MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Unserer Erfahrung nach variieren die Preise eines guten Buffets zwischen € 18,- und € 43,-, je nach Größe der Gesellschaft, Saison und Ihrer Wahl.

Wählen Sie aus dem nachstehenden Angebot jene Speisen, die Sie gerne hätten. Sodann erstellen wir gerne für Sie ein möglichst exaktes Preisoffert.

BUFFET

VORSPEISEN, KALT:

Matjessalat mit heißen Kartoffeln
Sulz v. Tafelspitz mit Jungzwiebeln und Kernöl
Lachscarpaccio mit Kapern, Jungzwiebeln, Dille u. Zitrone
Carpaccio von Roten Rüben mit Kürbiskernen u. Kernöl
Prosciutto San Daniele mit Zuckermelone
Roastbeef mit Schnittlauchsauce
Vitello Tonnato
Ruccola Salat wahlweise mit Scampini, Grana, geröstetem Speck und Bratkartoffel
Verschiedene Blattsalate mit Hummerkrabben und Mandelsplitter
Beinschinken mit Kren
Buffalo Mozzarella mit Tomaten, Avocados, Basilikum u. Balsamico Weinessig
Peperonata
Kärntner Vorspeisenteller (Hartwurst, Bergsalami, Speck)
Anschovis mit Avocados
Rindscarpaccio mit Grana oder Senfsauce

VORSPEISEN, WARM:

Folienkartoffel mit Lachsstücken oder Speckwürfel, Sauerrahm
Eierschwammerl mit Ei oder Rahmsauce und Petersilkartoffel (*)
Ungarische Gänseleber mit frischen Kräutern
Steinpilze gebacken mit Schnittlauchsauce (*)
Sautierte Pilze mit Semmelnködel (*)
Spargel mit Sauce Hollandaise u. Heurigen Kartoffel (*)
Spargel mit Lachs, Sauce Hollandaise u. Heurigen Kartoffel (*)
Spargel mit heißer Butter und Parmesan (*)
Spargel kalt mit Sauce Vinaigrette (*)
Spargel kalt mit toscanischem Olivenöl u. Cayenne-Pfeffer (*)
Hühnernudelauflauf
Scampirisotto
Schinkenfleckerl
Broccoliauflauf gratiniert
Melanzani gratiniert
Spinatauflauf
Verschiedene Pasten nach Wunsch

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

SUPPEN:

Broccolischaumsuppe
Kürbiscremesuppe (*)
Lauchcremesuppe
Frittatensuppe
Spinatcremesuppe mit Croutons
Ungarische Krautsuppe
Eingemachte Hühnersuppe mit Markknödel
Gulaschsuppe
Bohnensuppe
Erdäpfelsuppe mit Pilzen

RINDFLEISCH:

Bries gebacken
Nierenbraten
Gefüllte Kalbsbrust
Stelze
Züricher Rahmgeschnetzeltes
Beuschel
Gulasch
Gemischtes gekochtes Rindfleisch

KALB:

Wiener Schnitzel
Bries gebacken
Nierenbraten
Gefüllte Kalbsbrust
Stelze
Züricher Rahmgeschnetzeltes
Beuschel
Gulasch

SCHWEIN:

Wiener Schnitzel
Gebackener Lungenbraten
Jungschweinsbraten
Cordon Bleu

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

HUHN:

Backhuhn
Brathuhn
Gebackene Hühnerbrust
Huhn Provencale
Gebackene Hühnerkeulen

WILD:

Franz. Landenten (*)
Ung. Gänse (*)
Gespickter Rehrücken (*)
Wildrahmgulasch (*)
Fasan im Speckmantel (*)
Hasenrücken in Rahmsauce (*)

FISCHE:

Gebratene Seezunge
Angler vom Rost
Riesengarnelen in der Schale
Scampi mit thailändischer Sauce
Scampi vom Grill
Lachsfilet mit Kräutersauce
Gebackener Karpfen mit Salzkartoffeln

SCHMANKERLN:

Cevapcici
Szegediner Gulasch
Sarma – Ungar. Krautroulade
Kartoffelgulasch
Gefüllte Paprika
Augsburger
Blutwurstgröstl
Scampigröstl
Faschierter Braten

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

BEILAGEN:

Reis, Risipisi
Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Röstkartoffeln, Ofenkartoffeln
Salzkartoffeln, Petersilkartoffeln
Gratinierte Kartoffeln
Kartoffelpüree
Rotkraut
Sauerkraut, Böhmisches Kraut
Serviettenknödel, Semmelknödel
Engl. Gemüse (Blattspinat, Fenchel, Karotten, Broccoli, Fisolen)
Kochsalat mit Erbsen
Ratatouille
Blattspinat
Specklinsen

NACHSPEISEN:

Mohr im Hemd
Franz. Apfeltorte mit Sauerrahm
Apfelspalten mit Vanilleeis, Zimt Zucker
Topfenknödel mit Zwetschkenröster
Erdbeer-, Marillen-, Zwetschkenknödel (*)
Strudelvariationen (Topfen, Apfel, Weichsel, Marille, Zwetschke) (*)
Hausgemachtes Eis
Tiramisu
Mousse au chocolat
Mohntorte

ALLES VOM KÄSE:

Verschiedenste Käsespezialitäten aus Österreich, Italien, Frankreich und der Schweiz. Dazu servieren wir gerne Weintrauben, Äpfel, Birnen, geröstete Kürbiskerne, Nüsse, Butter, Brot und Gebäck.

(*) Nach Saison