

## BRÖTCHEN & JOURGEBÄCK

### 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, Forellenmousse

- **Aufstrichbrötchen fein garniert**

(A,G,D,O,L)

Topfen-, Kartoffelkäse, Liptauer, Thunfisch,  
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)

### IM GLAS

Waldorfsalat m Roastbeef (L,M,H)

Rindfleischsalat mit Kernöl (H, O)

Gemüsestick mit Kräutertopfen (G,L)

Italienischer Nudelsalat m. Ruccola und  
Pinienkerne (O,A)

## 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)
- Schweinemedailleurs mit Kräuter- oder Krenservais (G,O)
- Mini-Schnitzel vom Schwein (A,G,C)
- Mini-Putenschnitzel 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

- Wildlachs (D) mit Oberskren (G,O) auf Gurkenscheiben
- Lachscrepes (A,C,G,D)
- Thunfischaufstrich auf Gurke (D,C,G,L,O)
- 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 Bauernterrine 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- in feiner Marinade
- **Gebackenes**(A,G,C,H,E,N)  
Kleine Schweineschnitzel gebacken, Putenschnitzel in Mandelpanade, Hühnerschnitzel in Kürbiskernpanade mit Zitronen oder Orangen garniert

- **Roastbeefplatte** (C,G,L,M,O,H)

Fein garniert mit Kapern, Spargel- 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.*



## SNACK ETAGEREN

### Italienische Etagere

*für 4-5 Personen*

Prosciutto, Fiocco, Salamisorten, Parmesan & Butterkäse  
Antipasti-spieße, Pflaumen und Ananas im Speckmantel am Spieß,  
Tomaten- Mozzarella Spießchen



### Schinken-Käse – die feine Etagere

*für 4-5 Personen 34,90*

Feine Schinkensorten, verschiedene Käsesorten und Schinkenröllchen mit Gemüsemayonaise herzhaft garniert



### Jausenbrett (Drehteller)

*für 4-5 Personen € 34,90*

Würziges Gebratenes und Geselchtes, feiner Speck, Landjäger und Teufelr, herzhaftes Zwiebelstreichwurst und Käse

### Canapes – Jourgebäck Etagere

*für 6-7 Personen*

16 Stk. belegte Canapes (Mozarella, Salami, Bauernschinken, Lachs)  
8 Stk. Jourgebäck (Schnitzerl, Käse)

### Tramezzini- Jourgebäck Etagere

*für 6-7 Personen*

16 Stk. Tramezzini (Eier & Salami)  
8 Stk. Jourgebäck (Schnitzerl & Käse)



## KALTE BUFFETVARIATIONEN

### RUSTIKALES BUFFET

kleine Wiener Schnitzel (A,G,C)vom Schwein und  
Putenschnitzerl in Mandelpanade (A,G,C,H)

Variation aus Schweine-, Surbraten und  
Geselchtem fein gelegt & reichlich garniert  
(C,M,L,O,G)

Schinken- und Karreespeck (C,G,L,M)

Liptauer- und Kartoffelkäse (G)

Feine Käseplatte mit frischen Früchten (G,H)

### FRISCH UND DEFTIG

gefüllte Schinkenröllchen mit Krentopfen (G,O)

Kartoffel-Vogelssalat mit Mini-fleischlaibchen  
(M,A)

Herzhafte Schinken- und Speckplatte (C,M,L,O,G)

Kleine Wiener Schnitzel (A,G,C) vom Schwein und  
Putenschnitzerl in Mandelpanade (A,G,C,H)

Käseplatte mit frischen Früchten (G,H)

Topfenkäse (G)

### ITALIENISCHES BUFFET

Proscuitto mit Melonenschiffchen

Fiocco- und verschiedene italienische Schinken-  
und Salamisorten reichlich garniert (C,M,L,O,G)

Roastbeefplatte (G,M,C)

Rinderspeck auf Ruccola mit Parmesan (G,H)

Mozarella-Tomaten-Spießchen (G)

Hausgemachtes Antipastigemüse (O)

Feine Käseplatte (G, H)

## 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)
- 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)
- Italienischer Nudelsalat (A, O, L)

### 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.

## WARME GERICHTE

### SUPPEN (PRO PORTION)

- Gemüsecremesuppe (A,G, L)
- Kürbiscremesuppe (G, L), Broccoli- oder Karfiolcremesuppe (G,L)
- Kartoffel-Lauchsuppe (G,L), Tomatencremesuppe (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)
- Surripperl, normale Ripperl, Knofi-Rips oder Hot Rips ( Chilli Ripperl)
- Schweinsbauch mit pikanter Schwammerl-Semmelfülle(A,C,G) und Kartoffel (G)
- Heißer Beinschinken mit Kartoffel-Vogersalat (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)
- Schweinemedallions 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 Röstli (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.)
- Kaspessknödel (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



### *Auf Wunsch stellen*

*wir für Sie gerne Themenbuffets,*

*Saisonbuffets oder auch*

*Vegetarische Buffets*

*zusammen.*



## SÜßES ZUM NACHTISCH

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



Qualität  
aus Erfahrung

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### PREISSTELLUNG

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

### INVENTAR

Gerne kümmern wir uns auch um Geschirr, Gläser und sonstiges Inventar für Ihre Veranstaltung.

### ANSPRECHPARTNER

Luise Strasser 07244/8909

Ulrike Strasser, 07244/8909

[office@strasser-fleischer.at](mailto: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