

# PABST-POWER-KITCHEN

Essen mit Kultur und System

Harald Pabst KG

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser umfangreiches Catering-Service interessieren. Ob für Empfänge, Steh-Cocktails, Buffets oder gesetzte Menüs, wir stellen für Sie die passende Speisenfolge zusammen.

Auf den nachstehenden Seiten möchten wir Sie kulinarisch inspirieren.

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

Die angegebenen Gerichte sind nur ein Auszug unserer Angebotspalette und können selbstverständlich jederzeit individuell kombiniert und erweitert werden.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein detailliertes Angebot für Ihr Festessen.

Bei den folgenden Richtwerten für unsere Preiskalkulation beachten Sie bitte, dass Preis und Qualität der Produkte saisonal abhängig sind:

Menüvorschläge - 2 Gänge ab 23,00 €/Person

Menüvorschläge - 3 Gänge ab 35,00 €/Person

Menüvorschläge - 4 Gänge ab 42,00 €/Person

Menüvorschläge - 5 Gänge ab 46,00 €/Person

Bestellen Sie auch Getränke über unser Catering-Service, so werden diese nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Diverses Tischequipment (Teller, Besteck, Gläser) steht bei Bedarf ebenfalls bereit.

Die jeweiligen Reinigungskosten werden mit 5.- pro Person verrechnet.

Zur perfekten Betreuung Ihres Festes stellen wir Ihnen gerne unser geschultes Team zur Verfügung. Logistkarbeiten, Service und Buffetbetreuung werden nach jeweiligem Bedarf verrechnet.

Mit unserem routinierten Team garantieren wir für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Sagt Ihnen unser Angebot zu? – Wir würden uns freuen und erwarten gerne Ihre Rückmeldung!

Mit kulinarischen Grüßen

*Harald Pabst*

## Vorspeisen

Zarte Maishendlbrust mit Rosmarin auf Caesar's Salat  
mit Kräuterrahm

\*\*\*

Roastbeef mit Frühlingskräutern gebraten  
garniert mit Sauce Tartare

\*\*\*

2-erlei Lachs geräuchert und gebeizt mit Senfdillsauce

\*\*\*

Schinkenvariation mit Melone garniert  
mit Kapernfrüchten und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Räucherfischtartare auf Salatbouquet  
mit Sauerrahm und Ketakaviar

\*\*\*

Rindercarpaccio auf Ruccola mit buntem Pfeffer,  
Olivenöl und Parmesanflocken

\*\*\*

Vitello Tonnato oder Tartufato  
mit Kapern, Kirschtomaten und Kresse

\*\*\*

Rindfleisch-Gemüsesülzchen in Kernöl  
mit Radieschen Vinaigrette

\*\*\*

Mediterranes Gemüse, gegrillt, mariniert oder gefüllt

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Waldorfsalat  
mit Sauce Cumberland und Balsamicoglace

\*\*\*

Schweinefilet mit Champignonduxelles  
im Kohlmantel mit Remouladensauce

\*\*\*

Tomaten Mozzarella „Caprese“

\*\*\*

Carpaccio vom Tafelspitz mit roter Zwiebel  
und Sauce Vinaigrette

\*\*\*

Schrimpscocktail mit Avocados

\*\*\*

Rustikales Holzbrett mit Weinviertler Köstlichkeiten

\*\*\*

Käse vom Weinviertel bis Vorarlberg mit gefülltem Gemüse

\*\*\*

Carpaccio vom Wildlachs mit buntem Pfeffer  
Olivenölsauce und Salatbouquet

# Suppen

Rinderkraftsuppe mit

Leberknödel

\*\*\*

Frittaten

\*\*\*

Grießnockerl

\*\*\*

Kräuterroulade

\*\*\*

Hochzeitssuppe

(Leberreis, Frittaten, Griesnockerl)

\*\*\*

Bärlauch - Cremesuppe

\*\*\*

Kürbis-Cremesuppe mit Kernöl

\*\*\*

Tomaten-Cremesuppe mit Gin

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

\*\*\*

Gelbe Paprikaschaumsuppe

mit Frischkäsenockerl

\*\*\*

Basilikumschaumsuppe

mit Garnelen

\*\*\*

Schaumsuppe

vom grünen & weißen Spargel

\*\*\*

Geeiste Gurkenschaumsuppe

mit Räucherlachsstreifen

## Hauptspeisen Fisch

Zanderfilet  
auf Rote-Rüben-Julienne  
mit Krensaucе und Butterkartoffel

\*\*\*

Edelfischvariation  
(Wels, Lachs, Garnele  
auf Basilikumhollandaise  
mit Mangoldrisotto

\*\*\*

Medaillons vom Angler  
auf gekräuterten Tagliatelle

\*\*\*

Lachsfilet im Blätterteigmantel  
an Kressesauce mit Curcuma-Basmatireis  
und Broccoliroschen

\*\*\*

Crevettenspieß "Provencal"  
auf Cous-Cous und Ratatouillegemüse

\*\*\*

Scampi  
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten  
auf Ruccola-Pilzrisotto  
und Parmesanspänen

\*\*\*

Lachsfilet natur gebraten  
auf Safransauce  
mit Zucchini-gemüse und Tagliatelle

\*\*\*

Zanderfilet  
auf Fenchel-Paprikagemüse  
dazu Savojardkartoffeln

## Hauptspeisen Fleisch

Rosa gebratene Lammkrone an Rosmarinsafterl  
mit Olivenkartoffelpüree und Speckbohnen  
\*\*\*

Saltimbocca von der Hühnerbrust auf Salbei Safterl  
mit Basmatireis und Broccoliröschen  
\*\*\*

Medaillons vom Schweinsfilet, rosa gebraten in feinem  
Pfefferrahm mit bunten Gemüse-Schupfnudeln  
\*\*\*

Rosa gebratener Milch-Kalbsrücken an Eierschwammerlsauce  
mit Gemüse "Provencale" und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Rosa gebratene Flugentenbrust an Honig-Mangosauce  
mit Toskanischem Gemüse und Kartoffelgebäck  
\*\*\*

Rosa gebratener Merido-Lungenbraten  
mit Kartoffelgratin und Röschengemüse  
\*\*\*

Im Ganzen gebratener Hirschrücken, in Soja mariniert  
mit Schupfnudeln und lauwarmem Rotkraut  
\*\*\*

Entrecôte vom Rinderrücken in Barolosauce  
mit Mediterranem Röstgemüse und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Rücken vom Bio Ochsen am Buffet tranchiert an Sauce Bernaise  
mit Chilibohnen und Savojardkartoffel  
\*\*\*

Surf & Turf mit 2-erlei Saucen  
dazu Kartoffelwedges und Prinzessbohnen  
\*\*\*

Schweinsfilet „Wellington“ an Sauce Duxelles  
mit Petersilienkartoffeln und englischem Gemüse  
\*\*\*

Geschnetzeltes vom Milchkalb in Paprikarahm  
mit Röstinchen und Bohnen-Paprikagemüse  
\*\*\*

Schweinefilet im Kohlmantel an Balsamicojus  
dazu Rosmarinkartoffel und Mandelbrokkoli  
\*\*\*

Schweinerückensteak in Champignon-Marsalasaucen  
mit Buttergemüse und Duftreis

## Desserts

Mangoterrine mit Minzschaum

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerenragout

\*\*\*

Muskateller-Creme mit frischen Trauben

\*\*\*

Helles und dunkles Schokolademousse im Glas

\*\*\*

Espresso-Creme mit Weichseln

\*\*\*

Tiramisu vom grünen Apfel

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat mit Maraschino

\*\*\*

Esterhazy-Cremeschnitten Variation

\*\*\*

Erdbeeren in dunkler und weißer Schokolade

\*\*\*

Creme Catalane in der Moccataste

\*\*\*

Luftige Topfen-Joghurtcreme mit Waldbeeren

\*\*\*

Flaumige Topfennockerl in Krokantbrösel  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

\*\*\*

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

\*\*\*

Nougat-Topfenknödel mit Vanille-Mascarpone

\*\*\*

Grau-Mohn-Nudel mit Apfelmus

\*\*\*

Knusprige Apfelringe in Zimtucker mit Mascarponeschaum

\*\*\*

Profiteroles "Classic" gefüllt und in Schokolade getunkt

\*\*\*

Schokoladebrunnen mit frischen Früchten  
zum Eintunken

\*\*\*

Bunte Obstvariation

\*\*\*

Variation von Petits Fours

## Zu später Stunde

Gulaschsuppe

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Pilzen

\*\*\*

Fleischnällchen mit Sauce Diable

\*\*\*

Würstchen im Blätterteig

\*\*\*

Zwetschken im Speckmantel

\*\*\*

Garnelen im Tempurarteig mit Sojasauce

\*\*\*

Spinatstrudel mit Fetakäse

\*\*\*

Leberkäs-Station

mit verschiedenen Mini-Leberkäsen

und Jourgebäck

\*\*\*

Faschierte Laibchen

\*\*\*

Wiener Schnitzerl mit

Erdäpfel-vogersalat

\*\*\*

Boeuf Stroganoff mit Kräuterspätzle

\*\*\*

Geselchte Veltlinerwürstl

mit Gabelkraut

## Hausmannskost-Brunch

Rücken vom Jungschwein unterm reschen Schwartl  
mit Gabelkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Hirsch-Edelragout mit Pilzen  
dazu Serviettenknödel und Rotkrautstrudel

\*\*\*

Kalbs-veltliner-Beuscherl  
mit Serviettenknödel

\*\*\*

Karamellierte Krautfleckerl

\*\*\*

überbackene Schinkenfleckerl

\*\*\*

Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel

\*\*\*

Kalbs-Rahmgulasch mit Spätzlen

\*\*\*

Blunzengröstl aus der Riesenpfanne  
mit süßem Kraut

\*\*\*

Gebackenes Allerlei mit Petersilienkartoffeln  
(Huhn, Schwein, Gemüse, Käse)

\*\*\*

Zartes Schulterscherzel/Tafelspitz mit Safran-Semmelkren  
und glacierten Babykarotten

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Strohschwein mit Dörripflaumen  
Majoran und Pilzen, Basmatireis und Buttergemüse

\*\*\*

Geschmorter Rinderbraten vom Bio Rind an Zweigeltssauce  
mit Serviettenknödel und Kohlsprossengemüse

\*\*\*

Gustostückerl vom Landhendl mit Kräutern gebraten  
dazu Butterreis und Zuckererbsen

\*\*\*

Knödelvariation (Grammel, Fleisch, Spinat)  
auf Fasslkrout

\*\*\*

Gefülltes Kalbsbrüstl im Natursaftl  
mit Basmatireis und Karotten-Erbsegemüse

\*\*\*

Im Ganzen gegrilltes Spanferkel im Knoblauchsafterl  
mit Kartoffelknödel und warmem Krautsalat



## Pasta

Kürbisravioli mit Kohlfleckerl  
in Rieslingschaum

\*\*\*

Lachs-Lasagne mit jungem Blattspinat

\*\*\*

Penne al Pesto  
mit Jungzwiebeln und Kirschtomaten

\*\*\*

Steinpilzravioli in Kräutersauce

\*\*\*

Spinat Schafkäse Strudel an Kräutersauce

\*\*\*

Gnocchi mit Birnen-Gorgonzolasauce

\*\*\*

Pilze à la Creme mit Spinatknöderl

\*\*\*

vegetarische Gemüsepfanne mit Spätzlen

\*\*\*

cremige Geflügel-Lasagne mit Tomatensauce

\*\*\*

Gemüsestrudel mit Paradeiserobers

\*\*\*

Lasagne al forno mit Tomatenragout und Basilikum

\*\*\*

Penne Regate "all'arrabiata" (Pfefferoni, Speck, Tomaten)

\*\*\*

Tagliatelle mit Schrimps in Veltlinersauce und frischen Kräutern

\*\*\*

Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti

\*\*\*

Bunte Tortellini mit Ricotta gefüllt  
auf Tomaten-Basilikumsauce

## Fingerfood - Flying Service

Mini Röstli mit Räucherlachs und Kaviar

\*\*\*

Hühnerspießchen „Yakitori“

\*\*\*

Gebackenes Schweinefilet mit Kartoffel-Vogelssalat

\*\*\*

Lammkotelette auf Gemüse-Cous-Cous

\*\*\*

Garnelen im Tempurateig mit Dipsauce

\*\*\*

Frühlingsröllchen mit Mangosauce

Gefülltes Jourgebäck mit

Graved Lachs, Senfdillsauce

\*\*\*

Rohschinken, Melone

\*\*\*

Salami, Gewürzgurkerl

\*\*\*

Brie, Trauben

\*\*\*

Mozzarella, Tomate, Pesto

\*\*\*

Kesselschinken, Krenservais

\*\*\*

Englisches Roastbeef, Sauce Tartare

\*\*\*

Frischkäse, buntem Pfeffer, Kresse

\*\*\*

Gegr. Hühnerbrust, Pfeffergervais

Weißbrot & Schwarzbrotsschnitten mit

Grammelschmalz

\*\*\*

Kräuteraufstrich

\*\*\*

Verhackertes

\*\*\*

Liptauer

\*\*\*

Eiaufstrich

## Wok Bar

Thailändischer Nudelwok mit Putenfilet  
knackigem Gemüse und roter Currysauce  
\*\*\*

Yellow Chicken Curry mit gedämpftem Reis  
\*\*\*

Schweinsfilet „sweet & sour“ mit Jasminreis  
\*\*\*

Terriyaki Hühnerspießchen mit Yakitorisauce  
\*\*\*

„Szechuan Beef“ Zwiebel, Ingwer, Erbsenschoten

& Sojasprossen mit gebratenem Reis  
\*\*\*

Wokgemüse mit Scampi, Austernsauce und Sweet Chili  
\*\*\*

Lachs Teppan Yaki in Sojabutter, Jasminreis  
und Wokgemüse  
\*\*\*

Knusprig gebratenes Gansl mit Apfel-Beerenrotkraut  
und Kartoffelknöderln

## Salate

Kartoffel-Vogerl Salat

Bunter Bauernsalat

Karotten-Rohkost

Gurkensalat

Tomaten Mozzarella

Blattsalat mit 2-erlei Dressing