieder auf neue Herausforderungen um Ihre Veranstaltung zu einer „Einzigarten“ zu machen.

Shots - Süppchen serviert in der Mocatasse °)

Kürbis- oder Spargelcremesuppe (saisonal)
Rote und gelbe Paprikaschaumsuppe
mit Ingwer & Zitronengras
Bärlauchschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons (saisonal)
Kartoffelschaumsuppe mit Kartoffelstroh
Consommé mit Sherry
Bisque von Flusskrebse

Fingerfood

Gemüse in Bierteig *
Gemüse gebacken mit Sauce Tartar *
Kleine Ofenkartoffel mit Speck und Rahm °)
Debrezinerwürstchen in Blätterteig
Kleine Rostbratwürstchen
Gemischter Würstelspieß mit Senf
Pizzaschnitte klein
Kroketos (Kartoffelteigbällchen mit Speck oder Käse)
Kleine Soja-, Tofu-, Kraut-, Spinat-Schafkäse-, Kürbis-
oder Kartoffelstrudel
Warme Gemüsespieße *
Gebackene Oliven (2 Stück)
Frühlingsröllchen *
Schinkenkipferl *
Fleischbällchen vom Kalb mit Sauce Diable*
Räucherlachskipferl *
Hühnerfiletspitzen gebacken*
Gebackene Hühnerflügel¹)
Hühnerspieß mit Zucchini und Erdnußsauce
Schweinsmedaillon mit Sauce Diable °)
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Sauce Tartare °)
Lachs gebacken oder in Tempura mit Sojasauce °)
Quiche Lorraine, Gemüsequiche, Spinatquiche *
Gebackene Reisorangen (Reiskroketen)
Schweinefilet im Speckmantel
Yakitorispieß vom Lachs mit Zucchini°)
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Sauce Tartare °)

° Diese Speisen werden frisch für Sie & Ihre Gäste zubereitet, daher benötigen wir einen Koch vor Ort.

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

Beefsteak mit Sauce Tyrolienne °)
Perlhuhnroulade mit Kräutern
Spieß vom Curry-Kokoshuhn
Lammsteak mit Sauce Diable °)
Ricotta-Rinderroulade
Crevetten Parisienne oder gebraten mit Cocktailsauce °)
Garnelenspieß in Tempura mit Zitronen-Chilimarinade
Rehmedaillon mit Preiselbeeren °)
Rehmedaillon im Speckmantel mit Sauce Cumberland °)
Jacobsmuschel im Prosciuttomantel
Jacobsmuscheln in der Schale auf Sojagemüse °)

GERSTNERS SÜSSE WELT

Unsere süßen Köstlichkeiten sind weit über die Grenzen unseres Landes geschätzt 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

Brandteigschwäne mit Schokomousse	Fruchtschüsserl *
Brandteigkrapferl mit Vanillecrème *	Esterhazyschnittchen
Minidelicé Cassis oder Passionsfrucht *	Gedeckter Apfelkuchen *
Punschkräpferl *	Getunkte Erdbeeren *
Getunkte Physalis *	Biskuitroulade *
Handgezogener Apfel-,	Getunkte Bananen *
Marillen- oder Topfenstrudel *	Tiramisuschnitte (auf Anfrage)
Zitronen- und Orangenröllchen *	Mohnschnitte
Kleine Faschingskräpfen (saisonal)	Maroniherzen (saisonal)
Zwetschken- oder Beerenstrudel (saisonal)	Opernwürfel *

PETITS DESSERTS

Crème brûlée in der Moccataste
Schokoladenmousse hell/dunkel im Glas
Mango-Joghurtterrine
Tiramisuschäum in der Schokoladentasse

PETITS FOURS & KONFEKT „GERSTNER“

Gerstnerschnitte *	Kaffee *
Trüffelschnitte *	Nuß *
Pistazie *	Pariser Spitz *
Trüffelkugel *	Sacherwürfel *
Haselnußhäufchen*	Mandelhäufchen hell/dunkel*
Kongo*	Nußkugel*
Mandelschnitte*	Dressierte Nougat*
Nougat hell/dunkel*	Kaffeemarzipan*
Rumpflaumen in Milkschokolade*	

KAFFEEGEBÄCK

Jourplunder (Nußschnecke *, Marillentascherl *)
Ananas-Weichseltascherl *, Topfengolatsche*)
Alt Wiener Gugelhupf
Muffins, verschiedene Sorten, nach Saison

Vorbehaltlich eventueller saisonaler Änderungen

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

COCKTAILARRANGEMENTS

Cocktail I

Canapès und Medaillons gemischt

Räucherlachs mit Dillsenfauce
Salami mit Silberzwiebel
Prosciutto & Melone
Mozzarella & Cherrytomate
Rucolamousse
mit Rohschinken & Grana

Warme Snacks

Kleine gebackene Hühnerschnitzel
mit Sauce Tartare
Quiche Lorraine
Frühlingsröllchen mit
Mangochutney
Räucherlachskipferl

Desserts

Kleine Näschereien aus
„Gerstners süßer Welt“

Cocktail II

Medaillons verfeinert mit

Krebsenschwänze & Kresse
Roastbeef mit Sauce Tartare
Matjestartar mit Rahm und Dille
Westfälerschinken mit Melone
Brie & Erdbeere

Warme Snacks

Lachs im Tempurateig mit
Sojasauce
Schinkenkipferl
Fleischbällchen vom Kalb
mit Sauce Diable
Spinatstrudel mit Feta

Desserts

Kleine Näschereien aus
„Gerstners süßer Welt“

Cocktail III

Kalte Cocktailhappen

- Crêpes mit Räucherschinken und Frischkäse
- Shrimpscocktail auf Rucola am Porzellanlöffel
- Profiteroles mit Hühnerlebermousse
- Grissini mit Prosciutto
- Gefüllte Kirschaprika oder Tomaten mit Schafkäse
- Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat am Porzellanlöffel

Warme Cocktail Happen

- Kleine Wiener Schnitzerl mit Sauce Tartare
- Mini-Beefsteak mit Sauce Tyrolienne
- Gebratene Scampi mit Cocktailsauce
- Kroketos - Kartoffelteigbällchen mit Speck und Käse
- Gemüsespießchen mit Kräuterrahm

Desserts

- Erdbeeren in dunkler Schokolade
- Pariser Spitz
- Mürbteigschüsslerl mit Früchten
- Crème Catalana in der Moccataste
- Strudel Four (Marille, Topfen, Apfel)

Tellercocktail I

Vorspeisen

Wiener Gabelbissen von der
Räucherforelle
Tafelspitzsülzchen mit
Paprikavinaigrette
Rehfilet mit Sauce Cumberland auf
Orangensalat

Hauptspeisen

Kleine panierte Hühnerfiletspitzen
mit Erdäpfel-Vogersalat
Eierschwammerl à la Creme mit
Serviettenknödel
Miniaugsburger auf Kohlgemüse
Butterschnitzerl mit
Kartoffelpürree und Zwiebelringen

Desserts

Wiener Wäschermädel
mit Vanillesabayon
Alt Wiener Apfelstrudel
mit Rosinen
Esterhazy- und Gerstnerschnitte

Tellercocktail II

Vorspeisen

Avocado-Grapefruitsalat
mit mariniertem Saiblingsfilet
Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl
und Grana
Tomaten-Koriander Gazpacho
mit Gambaspieß

Hauptspeisen

Roulade vom Perlhuhn mit
Tomatenrisotto & Basilikumschaum
Yakitorispieß vom Lachs
mit Glasnudeln und Sojagemüse
Rindermedaillons im
Knuspermantel auf Chilisauce mit
Gemüsetagliatelle
Tofu mit Ingwer gebraten
auf Okragemüse

Desserts

Passionsfruchtcreme in der
Schokoladentasse
Geflämmte Topfenockerl
auf Fruchtragout
Duett von der Schokolade

Buffet I

Vorspeisen und Salate

Tartar von der kalt geräucherten Bachforelle mit Oberskren verfeinert
Salat von frischen Tiefseeshrimps mit Avocadofächer
Matjescocktail fein garniert
Milder Seranoschinken aus Andalusien mit exotischen Früchten
Hühnerwok „süß-sauer“ begleitet von duftendem Jasminreis
Eingelegte Zucchini und Melanzani mit Charlotten und Knoblauch
Gefülltes Gemüse mit österreichischem Schafkäse

Marktfrische Blattsalate mit Dressingvariation

Ofenfrische Gebäckauswahl

Hauptgerichte

Knusprig gebratenes Red Snapper-Filet
auf Fenchelgemüse

Medaillons vom Schweinsfilet, rosa gebraten,
in feinem Pfefferrahm mit hausgemachten Gemüsetagliatelle

Gefüllte Zucchini mit Kerbelrisotto
angerichtet auf Cherrytomatenragout

Desserts

Fruchtsalat mit Maraschino & frisch gepflückter Minze
Auswahl an kleinen Wiener Spezialitäten
Luftige Topfen-Joghurtcreme mit marinierten Waldbeeren im Glas
Terrine von der Pattaya Mango mit Kiwiragout

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Gerstners Zwetschkenröster

Buffet II

Vorspeisen und Salate

Variation vom Schottischen Wildlachs
mit Dill-Senfsauce und Chiffonade von Blattsalaten
Gebeiztes Bachsaiblingsfilet auf „Teriyaki Art“
Gänseleberterrinen mit Mango-Ananas Chutney
Marinierte Rinderfiletspitzen mit frischen Waldpilzen
Ziegenfrischkäse mit Salat von Tomaten & Basilikum
Rucolasalat mit frischem Grana

Ofenfrische Gebäckauswahl

Hauptgerichte

Filet vom Steinbutt mit Garnelen
begleitet von Rucolapasta & Tomaten-Limettensauce

Rosa gebratenes Kalbsrückenfilet
mit Gemüse „Provencale“ & Kartoffelgratin

Feines Crêpe mit Ricotta und Mangold gefüllt
& frisch gehobelten Parmesanspänen

Desserts

Duett vom hellen & dunklen Schokoladenmousse
Creme Brulée von der Tahiti-Vanille in der Moccataste
Auswahl an kleinen Wiener Näschiereien
Exotischer Fruchtsalat mit Papaya und Limetten

Gerstners Schokotörtchen
mit Sauce von der Zartbitterschokolade und Erdbeersalat

Menü I

Carpaccio von Steinpilzen
mit Trüffelöl & Vogerlsalat

Geeiste Gurkenschaumsuppe mit
Räucherlachsstreifen

Medaillons vom Angler
auf gekräuterten Tagliatelle

Sorbet vom Apfel "Granny-Smith"

Gebratenes Filet vom Kalbsrücken
in Dijonsenf und Kartoffel-
Lauchsäckchen

Gratiniertes Ananas-Erdbeer-Carpaccio
mit Vanillesabayon

Menü II

Sülzchen von fangfrischen Flußkrebse
auf Safrannage & Friseésalat

Schaumsuppe vom grünen & weißen
Spargel in der Mokkatasse

Mariniertes Filet vom Bachsaibling
auf Gemüsetartar

Sorbet von der rosa Grapefruit

Medaillons vom Rinderfilet & Schnitte
von der Lammkrone
auf Ratatouillegemüse & Kartoffelgratin

Weißes Moccaparfait
mit geblähten Cassistörtchen

GETRÄNKE

EMPFANG & APERITIF

Sekt, Prosecco & Champagner

Hochriegl, Cuvée Sophie

Sekt Orange

Prosecco della casa italiana

Laurant Perrier „Brut“

Bellini (Sekt mit frischem Pfirsichmark)

Fragolino (Sekt mit frischem Erdbeermark)

Testarossa (Sekt mit frischem Himbeermark)

Peralino (Sekt mit frischem Birnenmark)

Klassiker

Campari , Campari Orange/Soda

Sherry

Martini dry

Aperitif Spezialitäten

Virgin Mary

garniert mit Selleriestange und Cherrytomate

Ma Maison

Erfrischende Mischung aus Tomaten-, Erdbeer- und Grapefruitsaft mit einer Erdbeergarnitur.

Passionata

Exotische Kombination aus Passionsfruchtsaft, pürierte Mango und Papaya verfeinert mit dem Saft einer Limette und einem spritzer weißem Rum.

Mirage

Explosiver Mix aus RedBull, Campari und einem dash Angostura Bitter serviert mit frischer Minze.

Tunis

Neue Kreation aus Cous-Cous, fein abgeschmeckter Rindsuppe und Paprikawürfel abgerundet mit einer Prise Zimt. (lauwarm serviert)

Speisen zum Aperitif

Handgemachte Blätterteigvariationen

Variation von italienischen Crostinis (2 Stück pro Person)

Kalte Cocktailhappen (2 Stück pro Person)

Gemüsesticks mit Cocktaildips serviert im Gurkenring

Satayspießchen mit verschiedenen Saucen, serviert auf tropischen Blättern (2 Stück pro Person)

Portion Salzgebäck, Nüsse oder Soletti

WEINE

Grüner Veltliner, Landwein

Weingut Hagn,

Welschriesling 2007

Weingut Krug, Gumpoldskirchen

Grüner Veltliner 2007 „Hochterrassen“

Weingut Salomon, Krems

Chardonnay 2007

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

Weißburgunder 2007

Weingut E.T., Rust

Sauvignon blanc 2007 Classic

Weingut Polz, Spielfeld

Muskateller 2007

Weingut Polz, Spielfeld

Cuvée, Landwein

Weingut Hagn,

Cuvée 2006 (Zweigelt/Pinot noir)

Weingut Markowitsch, Carnuntum

Red Cuvée (Zweigelt/Blauburgunder)

Weingut Heinrich, Gols

Zweigelt 2006 „Reserve“

Weingut Krug, Gumpoldskirchen

Zweigelt 2006

Weingut Heinrich, Gols

Blafränkisch 2006

Weingut Kerschbaum, Horitschon

Blafränkisch 2006 Tradition

Weingut Szemes, Pinkafeld

St. Laurent 2006

Weingut Fischer, Sooß

Cuvée 2006 (Blafränkisch/Zweigelt)

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

BOWLE

(Erdbeer-, Melone-, Pfirsich-, Beerenbowle, etc. saisonal)

Gerne kreieren wir einen speziell auf Ihre Wünsche (Farben, Geschmack, etc.) abgestimmten Cocktail.

BIER

Zipfer Pils, Flasche

Null Komma Josef (alkoholfrei)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Säfte und Softdrinks

Pago Orange, Apfel, Marille, Pfirsich
Schweppes Tonic, Bitter Lemon
Coca-Cola
Orangensaft/ Apfelsaft
Schweppes Tonic
Frisch gepreßter Orangensaft
Red Bull

Soda- und Mineralwasser

Römerquelle, klassik
Römerquelle, pur

Kaffee von der „Gerstner Espresso Bar“

Espresso
Filterkaffee
Flavoured Coffee (Mandel, Nuß, Kirsch)

Tee, verschiedenen Sorten

DIGESTIF

Sambucca, original mit einer Kaffeebohne serviert
Galliano
Cognac
Armagnac
Portwein, Ruby
Madeira, Vintage
Bailys Irish Cream

Diverse Brände

Bitte lassen Sie uns wissen ob wir aus unserem Humidor folgende Tabakwaren anbieten sollten.

Zigarren

Corona Especiales
Monte Cristo No. 5
Cohiba Mini
Ashton

SEMINAR & KONFERENZANGEBOT

Kaffeepause I

Kaffee oder Tee nach Wahl vom Samovar
Fruchtsäfte (Orange, Apfel)
Mineralwasser (prickelnd oder still)

Ofenfrisches Plundergebäck und Muffins
o d e r
Variation von Sandwichs (jeweils 2 Stück pro Person)

Frische Früchte aus dem Korb

Kaffeepause II

Kaffee oder Tee nach Wahl vom Samovar
Frisch gepresste Fruchtsäfte (nach Saison)
Mineralwasser (prickelnd oder still)

Ofenfrisches Plundergebäck und Muffins
o d e r
Variation von Sandwichs (jeweils 2 Stück pro Person)

Joghurt mit frischen Früchten und Müsli

Frische Früchte aus dem Korb

Obstteller

Mit mundgerecht geschnittenem exotischen und normalen Obst

Mit mundgerecht geschnittenem exotischen Obst

Mit mundgerecht geschnittenem normalen Obst

WEIHNACHTEN

Hausgemachte Weihnachtskekse (ca. 4 Stk.)

Maroni (ca. 3 Stk)

Punsch / Glühwein

GIVE AWAYS & GESCHENKE

Petit Fours

Pariser Spitz:	Pariser Creme, mit Schokolade glasiert
Trüffelkugel:	Sacherbiskuit, mit Marillenmarmelade, Kakao, Schokoladenstreusel
Nuss:	Nussbiskuit, Nussmarzipan, Fondant glasiert
Pistazie:	Biskuit, mit Pistazienmarzipan gefüllt, Pistatienfondant glasiert
Kaffee:	Biskuit, Kaffeemarzipan, Kaffeefondant
Sacher:	Sachermasse, Marillenmarmelade, Schokofondant
Punsch:	Biskuit, Marillenmarmelade, Rum, rosa Fondant
Getunkte Erdbeeren:	Konditorei: Rosa Fondant, dunkle Schokolade Catering: Weiße Schokolade, dunkle Schokolade
Maronih Herzen mit Milch- od. dunkler Schokolade:	Maronifarce getunkt

Gerstner-Konfekt

Rondo:

Helle Nougat-Couverturermasse mit Rum und Waffelstückchen, mit dunkler Couverture überzogen und mit Schokoladestreusel garniert.

Kongo:

Helle Nougat-Couverturermasse mit Rum und Waffelstückchen, mit dunkler Couverture überzogen und mit Schokoladestreusel garniert.

Mandelschnitten:

Dunkle Nussnougatmasse mit gerösteten, Mandelstückchen, mit dunkler Couverture überzogen

Mandelhäufchen hell:

Milchcouverture mit gerösteten Mandelstückchen

Mandelhäufchen dunkel:

Couverture mit gerösteten Mandelstückchen

Haselnusshäufchen hell:

Ganze geröstete Haselnüsse in dunkler Couverture

Nougatwürfel:

Heller Nussnougat mit weißer Couverture und dunkler Nussnougat mit dunkler Couverture in schachbrettartiger Form

Nougat dressiert:

Heller Nussnougat und Milchcouverture dressiert, mit Gerstner Logo,

Kaffeekonfekt:

Kaffeemarzipanmasse in weißer Couverture, mit Nougatrosette und Mokkabohne dekoriert.

Nusskugel:

Marzipan-Walnussmasse, mit Couverture überzogen, halbe Walnuss als Dekor

Rum - Pflaumen:

In Rum getränkte Dörrzwetschken, mit Parisercreme gefüllt und mit Couverture überzogen

Gerstner Würfel:

Sachermasse mit Parisercreme gefüllt und mit Gerstner Glasur überzogen

Opern Würfel:

Pistazien- und Nougatmasse mit Ribiselmarmelade und Nougatcreme, mit Giandujaschokolade glasiert.