Chalets & Apartments
WACHTERHOF.at

Catering & Partyservice

Feinste Köstlichkeiten für jedes Event

Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste, wir danken für Ihr Interesse an unserem

Partyservice & Catering und möchten Sie mit unserer Angebotsvielfalt inspirieren.

Hier finden Sie lediglich eine kleine Übersicht über unsere Möglichkeiten:

Ob für Empfänge, Steh-Cocktails, Fingerfood, Brötchen oder Business Buffets, die Feier in Ihrem Chalet oder ein Cocktail Catering mit Mani unserem Showbarkeeper, wir haben für Sie einige Vorschläge zusammengestellt,

die Sie natürlich selbst kombinieren und variieren können.

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung mit Rat & Tat zur Seite und helfen Ihnen ein gelungenes Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über alle unsere Speisen und Getränke laut der LMIV und der Allergeninformationsverordnung über die verpflichtende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, schriftlich oder mündlich Vorort.

Fingerfood

Beispiel: Fingerfood

A:

Tomaten, Mozzarella, Basilikum – Spieß
Hähnchenbrustspieß mit Zucchini & Zitrone
Mediterranes Hackbällchen mit Rosmarin, Olive und getrockneten Tomaten
Bruschetta mit sardischem Pesto

B:

Ziegenkäse, Minze- Spieß
Serranospiese mit Thymian und Melonen
Borritos gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Lachs, Chili und Eisbergsalat
Tramezzini mit gegrillter Zucchini & Pesto
Antipastispieß

C:

Mini- Hähnchensandwich mit Rucola und Zwiebelmarmelade
Spinat- Olivenfrittata mit Prosciutto gewickelt
Thailändisches rotes Hähnchencurry
Hähnchenroulade mit Kräuter- Senffüllung
Schweinefilet mit karamelisiertem Sauerkraut gefüllt

Dessert's

Mousse au chocolat
Kastanien – Orangen – Creme
Topfenschaumnockerl
Panna Cotta mit Waldbeerensauce
Crème Brullee
Mini – Plunder gemischt

Stehcocktail

Beispiel:
Mediterraner Stehcocktail

Gaspaccio oder Minestrone
Melonenspießchen mit Parmaschinken
Spinat-Schafkäseröllchen (vegetarisch)
Tramezini - Hähnchenspise
Tomaten-Mozzarellaspießchen (vegetarisch)
Baguette geschnitten & Grissini
Panna Cotta mit Waldfrüchten

Brötchen & Canapés

Brötchen Classic

fein garniert auf Weißbrot:
Schinken, Salami, Käse, Speck
Tunfisch, Lachs, ...

Aufstrichbrötchen

fein garniert auf Bauernbrot:
Gorgonzola-, Liptauer-, Kräuter-,
Lachs-,Eier-, Kürbiskernaufstrich

Tramezzini

gefüllt mit: Lachs, Thunfisch,
Schinken, Salami, Ei, Prosciutto,
Tomaten-Mozzarella, ...

Wraps

- mit pikanten Hühnerfiletstreifen,
  Mais, Tomaten, Salat und Sweetchili -Sauce;
- mit Prosciutto, mariniertem Gemüse,
  Rucola und Parmesan;
- vegetarisch, mit Gemüse und Kräutersauce

Jourgebäck

Mini Schnitzelsemmel, Schinken,
Käse, Salami, Prosciutto, ...

Canapées

Räucherforellen-Mousse
auf Pumpernickel, Schinkenröllchen
auf Weißbrot, Kaviarhäppchen,
Roastbeefröllchen gefüllt mit Spargel,
Lachstatar auf Toastbrot

Mehlspeisen:

Mini-Plunder gemischt
Mini-Mehlspeisengemischt

Für das Private Event

Es darf auch mal was Herzhaftes sein?
Wir bieten Ihnen als besonderen Service, für die Familienfeier, die Geburtstagsfeier, die Erstkommunionsfeier, die Studentenfete, der Polterabend und vieles mehr.

Kalte Buffets

Italienisches Buffet:

Sott'olio'
mariniertes Gemüse (Melanzani, Zucchini, Rotweinzwiebeln, Tomaten, …)
Vitello tonnato
(gebratener Kalbsrücken an Thunfisch – Kapernsauce)
Prosciutto Schinken
mit Melone
Bresaola
luftgetrocknetes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan
Tomaten-Mozzarella
mit hausgemachtem Pesto
Salami und **Schinken**
Insalata di mare
Fisch und Meeresfrüchtespezialitäten
Italienische Käseplatte
mit Nüssen und Trauben

Festtags Buffet:

Roastbeef rosa gebraten
mit Sauce Tatar
Lachs hausgeräuchert
mit Honigdillsauce
Hausgemachte Terrinen
mit verschiedene Saucen
Zillertaler Bauernspeck
und Mixed Pickles
Entenbrust geräuchert
mit Sauce Cumberland
Shrimps Cocktail
in Cocktailsauce
Schinkenröllchen
mit Spargel
Eier gefüllt
fein garniert
Käseplatte
mit Nüssen und Trauben

Brot & Gebäck

Gebäck gemischt
Jourgebäck
Semmel
Hausbrot
Bauernbrot
Spezialbrote
Baguette

Warme Buffets

Spanferkel - Catering

Spanferkel gefüllt mit Knödelmasse
dazu reichen wir Krautsalat und Bratensauce

ab 25 Personen

Aus dem Ofen & Smoker

BBQ Spareribs
BBQ Ribs traditionell amerikanisch in feinem Hickoryrauch langsam gegart.
Ein unverwechselbares Aroma durch den Geschmack des Holzes.
dazu Krautsalat und Baguette

Saftige Schweinestelzen
Schweinekrustenbraten oder Selchschopf

mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Semmelknödel

Gebackenes aus der Pfanne

Wiener Schitzel
Puten Wiener
Wiener Backhendl

dazu reichen wir Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Die Hochzeitsagape

unser Angebot für „Ihren ganz besonderen Tag“
3 Varianten von Agapen

1) Aufgeschnittene kleine Brotscheiben, gemischt, in Brotkörben:

Sonnenblumenbrot
Olivenbrot
Zwiebelbrot
Speckbrot
Nußbrot

2) Aufstrichbrötchen auf Sonnenblumenbrot:

Brötchen, garniert - sortiert auf Platten:
Gorgonzola-, Liptauer-, Kräuter-,
Lachs-,Eier-,Thunfisch-,Kürbiskernaufstrich…

3) Belegte Brötchen auf Weißbrot:

fein garniert Brötchen, sortiert auf Platten:
Schinken, Salami, Käse, Speck, Tunfisch,
Prosciutto-Melone, Mozzarella-Tomaten,
Roastbeef, Brie-Trauben Käse -Ruccola

Gala Menüs oder Buffets

Vorspeisen:

Carpaccio vom heimischen Mastrind
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Geräucherte Barbarie-Entenbrust
mit Salatstrauß und Sauce Cumberland

Fischvariation
Tatar von der Lachsforelle

Italienische Vorspeisenvariation
Sott'olio'
mariniertes Gemüse (Melanzani, Zucchini,
Rotweinzwiebeln, Tomaten, …)
Vitello tonnato
(gebratener Kalbsrücken an Thunfisch – Kapernsauce)
Prosciutto Schinken
mit Melone

Regionale Vorspeisenvariation

Terrine von der heimischen Räucherforelle
auf Rote Rüben Carpaccio mit Zitronen-Balsamico-Glace
und kleinem Salatstrauß
Räucheraromaterrine mit Sauce Cumberland
Osttiroler Schlipfkrapfen
mit brauner Butter und Parmesan

Suppen:

Tafelspitzkraftsuppe
mit hausgemachten Kräuterfrittaten
mit Suppennudeln

Zillertaler- Graukas-Suppe
mit würzigem Schwarzbrotchips

Curry – Ingwer – Suppe
mit gegrilltem Scampi Spießchen

Kartoffel – Ingwer – Suppe
mit Steinpilzen und Speckchips

Südtiroler-Wein-Suppe
mit geröstetem Weißbrot

Maroni-Creme-Süppchen
mit Orangenlikör und Schokolade

Vegetarische Gerichte:

Zucchini-Erdäpfellaibchen
mit Sauerrahmdip und Tomaten-Kürbiskerngemüse

Steinpilz-Ravioli
in leichter Rahmsauce mit gehobeltem Parmesan
und Rucola

Hausgemachte Bärlauch Tortellini
in Trüffelrahm und gehobeltem Parmesan

Hauptspeisen:

Zart gebratenes Schweinsfilet
im Speckmantel auf Rahmwirsing
mit gebackenen Erdäpfelschupfnudeln

Roastbeef
zart rosa im Ganzen gebratener Rinderrücken an
hausgemachtem Erdäpfel-Speck-Strudel und Gemüsebeet

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit Karotten - Zucchinigemüse,
Mandelbälchen und Thymianjus

Maishendlbrust
mit hausgemachten Erdäpfel-Rösti und Saisongemüse

Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Apfelrotkraut mit Kroketten und Orangen Glace

Lammkrone
mit Rosmarienkartoffeln,
würzigem Bohnengemüse und Thymiansafterl

Gespickter Rindsbraten
in Burgundersauce mit Serviettenknödel
und Preiselbeer-Birne

Geschmorter Hirschbraten
mit Serviettenknödel und Blaukraut

Knusprig gebratenes Bachforellenfilet
an Rahmblattspinat mit Petersilienerdäpfeln

„Fischvariation“
Wolfsbarsch und Jakobsmuschel
kross gebratenes Wolfsbarschfilet auf
Junglauch - Stangensellerie – Gemüse
und kandierten Tomaten, garniert mit Jakobsmuscheln

Desserts

Himbeermouse
im Baumkuchenmantel und feiner
Fruchtgarnitur

Crème Brûlée
gebrannte Vanillecreme mit
feiner Fruchtgarnitur

Topfenschaumnockerl
mit Himbeermark

Zartbitteres Schokolademouse
an Sauerkirsch-Amarena-Ragout

Birnenmousse auf Mandelbisquitt
und Granatapfel Brûlée

Dessertvariation
Holunder - Creme Brulee und Topfen –
Schaum – Nockerln und Zartbitteres
Schokolademouse
an marinierten frischen Erdbeeren

Beispiele Buffets

Schmankerlbuffet – Zillertal

Hausgemachte Terrinen
Zillertaler Bauernspeck
******
Kartoffel-Ingwer-Suppe
mit Hirschspeckstangerl
******
Tiroler Schlipfkrapfen
******
Schweinskrustenbraten und Ofenleber mit
Serviettenknödel und Sauerkraut
Feine Rinderspitzen und
Kartoffel – Pastinaken – Püree
******
Kastanien – Orangen – Creme
Crème brûlée
Zartbitteres Schokolademouse
Panna Cotta

Genießer Buffet

Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dillsauce
Prosciutto Schinken mit Melone
Bresaola – luftgetrocknetes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan
Hausgemachte Terrinen mit verschiedenen Saucen
******
Cremesüppchen vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Sahnehaube
******
Roastbeef – zart rosa im Ganzen gebratener Rinderrücken
Schweinelende im Speckmantel an feinem Kräutersaftl
rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Kartoffelgratin,
Basmatireis, Apfel-Rotkraut, Grillgemüse
und Speckbohnenröllchen
******
Genießer Dessertvariation

Angebotsstellung

Geben Sie uns bekannt, welches Menü
oder Buffet sie wählen, Ihre Getränkewünsche
und den Zeitablauf Ihrer Veranstaltung. Wir erstellen ihnen gerne ein unverbindliches Angebot mit einer Gesamtkostenaufstellung für Ihre Budgetplanung.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wir verwenden
Produkte aus
der Genuss Region
Österreich

Aber kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck den er
hinterlässt, ist bleibend“.

Joh. W. von Goethe