

FEIN BELEGTE BRÖTCHEN

- **Schinkenbrötchen fein garniert**

(A,N,H,G,C,O)

Mandel-, Bauern-, Sesam-, Kürbiskernschinken,
Kräuter- und Pfefferkarree

- **Italienische Brötchen fein garniert**

(A,M,G,C)

Salami, Proscuitto, Fiocco, Roastbeef,
Mozzarella

- **Traditionelle Brötchen fein garniert**

(A,G,O)

Surbraten, Schweinsbraten, Speck

- **Fischbrötchen fein garniert**

(A,D,G,C,L,O)

Lachs, Forellenfilets, Forellenmousse, Kaviar

- **Aufstrichbrötchen fein garniert**

(A,G,D,O,L)

Topfen-, Kartoffelkäse, Liptauer, Thunfisch,
Gorgonzola, Krengervais, Bärlauch-,
Kürbiskernaufstrich

- **Käsebrötchen fein garniert**

(A,G,H,N)

verschiedene Hart- und Weichkäsesorten

PIKANT GEFÜLLTES JOURGEBÄCK

- Jour-Schnitzelsemmerl fein garniert (A,N,F,G,H,O)

- Jour-Schinkenstangerl mit Kren (A,N,F,G,H)

- Jour-Käsestangerl mit Paprika (A,N,F,G,H)

- Jour-Kornspitz mit Gebratenem und Kren
(A,N,F,G,H,O)

- Jour-Kornspitz mit Schinken und Paprika
(A,N,F,G,H,N)

- Jour-Kürbiskernweckerl mit Karreespeck
(A,N,F,G,H)

GEFÜLLTE TRAMEZZINI

- Thunfisch (A,F,D,C,G, L,O)

- Schinken oder Proscuitto (A,F,G,C)

- Salami (A,F,G)

- Käse (A,F,G)

- Lachs (A,F,G,D,C,L)

FINGERFOOD

KLASSISCHES FINGERFOOD

- Roastbeefröllchen mit Spargel (M,G)
- Schinkenröllchen mit Kren-Gervais gefüllt (G,O)
- Schinkencrepes (A,C,G,O)
- Gefülltes Schweinsfilet mit getrockneten Tomaten auf Pumpernickel (A)
- Mini-Fleischlaibchen am Spieß (A)
- Tortellini mit getrockneten Tomaten am Spieß (A,C,G)
- Melonenschiffchen mit Rohschinken od. Karreespeck
- Rosmarinkarree auf Pumpernickel (A)mit Sauergemüse (M)
- Dörrpflaumen und Ananas im Speckmantel
- Pumpernickeltaler (A) mit Schinkenröschen (G)
- Schinkenmousse auf Pumpernickel (A,G,O)
- Schinkenspeck mit Fetakäse (G)
- Schweinemedallions mit Kräuter- oder Krengervais (G,O)
- Mini-Schnitzerl vom Schwein (A,G,C)
- Mini-Putenschnitzerl in Kürbis- oder Mandelpanade (A,G,C,H')

VEGETARISCHES FINGERFOOD

- Käse-Frucht Spießchen (G)
- Mozarella-Tomaten Spießchen (G)
- Feta-Käse im Zuccinimantel (G)
- Antipastispißchen (G)
- Rohkoststicks mit Kräuterdip (G,L)
- Kartoffelkäse auf Pumpernickel (G, A)

FISCH - FINGERFOOD

- Forellenfilet (D)mit Gemüse-Kartoffelpuffer (C,A,L) am Spieß
- Wildlachs (D)mit Oberskren (G,O) auf Gurkenscheiben
- Lachscrepes (A,C,G,D)
- Thunfischaufstrich auf Gurke (D,C,G,L,O)
- Scampi im Tempurteig gebacken (B,G,A,C)
- Lachstatare (D,G)oder Forellenmousse (D,G) auf Toastbrot (A,G)

GEBACKENES FINGERFOOD

- Schinken-Kräuterkipferl (A,C,G)
- Speck-Kräutertäschchen(A,C,G)
- Spinat-Käsekipferl (A,C,G)
- Prosciutto-Salbei-Täschchen (A,C,G)
- Würstel im Blätterteig (A,C,G)

SÜßES FINGERFOOD

- Petits Fours(A,G,C,H)
- Fruchtspißchen
- Marinierte Erdbeeren im Glas
- Mousse au chocolate im Glas (G,C)
- Feine Joghurt-Topfencreme im Glas (G,C)

KALTE PLATTEN

- **Speckplatte** (C,G,L,M,O,H)
Osso Collo, Karree-, Schinken- und Rinderspeck, reichlich garniert
- **Schinkenplatte** (C,G, L, M,O,H)
Bauern-, Sesam-, Mandel-, Kürbiskern-, Rosmarinschinken etc. herzhaft garniert mit Spargel, Maiskolben und Tomaten
- **Italienische Platte** (C,G,L,M,O,H)
Prosciutto, Salami, Fiocco, Fuicco-Salami garniert mit Melonen, Oliven und Kapern
- **Terrinenplatte** (A,C,G,L,M,O,H)
Knoblauch-, Wild- und Bauerterrine mit reichlicher Garnitur
- **Bauernplatte** (C,G,L,M,O,H)
Schweinebraten, Surbraten, Spanferkelrollbraten, gekochtes Geselchtes, geräucherte Blutwurst und Speck mit Gurkerl und Tomaten garniert
- **Sülzenplatte** (C,G,L,M,O,H)
Tafelspitz-, Schinken-, Gemüse- und Hühnchensülze in feiner Marinade
- **Gebackenes**(A,G,C,H,E,N)
Kleine Schweineschnitzel gebacken, Putenschnitzel in Mandelpanade, Hühnerschnitzel in Kürbiskern- oder Sesampanade, Gemüsesticks mit Zitronen oder Orangen garniert
- **Fischplatte** (B,D,C,G,H,L,M)
Räucherlachs, Forellenfilet geräuchert, Forellen- und Lachsterrinen, Crêpes gefüllt mit Lachs und Dill-Topfencreme garniert mit Zitronenscheiben
- **Roastbeefplatte** (C,G,L,M,O,H)
Fein garniert mit Spargel und Butter- oder Artischockenrosen
- **Käseplatte** (G,C,E,H,N)
Verschiedene Hart- und Weichkäsesorten mit frischen Früchten fein garniert



Wir können

Ihnen auch gerne

mehrere Speisenvarianten

auf einer Platte

zusammenstellen.



KALTE SPEISEN

VORSPEISEN

- Rinderspeck auf Rucola mit Walnüssen und Parmesan (H,G,L)
- Dörripflaumen und Ananas im Speckmantel
- Fleischbällchen (A) mit Kartoffel-Vogerlsalat (M,L)
- Lachsmoussesterinne mit Dillsauce (D,G,M)
- Graved Lachs (D) mit Dill-Senfsauce (M)
- Melonenschiffchen mit Prosciutto und/oder Rindersaftschinken
- Gefüllte Eier mit zweierlei Füllungen (C,G)
- Roastbeefröllchen mit Spargel (M,G)
- Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernöldressing(L)
- Geräucherte Forelle (D) mit Gemüse-Kartoffelpuffer (C,A,L)
- Schinkenröllchen mit Krentopfen (G,O)
- Vitello Tonato (L,G,D)
- Shrimpscocktail (B,G,L)
- Eingelegtes Gemüse mit Frischkäse gefüllt (G,L)
- Mediterranes Gemüse (L)

AUFSTRICHE

- Topfenaufstrich(G)
- Kartoffelkäse (G)
- Frühlingsaufstrich (G,L)
- Liptauer (G,M)
- Eieraufstrich (C,G)
- Kürbiskernaufstrich (G)
- Heringkäse (C,D,G)

FEINKOSTSALATE

- Hühnchen-Currysalat (H,G,L)
- Süß-Saurer Nudelsalat (A,C,G,L)
- Rindfleischsalat (L)
- Schinken-Eiersalat (C,L,G)
- Waldorfsalat (L,G,H)

SALATE

- Kartoffelsalat (M,L)
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat in Dill-Rahmsauce (G)
- griechischer Bauernsalat (G)
- Bohnen-Maissalat
- verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings
 - Apfelessig-Öl-Dressing
 - Joghurt-Dressing (G)
 - Senf-Dressing (M)
 - Balsamico-Vinaigrette (M)

BROT UND GEBÄCK

Auf Wunsch liefern wir ihnen gerne verschiedene Brot- und Gebäcksorten zu ihren Buffets.

WARMER GERICHTE

SUPPEN (PRO PORTION)

- Gemüsecremesuppe (A,G, L)
- Kürbisc cremesuppe (G, L), Broccoli- oder Karfiol cremesuppe (G,L)
- Kartoffel-Lauchsuppe (G,L), Tomaten cremesuppe (L)
- Kalbseinmachsuppe (A,L,G)
- Gulaschsuppe (A,L)
- Klare Rindsbouillon (L) mit diversen Einlagen
 - Fleischstrudel (A,C), Schinkenschöberl (A,C), Griesnockerl (A,C)
 - Nudeln (A,C), Fritatten (C)

SPEISEN VOM RIND (PRO PORTION)

- Beiried (M) mit Prinzessbohnen und Rösti (A,G,C)
- Tafelspitz (L) auf Gemüsebeet (L) mit Kartoffel (G) und Semmelkren (A,C,G,O)
- Burgunderbraten (A,L) mit Tagliatelle (A,C)
- Rindsgulasch (A) mit hausgemachten Spätzle (A, C, G)
- Rostbraten (A,L) mit Nudeln (A, C)
- Rindsrouladen (A,L,M,G) mit Kartoffel (G)
- Boeuf Stroganoff (A,G,L) mit Kartoffelkroketten (A,G,C)
- Zwiebelrostbraten (A, L) mit Schupfnudeln (A,C,G)

SPEISEN VOM KALB (PRO PORTION)

- Kalbsbraten (A,G) mit Reis (G) und glasierten Karotten (G)
- Kalbsstelze gebraten (A,G) in Natursaft mit Reis (G) und Kartoffeln (G)
- Gefüllte Kalbsbrust (A,G) mit pikanter Semmelfülle (A,C,G) und Petersielkartoffeln (G)

- Kalbstafelspitz (A,G) mit feiner Zitronensauce mit Kartoffelgratin (C,G)
- Glasierter Kalbrücken (A,G) mit Butterkarotten (G) und Reis (G)
- Kalbsgeschnetzeltes Züricher (A,G,L) Art mit Tagliatelle (AC)
- Kalbsgulasch (A,G) mit Butter-Nockerl (A,C,G)
- Kalbsnatureschnitzel (A,G) mit Kräuterreis (G) und glasierten Karotten (G)
- Kalbschnitt gefüllt (A,G) mit Blattspinat, Rohschinken und Camembert (G) mit Reis (G)
- Saltimboca (A,G) mit Reis (G) und glasierten Karotten (G)

SPEISEN VOM SCHWEIN (PRO PORTION)

- Spanferkelbraten mit Serviettenknödel (A,C,G)
- Sur- oder Schweinebraten mit Serviettenknödel (A,C,G)
- Schweinsstelzen gebraten mit Serviettenknödel (A,C,G)
- Surrripperl, normale Ripperl, Knofi-Rips oder Hot Rips (Chilli Ripperl)
- Schweinsbauch mit pikanter Schwammerl-Semmelfülle (A,C,G) und Kartoffel (G)
- Heißer Beinschinken mit Kartoffel-Vogelersalat (M)
- Schweinegeschnetzeltes (A,G,L) mit Champignons und Reis (G)
- Wiener Schnitzel (A,G,C) vom Schwein mit Petersielkartoffeln (G)
- Cordon bleu (A,G, C) mit Kartoffeln (G)
- Schweinsmedaillons in pikanter Pfeffer- oder Pilzsauce (A,G,L) mit Tagliatelle (A,C,G)
- Schweinefilet im Broccolimantel (A,G) m. Wildreis (G)
- Schweinemedaillons im Speckmantel im Natursaft (A,G) mit Kartoffelgratin (C,G)
- Saltimbocca (A,G) vom Schweinefilet mit Ofentomaten und Kartoffel (G)

SPEISEN VOM GEFLÜGEL (PRO PORTION)

- Putenschnitzel in Mandelpanade (A,G, C, H) mit Reis (G)
- Putenroulade gefüllt mit Schinken und Blattspinat in pikanter Sauce (A,G,L) mit Reis (G)
- Gegrillte Hühnerhaxerl (M) mit Rösti (A,G,L)
- Grillhendl (M) mit Kartoffel (G)
- Gebackene Hühnerhaxerl (A,G,C) mit Petersielkartoffeln (G)
- Hühnerfilet im Speckmantel (A, G) gefüllt mit Mozzarella und Schinken mit Babykarotten (G) und Reis (G)
- Putengeschnetzeltes mit Reis (A, G, L)
- Currygeschnetzeltes mit Reis (A,G, L, M)
- Rosmarin-Putenrollbraten (A,G) mit Champignonreis (G)
- Hühnerbrust „Adria“ in Tomatensauce (G, L) und Spaghetti (A,C,G)
- Putenrollbraten mit Semmelfülle (A,C,G) und Babykarotten (G)

SPEISEN VOM FISCH (PRO PORTION)

- Forellenfilet(D,G) mit Petersielkartoffeln (G)
- Lachsfilet gegrillt (D,G) auf Selleriepüree (L,G,A) mit Zuckerschoten (G)
- Zanderfilet gegrillt (D,G) in Rieslingsauce (G, O, L) mit Mandelreis (G)
- Gebratener Zander (D,G) mit roter Paprikasauce (A,G,L) und Petersilienkartoffeln (G)
- Spinat-Lachslasange (A,C,D,G, L)
- Garnelenrisotto mit Gemüse (B,G, L)

NUDELGERICHTE

- Lasagne (Fleisch (A,C,G, L), Gemüse (A,C,G,L), Spinat-Schafkäse (A,C,G,L,) Fisch (A,C,D,G,L)
- Krautfleckerl (A,C,G)
- Tagliatelle (A,C) mit Schinken-Sahne-Sauce (G,A)
- Tagliatelle (A,C) mit Räucherlachsstreifen (G,A,D)
- Tagliatelle (A,C) mit Schwammerlsauce (A,G)
- Tagliatelle (A,C) mit Melanzani, Oliven und Kirschtomaten
- Spaghetti (A,C) Carbonara (G,A,C)
- Spaghetti (A,C) Bolognese (L)
- Penne (A,C) mit getrocknete Tomaten, Oliven und Kapern
- Penne (A,C) Arrabiatta (L)

VEGETARISCH

- Gemüsestrudel mit Kartoffel (G) und Kräuterdip (G)
- Spinatknödel(A,C,G) in feiner Spargelsauce (A,G)
- Serviettenknödel (A,C,G) in würziger Pilzrahmsauce (A,G)
- Gemüselasagne (A,C,G,L)
- Melanzani-Mozarella Auflauf (G,L)

- Kartoffelstrudel (A,C,G)mit würziger Pestosauce (A,G)
- Spinat-Käse-Laibchen (A,C,G)(2 Stk.)
- Kaspresknödel (A,C,G) (2Stk.)
- Palatschinken mit Blattspinat (A,C,G) (2 Stk.)
- Kartoffel-Gemüse-Gratin (C,G,L)

HAUSGEMACHTE KNÖDELVARIATIONEN (JE 2 STK.)

- Grammelknödel (A,G,C) auf Sauerkrautbeet
- Speckknödel (A,G,C) auf Sauerkrautbeet
- Hascheeknödel (A,G,C, M) auf Sauerkrautbeet
- Innviertler-Knödelvariation (A,G,C,M) (6 Stk.) auf Sauerkrautbeet

DIVERSES

- Blunzengröstl (A) mit Sauerkraut
- Blunzenstrude (C) mit Sauerkraut
- Gefüllte Paprika (A) in Tomatensauce (L) mit Kartoffeln (G) (2Stk.)

BEILAGEN

- Rösti
- Spätzle, Nockerl, Kräuterspätzle (ACG)
- Kartoffel bzw. Petersielkartoffeln (G)
- Kartoffelgratin (C,G)
- Nudeln (Tagliatelle, Penne, Spaghetti) (A,C)
- Reis (G), Kräuterreis (G), Gemüsereis (G, L)
- Serviettenknödel (A,C,G)
- Gemüse Allerlei (L)
- Mediterranes Gemüse (L)

SALATE

- Kartoffelsalat (M,L)
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat in feiner Dill-Rahmsauce (G)
- griechischer Bauernsalat (G)
- Bohnen-Maissalat
- verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings
(Essig-Öl-Dressing, Joghurt-Dressing (G), Senf-Dressing (M), Balsamico-Dressing (M))
- Warmer Krautsalat
- Stöckelkraut

SÜßES ZUM NACHTISCH

- Hausgemachtes Tiramisu (C;G,A)
- Dunkles und helles Schokomousse mit Fruchtsauce (G,C)
- Joghurtcreme (G,C) mit frischen Früchten
- Petit Four ((A,G;C,H)
- Verschiedenes Plundergebäck (A,G;F;N,H)
- Topfen (A,C,G)- und Apfelstrudel (A,C) mit Vanillesauce (G,A)
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Marillen- od. Zwetschkenknödel mit Butterbrösel (A,C,G)



***Auf Wunsch stellen
wir für Sie gerne Themenbuffets,
Saisonbuffets oder auch
Vegetarische Buffets
zusammen.***





Qualität
aus Erfahrung

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

PREISSTELLUNG

Die Preise für Buffetvarianten richten sich nach der Anzahl der Personen sowie der Buffetzusammenstellung.

SERVICE

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Personal für die Buffetbetreuung zur Verfügung.

INVENTAR

Gerne kümmern wir uns auch um Geschirr, Gläser und sonstiges Inventar für Ihre Veranstaltung. Das Inventar wird extern geliehen und ohne Aufpreis weiterverrechnet.

ANSPRECHPARTNER

Ulrike Strasser, 07244/8909
office@strasser-fleischer.at



*Wir hoffen,
dass Ihnen unsere Ideen gefallen.*

*Sollten Sie andere
Vorstellungen haben, werden
wir selbstverständlich versuchen
alles möglich zu machen,
um Ihren Wünschen
zu entsprechen.*

*Schön, von Ihnen gelesen
zu werden!!*

Ihr -  Team



A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Ei; D = Fisch; E = Erdnuss; F = Soja; G = Milch & Laktose; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie
M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

Strasser Fleischwarenerzeugung GmbH • Hauptstraße 15 • Tel +43 (0) 7244/8909 • Fax +43 (0) 7244/8909-18
www.strasser-fleischer.at • office@strasser-fleischer.at

Bankverbindung: Raiffeisenbank Wels • Kto Nr. 6210504 • BLZ: 34680 • IBAN: AT21 34680 0000 6210504 • BIC: RZOOAT21680 • LG Wels • FN 253389 g • UID-Nr.: ATU 58194858

AT-40542
EG