

Kulinarische **AUSWAHL**



Ferstlergasse 9
3100 St. Pölten
02742/25 28 52-25
www.flieger-gastro.at

Checkliste

Was wir für Sie tun können...

- Die richtige Location finden
- Beratung in der Planung
- Die kulinarische Auswahl
- Die richtigen Getränke zur passenden Zeit
- Das passende Rahmenprogramm
- Ein qualifiziertes Team

Seit über 20 Jahren ist es unser Ziel, bei jeder Veranstaltung ein Stück Lebensfreude in kulinarischer Form an unsere Gäste zu überreichen.

Dabei gibt es unendlich viele Möglichkeiten zu feiern – aber nur eine die perfekt zu Ihnen passt.

Genau die Eine wollen wir inszenieren.



..unsere Philosophie

Winzerhappen

Veltlinerschinken, G'selchtes, Blunz'n, Verhackertes von der Lachsforelle,
Karotten-Schafkäse

auf verschiedenen Brotsorten und auf Erdäpfelrösti
entsprechend verziert und dekoriert

Brötchen

Verschiedene Brotsorten belegt mit:

Saftschinken/Salami/Lachs/Brie/Rohkostaufstrich

Gaumenhappen

Blunzenstrud'l

mit Bloody Mary Dip

Saiblingspraline

auf Fenchelsalat

Weinviertler Rohschinken

auf Kernlbrot mit frisch gehobeltem Grana

Mürbteigecken mit getrockneten Tomaten und Zwiebel

überbacken

Österreichisches Maki

Mangoldblatt/gesäuerter Reis/Lachsforelle, Zitronenmayo/Kräuter

Cordon bleu vom Schwein

gebacken

Cones

Carpe diem Chicken auf Maiscreme

frisch geräucherte Entenbrust, Waldorfsalat/Sauce Cumberland

Erbsen-Avocado-Creme mit Shrimps

..eine kleine kulinarische Inspiration

Vorspeisen

Tomaten-Frischkäseterrine

mit Paprika-Basilikum Vinaigrette und Haimels Räucherforelle
dazu frisches Brot, Gebäck und Butter

Fisch trifft Erdäpfel & Ei

hausgebeizte Lachsforelle vom Haimel/Bio-Eierspeise/Erdäpfelrösti/
Sauerrahm/Forellen-Kaviar

Beef Tartare vom Jungochsen mit Tandoori

Rübencarpaccio/Erdäpfelstroh/Crostini

Geräuchertes Saiblingfilet

Meerrettichschaum/Rieslinggelee

Waldorfsalat im Glas

Roastbeef

Sauce Cumberland

Weinviertel Rohschinken

Honigmelone/Dirndl mousse

Shrimps-Cocktail

Weißbrot-Chips

Feta mit frischen Kräutern und Antipastispiesserl

Geflügelleberterrine

Apfel-Calvadosragout

Flusskrebserl in Zitronenjoghurt

Mediterraner Vorspeiseteller

Antipasti/Prosciutto/Oliven/Parmesan

Wildlachsrollchen & Frischkäseterrine

Räuchermantel

Forellenmoussenockerl

Friseesalat/Pumpernickel/Speckkrusterl

Geräucherte Entenbrust

Sauce Cumberland

Suppen

Klare Tomatenconsommé

Frischkäseravioli

Kräftige Rindsuppe

Kaiserschöberl

Kräftige Rindsuppe

Frittaten

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel

Kressecremesuppe

Croutons

Spargelcremesüppchen

mit Schinkenstreifen

Kürbiscremesüppchen

mit Sahnehäubchen

Gemüseschaumsüppchen

mit frittierter Petersilie

Kresserahmsuppe

mit Tomatenwürfel

Rieslingschaumsuppe

mit karamellisiertem Apfelsstücken und Zimtcroupons

..eine kleine kulinarische Inspiration

Hauptgang

Saiblingsfilet

mit Kräutern gegrillt/Basilikumbutter/cremige Tagliatelle

Zander

mit mediterraner Kräuter-Basilikum Soße und Kräutertagliatelle

Traisentaler Lachsforelle

mit Kräutern frisch gegrillt/Veltlinersoße, cremige Tagliatelle/Kräuterbutter

Gebratenes Welsfilet mit Gemüeschuppen

auf Schwarzwurzelragout und Petersilienerdäpfel

Donauzander

auf Eierschwammerlsauce und Kürbispolenta

Hühnerbrust mit Tomaten gefüllt

dazu Basilikum-Kräuterragout und Salzerdäpfel

Gefüllte Hühnerbrust gebacken

Frischkäse/getrocknete Tomaten & Schinken/Jasminduftreis/Gemüse

Hühnerbrüstchen mit Spinat gefüllt

mit marktfrischem Gemüse und Kroketten

Jungschweinebraten mit Natursaft¹

mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat

Wiener Schnitzel vom Schwein / Huhn / Kalb

mit Petersilerdäpfel

Komposition vom Rind

mit frischem Gemüse und Basmatireis

Gekochter Tafelspitz

mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsoße

Rinderbraten

Rotweinsauce/Erdäpfelgratin/frisches Gemüse/Preiselbeerbirne

..eine kleine kulinarische Inspiration

Filet von Strohschwein

mit Speckmantel/dazu eine Pfeffersoße/frisches Gemüse/Erdäpfelgratin

Schweinsmedaillons rosa gebraten

Eierschwammerlsoße, Kräuterbandnudeln/frisches Gemüse

Rinderfilet mit würziger Tomaten-Mozzarellakruste

Pfeffersaft'/glasierte Vichykarotten/Erdäpfelgratin

Rinderfilet Wellington

kräftiger Jus/sautiertes Gemüse/Pommes Duchesse

Filet von Kalb

Steinpilzjus/Erdäpfelstrudel/glasiertes Erdgemüse

Rehragout

in Schokoladen-Rotweinsoße mit Mandelbällchen

Roastbeef im Ganzen gebraten

kräftiger Rotweinjus/tranchiert/frisches Gemüse

Inzersdorfer grüner Spargel

vom Engelhart/Sauce Hollandaise

Spinatsprudel

mit Knoblauchkräuterrahmsoße

Gemüselaibchen

mit Knoblauchrahmsoße

Eierschwammerl-Soße mit Brezelknödel

Tofu-Erdnuss-Wok (vegan)

Couscous

Ajva-Gemüse-Curry (vegan)

Basmatireis

..eine kleine kulinarische Inspiration

Dessert

Leichte Topfencreme
im Glas

Mousse
von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Früchten

Erdbeeren
mit Vanilleeis und Staubzucker

Frischer Fruchtsalat
Maraschino

Topfen-Marillenknödel
im süßen Bröselkleid

Mohnnudeln
mit Zwetschkenröster

Nussnudeln
mit Zimteis

Schokoladenmoussetürmchen
mit flüssigem Kern von Himbeermark auf Fruchtspiegel

Himbeerterrine
mit Zimtschaum

Geeister Kaiserschmarrn
auf Brombeerspiegel

Panna Cotta
im Glas

Birnen Tarte
mit frisch gebratenen Feigen und Hibiskus-Balsamicocreme

Käse

Auswahl österreichischer Käsesorten, Weintrauben, Nüsse, Butter und frisches Brot

..eine kleine kulinarische Inspiration

Mitternacht

Würstel & Debreziner Würstel & Weißwürste

ofenfrisches Brot / Gebäck / Brezel

3erlei Leberkäse

ofenfrisches Brot / Gebäck

Vegetarisches Chili

extra geräucherte Waldviertler geschnitten

Käsebrett / Liptauer / Butter

ofenfrisches Brot & Gebäck

Weinviertel Rohschinken / Käsebrett

saures Gemüse / Butter / 2erlei Aufstriche
Brot & Gebäck

..eine kleine kulinarische Inspiration

Ihre Event in vollendeter Form

Das Flieger-Team versteht jeden Event als eine ganzheitliche Veranstaltung.

Unser langjähriges Know-how, unser hoher Qualitätsanspruch, das Wissen, worauf es ankommt, unsere wertvolle Erfahrung in der Organisation und Abwicklung von erfolgreichen Veranstaltungen machen Ihre Feier zu einem rundum gelungenen Festakt.

Sehen Sie unsere Auswahl als ersten Vorschlag an, gerne beraten wir Sie in einem persönlichem Gespräch.

Ihr Georg Loichtl





FLIEGER GASTRO GmbH
Ferstlergasse 9
3100 St. Pölten
02742/25 28 52-25
catering@flieger-gastro.at
www.flieger-gastro.at