MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Buffetangebot

Nachstehend finden Sie eine kleine Auswahl an Speisen, die wir standardmäßig anbieten. Selbstverständlich erfüllen wir auch gerne Ihre individuellen kulinarischen Wünsche. Lassen Sie uns einfach wissen, womit wir Ihren Gaumen erfreuen können!

Bitte beachten Sie, daß die Preise nach Saison und nach Größe der Gesellschaften variieren. Sie bewegen sich der Erfahrung nach zwischen € 25- und € 35- pro Person zzgl. Getränkekonsumation und Steuern. Bitte kreuzen Sie Ihre Buffetwünsche aus dieser Liste an und schicken Sie uns diese per Fax, wir werden wir Ihnen einen genauen Kostenrahmen nennen (Preisänderungen vorbehalten).

Gedeck: Unsere Räumlichkeiten sind mit Tisch- und Buffetblumen sowie Kerzen dekoriert. Sollten Sie darüber hinaus Tischtücher, Stoffservietten und Stilgläser wünschen, so verrechnen wir hierfür € 2,90- pro Person.

Schmankerln: Käsegebäck
Gebackene Käseknöpfe
Verschiedene Canapes:

- rustikal: Schmalz, Frühlingskäse, Liptauer, Schnittlauch
- standard: Ei mit Speck, Tiroler Schinken mit Kren, Thunfisch, Hühnerleber
- exklusiv: Lachs mit Oberskren, Roastbeef, Beinschinken, Beef Tartare, Prosciutto

Kalte Vorspeisen: Tafelspitzsulz mit jungem Zwiebel und Kernöl
Prager Beinschinken mit Schnittlauchsauce
Tiroler Schinken mit Kren
Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten und frischem Basilikum
Hühnerleberpastete mit Preiselbeeren
Matjeshering á la maison
Lachs mit Oberskren
Prosciutto mit Grana
Kaltes Roastbeef mit Schnittlauchsauce
Vitello Tonnato

Warme Vorspeisen: Gratinierte Schinkenfleckerl
Spinatauflauf
Broccoliauflauf
Melanzani gratiniert
Hühnernudelauflauf
Scampirisotto

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Hauptspeisen: Wiener Schnitzel (vom Schwein oder Kalb)
Faschierter Braten gespickt / Faschierte Laibchen
Geselchtes & Zunge
Schweinsbraten
Ente vom Grill
Huhn vom Grill
Huhn Provencale
Backhuhn
Kalbsnierenbraten
Kalbsstelze
Rehrücken in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel
Schnitzel vom Schweinslungenbraten
Gemischtes, gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln und Spinat

Salatbuffet: Kartoffelsalat
Mayonnaisesalat
Blattsalat mit Cherrytomaten
Karottensalat
Schwarzwurzelsalat
Ruccolasalat
Vogerlsalat
Fisolensalat
Maissalat
Krautsalat – kalt wie warm

Unsere Salate werden mit toskanischem Olivenöl, steirischem Kernöl sowie
Französischem Weinessig oder Balsamico Essig mariniert.

Beilagen: Petersil- oder Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Röstkartoffeln
Sauerkraut
Rotkraut
„Böhmisches Kraut“
Blattspinat
Cremespinat
Kochsalat mit Erbsen
Reis
Risipisi
Kartoffelpüree
Serviettenknödel
Specklinsen
Englisches Gemüse
Broccoli
Karotten

Käse: Wir stellen Käseplatten aus einer reichhaltigen Auswahl an Spezialitäten aus Österreich, Italien, Frankreich und der Schweiz (wie Appenzeller, Brie, Emmentaler)
zusammen, die wir mit Weintrauben, Äpfel, Birnen, gerösteten Kürbiskernen, Nüssen,
Butter, Brot und Gebäck servieren.

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Nachspeisen

Gezogener Apfelstrudel
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Obststrudel nach Saison
Apfelspalten mit Zimtschlag
Topfenknödel mit Zwetschkenröster
Marillen-, Erdbeer- od. Zwetschkenknödel
Französische Apfeltorte mit Sauerrahm

Mohr im Hemd
„Salzburger Nockerl“
Bayrische Creme
Mousse au chocolat
Petit fours
Sachertorte mit Schlag
Zimmermann’s Hauscreme

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Getränkeliste:

Sämtliche Weine, Schnäpse sowie der Sekt und der Frizzante sind aus dem familieneigenen Weingut ZIMMERMANN in Klosterneuburg.

Offene Tischweine:	Heuriger - Grüner Veltliner	1,0l	€ 13,33,
	Heuriger – Blaufränkischer	1,0l	€ 13,33
Qualitäts – Flaschenweine,weiss:	Grüner Veltliner	0,75l	€ 20,83
	Chardonnay	0,75l	€ 22,50
	Rheinriesling	0,75l	€ 22,50
	Welschriesling	0,75l	€ 22,50
Qualitäts – Flaschenweine,rot:	Blaufränkisch	0,75l	€ 20,00
	St. Laurent	0,75l	€ 22,50
	Cuveé Barrique	0,75l	€ 25,84
Alkoholfreie Getränke:	Hochquellwasser	1,00l	€ 0,83
	Sodawasser	1,00l	€ 4,67
	Mineralwasser	0,33l	€ 2,75
	Almdudler	0,33l	€ 2,75
	Kracherl	0,33l	€ 2,75
	Orangensaft	1,00l	€ 11,66
	Traubensaft	1,00l	€ 11,66
	Apfelsaft 1,00l	€ 11,66	
Bier:	Beck's	0,33l	€ 2,91
	Beck's Fass	30l	€ 187,50
Sekt:	Charpentier Brut	0,70l	€ 25,84
Frizzante:	Zimmermann's Frizzante	0,70l	€ 20,00
Fruchtmark:	Zum Mischen für Ihren Cocktail aus Pfirsichen oder Himbeeren für ca. 25 Gläser	1,0	€18,30
Edelbrände:	Apfel, Birne, Marille,	0,02l	€2,91
	Trebern, Nuß und Obstler	0,04l	€5,82
Kaffee:	Kleiner Espresso		€2,25
	Großer Espresso		€3,25

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich 20% UST.
(Preisänderungen vorbehalten)

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Werte Gäste!

Mit Ihrer Buffetauswahl ist bis zu 5 Stunden auch unser Personal inkludiert.
Sollten Sie eine längere Dauer planen wäre ein Aufschlag von € 20,00 zzgl. 20% Mwst. für jede weitere Stunde pro Kellner/n zu bezahlen.

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Buffetvorschlag

Ab 50 Personen

Kalte Vorspeisen
Verschiedenes Gebäck und Brot
Verschiedene Salate
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Roastbeef
Tafelspitzsulz mit Kernöl

Warme Vorspeisen
Schinkenfleckerln
Spinat gratiniert
Melanzani gratiniert

Warme Hauptspeisen
Wiener Schnitzeln vom Schwein
Schweinsbraten
Geselchtes
Faschierte Laibchen mit Püree
Grillhuhn

Beilagen
Bratkartoffeln
Sauerkraut
Serviettenknödeln

Nachspeisen
Apfelstrudel, Topfenstrudel, Obststrudel

Käse gemischt vom Brett

Buffetpreis pro Person: € 33,00 (+ Mwst) ab 50 Personen

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Heurigen Buffet Variante 1

Gebäck und Salat Buffet

Tiroler Schinken mit Kren
Buffalo Mozzarella mit Cherry Tomaten und frischem Basilikum

Schweinsbraten, Geselchtes und Zunge
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree
Backhuhn

Serviettenknödel

Apfelstrudel
Topfenstrudel mit Vanillesauce

Ab 20 Personen: Preis pro Person 30.—Euro exklusive Mehrwertsteuer

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Heurigen Buffet Variante 2

Gebäck und Salat Buffet

Prager Beinschinken mit Schnittlauchsauce
Buffalo Mozzarella mit Cherry Tomaten und frischem Basilikum

Schinkenfleckerl **ODER** Brokkoliauflauf

Wiener Schnitzel vom Schwein
Geselchtes
Schweinsbraten
Grillhuhn

Serviettenknödel
Sauerkraut

Apfelstrudel
Topfenstrudel mit Vanillesoße
Obststrudel nach Saison

Käse vom Brett

Ab 20 Personen: Preis pro Person 31,50 Euro exklusive Mehrwertsteuer

MARTIN ZIMMERMANN
HEURIGER · CATERING · EVENTS
ARMBRUSTERGASSE

Heurigen Buffet Variante 3

Gebäck und Salat Buffet

Antipasti: Vitello Tonnato, gebratene Zucchini, Anchovis

Schinkenfleckerln

Rindfleisch mit Cremespinat und Rösti **ODER**
Rehrücken in Wurzelrahmsauce & Serviettenknödel
ODER gebratene Garnelen

Backhuhn
Ente vom Grill

Bratkartoffeln
Rotkraut

Obststrudel nach Saison
Topfenstrudel mit Vanillesoße
Apfelspalten mit Zimtschlag

Käse vom Brett

Ab 20 Personen: Preis pro Person 38.-- Euro exklusive Mehrwertsteuer