



\*\*\*\*\*  
SCHWARZ·HIRSCH  
FINEST CATERING

*Ihr Hochzeitsspezialist  
im Schloss Margarethen  
am Moos*



www.catering.wien









## Getränkepakages

### Getränkepackage EINS € 22,50

Mineralwasser still & prickelnd  
Naturrüber Apfelsaft & Orangensaft  
Coca Cola, Coca Cola Light, Almdudler  
Weißwein & Rotwein Selection SCHWARZ HIRSCH  
Flaschenbier 0,3l

### Getränkepackage ZWEI € 28,00

Mineralwasser still & prickelnd  
Naturrüber Apfelsaft & Orangensaft  
Coca Cola, Coca Cola Light, Almdudler  
Weißwein & Rotwein Selection SCHWARZ HIRSCH  
Hochriegel Sekt  
Märzenbier vom Fass 0,3l  
Kaffee & Tee Variationen

### Getränkepackage DREI € 32,00

Mineralwasser still & prickelnd  
Naturrüber Apfelsaft & Orangensaft  
Coca Cola, Coca Cola Light, Almdudler  
Weißwein & Rotwein Premium  
Österreichischer Winzersekt  
Märzenbier vom Fass 0,3l  
Kaffee & Tee Variationen

Infused Waters in der Bowle  
(Gurke & Limette, Zitrone & Minze, Orange & Ingwer)

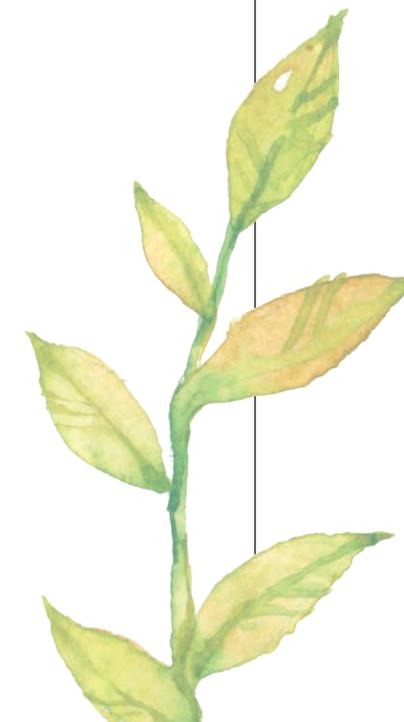
---

### Getränkepackage AGAPE € 8,00

Mineralwasser still & prickelnd  
Orangensaft  
Hochriegel Sekt  
Märzenbier 0,3l

Longdrink Package 160,00 € + 5,00 € pro Drink

Cocktail Package 190,00 € + 7,00 € pro Drink











## Buffetpackage Basic

### Leistungen inklusive:

Speisen, Servicepersonal, Kochpersonal,  
Leihgeschirr, Auf- & Abbau, Getränkehandling,  
Veranstaltungsdauer 10 Std.

€ **55,00**  
pro Person / inkl. MwSt



### VORSPEISE

Luftgetrockneter Schinkenspeck mit Apfelkren & gehobeltem Bergkäse

Gedämpfte Putenbrust mit Thunfischcreme & gebackene Kapern

Mozzarellaperlen & Kirscharadeiser mit Basilikumpesto

Marktfrische Blattsalate mit einer Auswahl von verschiedenen Öl- und Essigsorten,

Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Croutons

Ofenfrisches hausgemachtes Olivenbrot

### HAUPTSPEISEN

Geschmorte Schweineschulter in Bockbiersauce mit Apfel-Lavendelkompott & Brezel-Auflauf

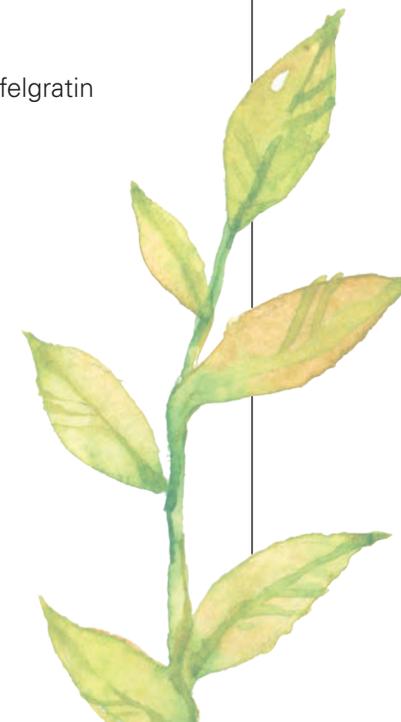
Mediterrane Gemüselasagne mit gereiftem Grana überbacken

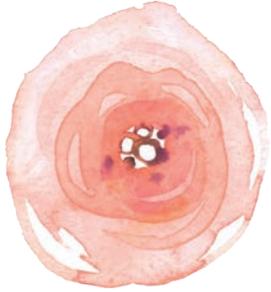
Zartes Hühnerbrüstchen Coq au vin mit Champagner & cremigen Kartoffelgratin

### DESSERT

Tiramisu mit Amaretto & frischen Früchten

Panna Cotta mit Beerenragout





## Buffetpackage Medium

### Leistungen inklusive:

Speisen, Servicepersonal, Kochpersonal,  
Leihgeschirr, Auf- & Abbau, Getränkehandling,  
Veranstaltungsdauer 10 Std.

€ **61,00**

pro Person / inkl. MwSt



[www.catering.wien](http://www.catering.wien)

### VORSPEISE

Serrano hauchdünn geschnitten mit Anti Pasti & Olivenöl  
Büffelmozzarella & Strauchtomaten mit Feigenbalsamico & weißem Pfeffer  
Forellenfilet mit Honigsenf & frischer Dille

Marktfrische Blattsalate mit einer Auswahl von verschiedenen Öl- und Essigsorten,  
Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Croutons

Ofenfrisches hausgemachtes Olivenbrot & französisches Baguette

### HAUPTSPEISEN

Zarter Jungschweinebraten am Holzbrett frisch geschnitten dazu  
Riesling-Kraut und Serviettenknödel  
Hühnergeschnetztes Stroganoff mit flaumigen Blattspinat-Semmelknödel  
Gegrillter Zander auf Eierschwammerlsauce mit Kräuterbandnudeln  
Gnocchi in Blattspinatsauce mit Kirschtomaten & Grana

### DESSERT

Gebutterte Mohnnudeln mit Zwetschkenröster  
Creme Brullet mit knuspriger Haube & Butterkrokant





## Buffetpackage High

### Leistungen inklusive:

Speisen, Servicepersonal, Kochpersonal,  
Leihgeschirr, Auf- & Abbau, Getränkehandling,  
Veranstaltungsdauer 10 Std.

€ **72,00**  
pro Person / inkl. MwSt



[www.catering.wien](http://www.catering.wien)

### VORSPEISE

Soja mariniertes Thunfisch auf Granatapfelkraut & pinkem Ingwer  
Hauch dünn geschnittener Hirsch- & Wildschweinschinken mit schwarzer Walnuss  
Tatare vom Kalb mit Grana & Lauchzwiebeln im Aspik  
Marktfrische Blattsalate mit einer Auswahl von verschiedenen Öl- und Essigsorten,  
Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Croutons  
Ofenfrisches Jourgebäck & hausgemachtes Olivenbrot

### HAUPTSPEISEN

Rinderfiletspitzen in Portweinsauce mit Trauben & Steinpilzen dazu Prinzessbohnen  
im Speckmantel & Erdäpfel-Trüffelauflauf  
Zartes Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Pharmaschinken in  
fruchtiger Tomatensauce und Tagliatelle  
Gegrillter Lachs auf geräuchertem Spitzpaprikagemüse mit Erdäpfeln in  
gebräunter Butter  
Knackiges Gartengemüse frisch aus dem WOK

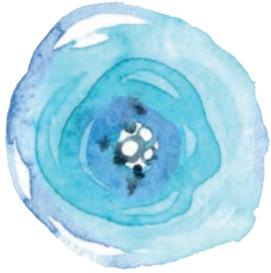
### DESSERT

Flüssiges Schokoladentörtchen mit Apfelragout  
Kaffeemousse mit Amaretto & cremigen Heidelbeeren  
Traubenstrudel auf Haselnusssauce









## Menüpackage Basic

### Leistungen inklusive:

Speisen, Servicepersonal, Kochpersonal,  
Leihgeschirr, Auf- & Abbau, Getränkehandling,  
Veranstaltungsdauer 10 Std.

€ **59,00**

pro Person / inkl. MwSt



[www.catering.wien](http://www.catering.wien)

### VORSPEISE

Gegrilltes Gemüse mit Olive, Grana & frischen Kräutern

Landfrischkäseterrine mit Paprika & frischer Kresse

Serranoschinken mit Melone & Zitronenöl

### HAUPTSPEISE

Rosa Schweinefilet auf feiner Waldpilzsauce & Kartoffelgratin

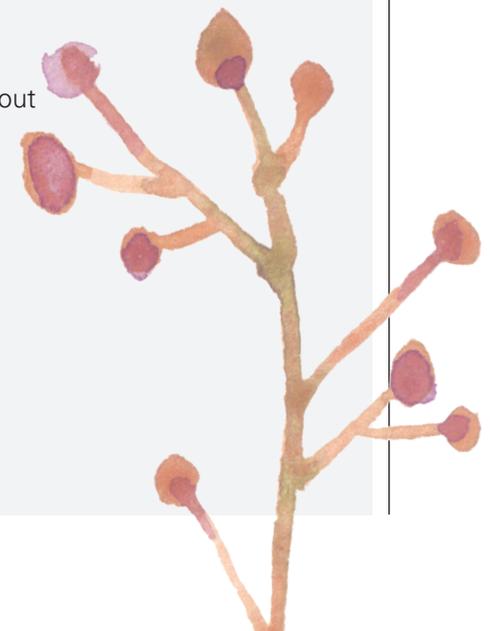
oder

Gegrillter Zander auf Blattspinatrisotto mit Grana & Schmortomate

### DESSERT

Schokoladenküchlein auf feinem Beerenragout

Crème Brûlée mit Crème Karamell





## Menüpackage Medium

### Leistungen inklusive:

Speisen, Servicepersonal, Kochpersonal,  
Leihgeschirr, Auf- & Abbau, Getränkehandling,  
Veranstaltungsdauer 10 Std.

---

€ **67,00**  
pro Person / inkl.Mwst



[www.catering.wien](http://www.catering.wien)

### VORSPEISE

Hirschschinken auf Linsen-Marillensalat & Preiselbeeren  
Büffelmozzarella & Strauchtomaten mit Feigentatare  
Hausgemachte Leberpate von der Ente mit Orangen & Mandeln

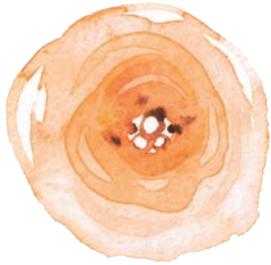
### HAUPTSPEISE

Rosa Beiriedschnitte auf kräftigem Rotweinjus  
mit Prinzessbohnen Speckmantel dazu getrüffeltes Erdäpfel-Bergkäsesouffle  
oder  
Saibling in Weisswein-Steinpilzsauce auf Süßkartoffelpüree

### DESSERT

Panna Cotta mit cremigen Waldbeeren  
Getunkte Erdbeeren in Milkschokolade  
Traubenstrudel auf Haselnusssauce





## Menüpackage High

### Leistungen inklusive:

Speisen, Servicepersonal, Kochpersonal,  
Leihgeschirr, Auf- & Abbau, Getränkehandling,  
Veranstaltungsdauer 10 Std.

€ **78,00**  
pro Person / inkl. MwSt



[www.catering.wien](http://www.catering.wien)

### VORSPEISE

Gebeizter Saibling & Garnele auf Frisee- Limonendressing  
Gefüllte Feige mit Ziegenkäsemousse auf Trauben-Safrantatare  
Gänselebermousse auf Apfel-Walnusskompott & Rucola

### SUPPE

Cappuccino von Curry mit Zitronengras & Garnele

### HAUPTSPEISE

Rinderfiletsteak auf Schalotten gebettet mit Erdäpfelgratin & Speckbohnenbündel  
oder  
Lachstranche gegrillt auf knackigen Gartengemüse & Rosmarin Baby Erdäpfel

### DESSERT

Weisser Schokoladenbrownie auf Erdbeer-Melissenragout  
Nougat-Topfenstrudel auf Karamellcreme & Mango







## Zusatzpakete:

### **Mitternachtssnack / € 5,50 pro Person**

(Inbegriffen sind Speisen, Leihgeschirr und Buffetequipment)

*Folgende Varianten sind am Buffet möglich:*

Gulaschsuppe, Erdäpfelgulasch, Jour Leberkäsemmel, Frankfurter & Debreziner

Österreichische Käseplatte mit Trauben & Nüssen

### **Sektcocktail-Empfang (1 Std.) / € 5,80 pro Person**

### **Agape Bronze (2,5 Std.) / € 11,00 pro Person**

(Inbegriffen sind 3 Stk. Canapés, Servicepersonal, Leihgläser)

Beispiel: Beinschinken mit Kren & Kirschtomate | Räucherforellentartare | Curry-Ei Aufstrich

### **Agape Gold (2,5 Std.) / € 14,00 pro Person**

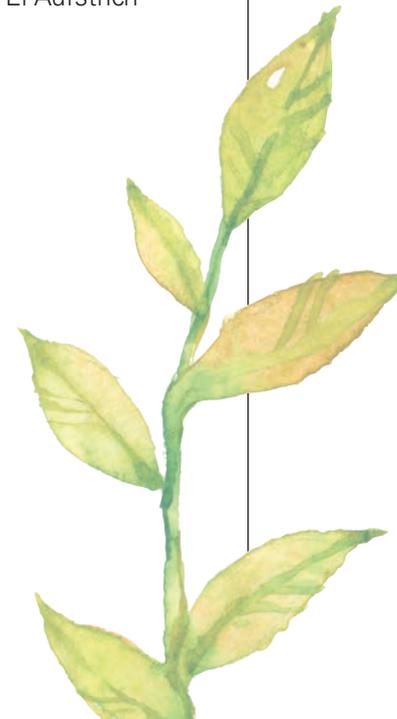
(Inbegriffen sind 4 Stk. Fingerfood, Servicepersonal, Leihgläser)

Beispiel: BBQ Beef Wrap vom Ochsen mit knusprigen Zwiebeln & Honigsenf

Forellmousse mit Krenschäum und Kapern auf Schwarzbrottafer

Tramezzini mit Eiaufstrich, Mandarine & Rucola

Joursemmerl mit Dukatenschnitzerl





*Starter*

*Local white & green Asparagus served with hollandaise and a soft poached egg*

*Austrian Bread selection & Liptauer spread*

*Mains*



# WIR SIND EIN PREMIUM-ANBIETER IM BEREICH CATERING UND GASTRONOMIE.

Catering bedeutet für uns, dass wir Ihre Kunden und Gäste bei jedem Besuch und jedem Event aufs Neue überraschen. Erlebbar vom Konzeptansatz bis ins kleine Detail. Im Background setzen wir auf den richtigen Mix zwischen hohen Standards, modernen Technologien und einem überdurchschnittlich hoch qualifiziertem und motiviertem Team.

Caterings brauchen eine perfekte Vorbereitung. Genau hier können wir unser Streben nach Perfektion jedes Mal aufs Neue beweisen – lassen Sie uns den Beweis bei Ihrem Hochzeitstag antreten!



MATTHIAS SCHWARZMÜLLER



DANIEL HIRSCHMANN



[www.catering.wien](http://www.catering.wien)



\*\*\*\*\*

**SCHWARZ·HIRSCH**

FINEST CATERING

Goldschlagstraße 172, 1140 Wien

T 0043.1.236.52.89

  
**SCHWARZ·HIRSCH**  
FINEST CATERING