

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Übersicht unserer kulinarischen Köstlichkeiten und alles, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Gustieren und stehen Ihnen jederzeit auch gerne persönlich zur Verfügung.

Ihr Karl Krenn

BRÖTCHEN & SANDWICHES

Schlemmersandwiches Weißbrot „Traditionell“, pro Stück

€ 1,60

Schinken garniert
Feine Wurstvariationen garniert
Mailänder Salami mit Kapernbeeren
Pfefferkarree garniert
Parmaschinken mit Melonenperlen

vegetarisch

Schnittkäse garniert
Weichkäse mit Nüssen
Blauschimmelkäse mit Trauben
Eiaufstrich mit Schnittlauch
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Schlemmersandwiches Weißbrot „Gourmet“, pro Stück

€ 1,80

Roastbeef mit Kräuteraufstrich
Hirschschinken mit Preiselbeercreme
Bündner-Fleisch/Osso Collo mit Senfgervais
Geräucherte Forelle mit Krengervais
Räucher- oder Gravedlachs mit Krengervais

MENGENRABATT

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl gemischter Brötchen zusammen. **Ab 100 Stück** Brötchen „fein sortiert“ gewähren wir einen Durchschnittspreis von **€ 1,50** je Brötchen.

Schwarzbrot oder Vollkornbrot „Rustikal“, pro Stück

€ 1,70

Ideal für die Nachmittags-/Abendjause

Südtiroler Schinkenspeck
Kärntner Bauernspeck garniert
Schweinsbraten mit Bratfett und Kren
Selchschof mit Pfefferoni
Hausgeselchtes mit Perlzwieberl
Kärntner Haussalami mit Gurkerl
Verhackert mit Zwiebelringen
Leberaufstrich mit Gurkerl

vegetarisch

Steirerkäse
Salzburger Bergkäse
Pikante Aufstriche garniert
Französischer Brie mit Nüssen

Gefülltes Jourgebäck fein belegt „Klassik“, pro Stück

€ 1,70

Schinken
Feine Wurstvariationen
Mailänder Salami
Pfefferkarree
Prosciutto-Schinken
Mortadella
Geselchtes und Topfenkren

vegetarisch

Schnittkäse garniert
Weichkäse mit Nüssen
Blauschimmelkäse mit Trauben
Feine Aufstriche
Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum

MENGENRABATT

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl gemischter Brote oder Jourgebäck zusammen. **Ab 100 Stk.**
„fein sortiert“ gewähren wir einen Durchschnittspreis von **€ 1,60** je Brötchen.

Gefüllte Vollkorn-Weckerl fein belegt „Klassik“, pro Stück

€ 2,50

Auswahl siehe gefülltes Jourgebäck „Klassik“

Gefüllte Riesen-Party-Brezel nach Ihren Wünschen gefüllt, pro Stück

€ 35,--

Für ca. 5 Personen

FEINKOSTPLATTEN

**Feinkostplatte „Klassik“ – diverse Schinken- und Wurstsorten fein garniert
pro Person € 5,-- (= 200g/Person)**

Schinken
Salami
Feine Wurstvariationen
Garniert mit Aufstrich, Ei, Gurkerl & Pfefferoni

**Feinkostplatte „Gemischt“ – diverse Schinken- und Wurstsorten (2/3);
Käsevariationen (1/3) - fein garniert pro Person € 5,-- (= 200g/Person)**

Schinken
Salami
Feine Wurstvariationen
Schnittkäse garniert
Weichkäse mit Nüssen
Blauschimmelkäse mit Trauben
Garniert mit Aufstrich, Ei, Gurkerl, Pfefferoni, Trauben & Nüssen

Murauer Bauernplatte pro Person € 5,-- (= 200g/Person)

Schinken & Bauernspeck
Hartwürstel

Bauerngeselchtes
Schweinsbraten
Steirerkäse
Verhackert
Garniert mit Aufstrich, Ei, Gurkerl & Pfefferoni

Feine Käseplatte mit Aufstrichen (vegetarisch) - diverse Käsesorten aus unserem vielfältigen Sortiment garniert pro Person € 5,-- (=200g/Person)

Schnittkäse
Weichkäse
Blauschimmelkäse
Frischkäse
Garniert mit Trauben & Nüssen

Fischplatte – diverse Fischvariationen fein garniert pro Person € 7,-- (= 200g/Person)

Geräucherter- und Graved Lachs
Geräucherte Forellen
Garnelen
Tintenfischringe
Feiner Kräuter-/Kren-Topfen
Garniert mit Zitronenscheiben & Petersilie

Gourmetplatte – italienische Spezialitäten fein garniert pro Person € 7,-- (= 200g/Person)

Prosciutto
Mailänder Salami
Mortadella
Grana Padano
Gorgonzola
Eingelegte Antipasti & Melone

Roastbeef-Platte mit Sauce Remoulade pro Person € 8,-- (= 200g/Person)

Hausgemachtes zart rosa gebratenes Roastbeef fein geschnitten

ÜBERRASCHUNGSBESUCH

Wir stellen Ihnen innerhalb kürzester Zeit ab Bestellung eine kalte Platte oder Brötchen zusammen, die Sie in den Geschäftsöffnungszeiten im Kaufhaus abholen können.

KALTES BUFFET

Variationen

Fleisch & Huhn

Hausgemachte Sülzchen von Rindfleisch, Pute oder Gemüse
Parma-Schinken mit Melone
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Rindfleisch Carpaccio mit Krensauce
Salami Variationen
Schinkenrolle gefüllt mit Gemüse-Mayonnaise
Steirischer Hirschschenken
Steirische Wildwürsteln
Backhendelteile
Faschierte Fleischbällchen
Kalter Schweinsbraten
Hausgeselchtes mit Kren

Fisch

Crevettencocktail
Geräucherte Forellen mit Sahnekren
Graved oder geräucherter Lachs mit Krengervais

Käse

Schafskäse mit Kräutern
Feta-Spieße mit Gurke
Mozzarella mit Tomaten

Vegetarisch

Gemüse Mayonnaise

Gefüllte Eier

Blätterteiggebäck gefüllt mit verschiedenen Füllungen

Salate „Spezial“

Wurstsalat mit Mayonnaise

Wurstsalat mit Essig und Öl

Griechischer Salat

Thunfisch Salat

Rindfleischsalat

Waldorfsalat

Heringssalat nach Saison

Aufstriche

Liptauer

Eiaufstrich

Kräuteraufstrich

Kren-Topfenaufstrich

Thunfischaufstrich

Lachsaufstrich

WARM SPEISEN

Die Gerichte sind nur auf Vorbestellung möglich. Um mit Ihnen das perfekte Menü zusammenzustellen, besichtigen wir gerne vorweg den Ort Ihrer Veranstaltung.

Schreiben sie uns kurz oder nehmen Sie Kontakt mit mir auf!

Rindsuppe mit hausgemachten Beilagen

Lungenstrudel
Fleischstrudel
Frittaten
Leberknödel
Kaspressknödel

Hausgemachte Gulaschsuppe nach ungarischer Art

mit Gebäck

Hauptspeisen vom Grill

Gemische Fleischspießchen
Gefüllte Schweinsmedaillons
Karreesteaks mit Prosciutto und Salbei
Rindfleischspießchen
Rindfleischröllchen gefüllt
Putenspießchen mit Ananas
Lammkronen
Cevapcici
verschiedene Grillwürstchen

Gemischte Fischspießchen

Gefüllte Calamari
Garnelen oder Scampi

Serviert mit verschiedenen Grillsaucen

Hauptspeisen aus Pfanne und Ofen

Kleine Backhendlteile

Wienerschnitzerl vom Schwein

Cordon Bleu gefüllt

Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce

Rindsrouladen gefüllt mit Wurzelgemüse

Rinderfiletstreifen Art Stroganoff

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Putenschnitzel in Currysauce

Kalbsbraten vom Karree in Pilzrahmsauce

Hirschkalbsragout in Preiselbeer-Rahmsauce

Wildbraten in Wacholdersauce

Jungschweinsbraten vom Karree

Spießbraten vom mageren Karree

Steirisches Wurzelfleisch

Hausgeselchtes vom Schopf oder Teilsames

Grillstelze knusprig gebraten

Kalbsrahmgulasch

Rindsgulasch

Lasagne italienischer Art

Gemüselasagne italienischer Art

Wok Pfanne mit Putenstreifen und Gemüse

Wok Pfanne mit Scampi und Gemüse

Beilagen

Folienkartoffel

Petersilienkartoffel

Kroketten

Rösti

Pommes Frites

Serviettenknödel

Reis oder Wildreis Mischung

Erbсенreis

Teigwaren oder Spätzle

Kartoffelgratin

Gemüse-Beilagen

Rustikale Gemüsemischung nach Saison

Babykarotten glasiert

Speckrahmfisolen

Apfelrotkraut

Salatbuffet

Kartoffelsalat
Käferbohnsalat
Tomatensalat
Gurkensalat (wahlweise mit Rahm oder Essig & Öl)
Krautsalat
Fisolensalat
Karottensalat
Blattsalate der Saison

Mitternachtsjause

Klassik

Hausgemachte Gulaschsuppe nach ungarischer Art mit Gebäck

Würstelparade

Frankfurter, Debreziner und Käsekraider mit verschiedenen Senfsorten, Kren & Gebäck

Käsevariationen vom Brett mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

Wurstsalat oder Rindfleischsalat garniert mit Gebäck

SÜSSIGKEITEN

Auch für **Süßes** ist gesorgt.

Frisch aus unserer **Pâtisserie** oder in Zusammenarbeit mit unserem **Konditorei-Partner Brandl**.

Für **jeden Freitag** besteht die Möglichkeit frische **Torten und Mehlspeisen** von der **Konditorei Brandl** zu bestellen. Abzuholen im Kaufhaus.

Über unser vielseitiges Angebot an süßen Nachspeisen informieren wir Sie gerne.

Jederzeit verfügbar: Frisches Obst aus unserem Sortiment.

WARMER MITTAGSIMBISS AUF ABHOLUNG

In unserem Geschäft richten wir für Sie verschiedene **Speisen auf Vorbestellung - hausgemacht** und mit **AMA-Gütequalität**. Fragen Sie uns nach dem abwechslungsreichen Angebot!

Backhendl
Wienerschnitzel
Schnitzel-Semmel
Grillstelzen
Grillhendl
Ofenfrische Minipizza
Schweinsbraten
Faschierte Laibchen (Burger)
Heißer Leberkäse

Suppeneinlagen hausgemacht

Lungenstrudel
Fleischstrudel
Leberknödel
Kaspessknödel

DIVERSE KLEINIGKEITEN

Glas Gurkerl
Glas Pfefferoni
Senf
Ketchup
1 Tube Mayonnaise
Brotkorb – Standard (verschiedene Brotsorten)
Brotkorb – Deluxe (große Auswahl an Brot und Jourgebäck)
Feine Auswahl von erlesenen Früchten im Korb (ca. 2,5 kg)

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Wir bieten Ihnen sämtliche alkoholfreie Getränke aus unserem umfangreichen Geschäftssortiment an.

Konferenzgetränke

Mineralwasser **0,3l** prickelnd/mild
Fruchtsäfte Orange, Multivitaminsaft, Johannisbeere, **0,2l**
Coca Cola, verschiedene Limonaden **0,33l**

Kaffee

Gerne stellen wir Ihnen unsere Kaffee-Espresso-Maschine für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.
Kosten nach Verbrauch (integriertes Zählwerk)

Kaffee nach Verbrauch	€ 1,—
Tagesmiete	€ 25,—

Bier

Aus den Brauereien „**Murauer**“, „**Hirter**“, „**Puntigamer**“ & „**Gösser**“ nach Wahl

Weisswein

Welschriesling, Weinhof Rauch – Süd-Steiermark
Weißburgunder, Weinhof Rauch – Süd-Steiermark
Grüner Veltliner, Weingut Nigl, Kremstal
Grüner Veltliner, Weingut Markus Huber, Niederösterreich

Rotwein

Blaufränkisch „“, Weingut Kerschbaumer, Burgenland
Zweigelt, Weinhof Rauch – Süd-Steiermark

Bei der Auswahl der Weine beraten wir Sie gerne und stellen mit Ihnen ein Sortiment passend zu den von Ihnen ausgewählten Speisen zusammen.

Sekt - Prosecco

Schlumberger trocken oder halbtrocken, **0,75l Flasche**

Italienischer Prosecco **0,75l Flasche**

Digestif

Zirbenschnapss Karl Krenn

Apfel-Cuvée Karl Krenn

*Was Sie sonst noch brauchen.....
Gerne stellen wir Ihnen folgendes Equipment zur Verfügung*

GESCHIRR (PRO TAG)

Gläser

Sektgläser
Weingläser
Biergläser
Gläser für alkoholfreie Getränke
Trinkbecher

Geschirr & Besteck

Suppentassen
Speiseteller
Dessertteller
Besteck
Kaffeetassen komplett inkl. Löffel
Papierservietten **á 100 Stück**

Mobiliar

Stehtisch inkl. passendem, weißem Stehtisch-Überzug (Hussen), Tischdecken

Gläser, Teller & Besteck nehmen wir ungewaschen zurück! Sie haben keine Arbeit damit.
Vom Stehcocktail über ein Buffet bis hin zum Menü samt Service, individuell an Ihre Bedürfnisse angepasst, planen wir gerne Ihren Event.

Schreiben sie uns kurz oder nehmen Sie Kontakt mit mir auf!