

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 25.-/Person

Menüvorschläge - 3 Gänge ab 37.-/Person

Menüvorschläge - 4 Gänge ab 45.-/Person

Menüvorschläge - 5 Gänge ab 49.-/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 7.- 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 Balsamicoglaze

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 Broccoliröschen

Crevettenspieß "Provencal"
auf Cous-Cous und Ratatouillegemüse

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

Lachsfilet natur gebraten
auf Safransauce
mit Zucchiniгemüse und Tagliatelle

Zanderfilet
auf Fenchel-Paprikagemüse
dazu Savojardkartoffeln

Fischteller „Kapitäns Art“
mit verschiedenen Sorten Fisch aus Fluss und Meer
Garnele und Kräuterschaum

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 Ochs 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-Marsalasauce
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 Moccatasse

Luftige Topfen-Joghurtcreme mit Waldbeeren

Flaumige Topfenockerl in Krokantbrösel
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Nougat-Topfenknödel mit Vanille-Mascarpone

Grau-Mohn-Nudel mit Apfelmus

Knusprige Apfelringe in Zimtzucker 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

Fleischbällchen mit Sauce Diable

Würstchen im Blätterteig

Zwetschken im Speckmantel

Garnelen im Tempurateig mit Sojasauce

Spinatstrudel mit Fetakäse

Leberkäs-Station

mit verschiedenen Mini-Leberkäsen

und Jourgebäck

Faschierte Laibchen

Wiener Schnitzerl mit

Erdäpfel-Vogerlsalat

Boeuf Stroganoff mit Kräuterspätzle

Geselchte Veltlinerwürstl

mit Gabelkraut

Hausmannskost-Brunch

Rücken vom Jungschwein unterm reschen Schwartl
mit Gabelkraut und Kartoffelknöderl

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 Zweigeltsauce
mit Serviettenknödel und Kohlsprossengemüse

Gustostückerl vom Landhendl mit Kräutern gebraten
dazu Butterreis und Zuckererbsen

Knödelvariation (Grammel, Fleisch, Spinat)
auf Fasslkraut

Gefülltes Kalbsbrüstl im Natursaftl
mit Basmatireis und Karotten-Erbsengemüse

Im Ganzen gegrilltes Spanferkel im Knoblauchsafterl
mit Kartoffelknöderl 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 Rösti mit Räucherlachs und Kaviar

Hühnerspießchen „Yakitori“

Gebackenes Schweinefilet mit Kartoffel-Vogelersalat

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, Krengervais

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

Rote Rüben Salat

Tomaten Mozzarella

Blattsalat mit 2-erlei Dressing