

# *Gerstner Catering*

## *The Imperial Caterer*

### *Wien 1847*



# *Snacks und Näscheren*

## *2016*



## Genießen kann so einfach sein...

Catering ist nicht gleich Catering und so haben wir es zu unserer Aufgabe gemacht, Ihnen und Ihren Gästen neben der bekannt hohen kulinarischen Qualität auch das exklusive Gerstner Service zu bieten.

In diesem Sinne freuen wir uns, Sie persönlich betreuen zu dürfen und garantieren Ihnen unsere größte Aufmerksamkeit.

Wir weisen Sie höflichst darauf hin, dass die angegebenen Speisen lediglich einen Auszug und Vorschlag repräsentieren und wir Ihnen gerne ein ganz individuelles, nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ausgearbeitetes Angebot unterbreiten.

## Umweltzeichen

Umweltbewusstsein, Nachhaltigkeit, hohe Qualitätsstandards und geschulte Mitarbeiter haben Gerstner zum ersten Cateringunternehmen Österreichs in dieser Größenordnung gemacht, das mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet wurde.



## KALTE COCKTAIL HAPPEN

Nach Tradition der klassischen „Sandwicherei“ unterteilen wir in vier verschiedene Grundarten, die es Ihnen ermöglichen, je nach Anlass und Bedarf Ihre kalten Cocktail-Happen selbst zusammenzustellen.

<b>Canapés</b>	große längliche Weiß- oder Schwarzbrotstreifen, an der Seite berindet, ca. 3 x 6 cm
<b>Medaillons</b>	runde ausgestochene Weißbrotscheiben, Ø ca. 4 cm
<b>Gabelbissen</b>	ovale Brotscheiben aus Weiß-, Schwarz- und Kürbiskernbrot, ca. 4 x 9 cm
<b>Sandwiches</b>	in den gleichen Brotsorten wie Gabelbissen verfügbar, ca. 4 x 14 cm



Sie können Ihre eigene Auswahl aus den folgenden Kategorien zusammenstellen:

### KATEGORIE I

Frühlingskäse mit Paprika	Spinat mit Schafkäse
Gervaisaufstrich mit Cherry-Tomate *	Thunfisch mit Mais *
Schwarzes-Oliven Tartar mit Schafkäse	Zigeuneraufstrich mit Jungzwiebel
Gorgonzolacrème auf Nußbrot	Gebratener Gemüse Aufstrich
Eiaufstrich *	Verhackertes mit Zwiebel*
Farmer Schinken mit Gewürzgurkenfächer *	Curry-Ei-Aufstrich
Grünkern Aufstrich *	Blunz'n mit roten Zwiebeln *
Karotten Ingwer Aufstrich mit Kürbiskernen *	Geräucherter Tofu Aufstrich *

\* Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit \* gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.

## KATEGORIE II

Salami und Silberzwiebel \*  
Pfeffersalami mit Liptauer  
Entenleberaufstrich mit Nüssen und Orangen \*  
Mozzarella mit Tomate und Pesto \*  
Kalbslebercrème mit Früchten  
Roastbeef mit Maiskölbchen  
Basilikum-Gervais mit Mozzarella Perle  
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomate \*  
Schweinsbraten mit Mixed Pickles \*

Brie auf Kürbiskernbrot \*  
Putenschinken mit Ananas \*  
Crevetten mit Cocktailsauce  
Beinschinken mit Gewürzgurke \*  
Räucherforellentartar  
Räucherlachs Aufstrich \*  
Kräuterschinken mit frischen Kren  
Schrimps mit Olive \*

## KATEGORIE III

Krebsenschwänze mit Kresse \*  
Westfälerschinken mit Melone \*  
Forellenkaviar mit Zitronenscheibe  
Lachstartar \*

Geräucherter Lachs mit Kapern \*  
Rehschinken mit Früchten  
Prosciutto mit Pfefferoni \*  
Flugentenbrust mit Orangenfilet\*

## RUSTIKALES AUF VOLLKORNBROT

Geselchtes mit Maiskölbchen\*  
Verhackertes mit Pfefferoni\*  
Zigeuneraufstrich mit Jungzwiebel  
Schweinsbraten mit Tomate und Gurkerl\*  
Salami mit Silberzwiebel \*  
Matjestartar mit Rahm und Dille

Grammelschmalz und Paprika  
Blutwurst mit Kren\*  
Kalbsleberstreichwurst  
Kräutertopfen mit Olive \*  
Speck mit Gewürzgurkerl \*

## TRAMEZZINI

Prosciutto crudo mit Rucola & Grana \*  
Mozzarella und Tomaten \*  
Räucherlachs \*  
Schinken mit Ei \*

Salami und Gemüsemayonnaise \*  
Spinat und Schafkäse \*  
Eiaufstrich\*  
Thunfischcrème mit Oliven

## VEGETARISCHES AUF VOLLKORNBROT

Gemischtes Gemüse der Saison \*  
Brie mit Frucht \*  
Gemüseaufstrich  
Spinat mit gerösteter Zwiebel

Kräutertopfen \*  
Gouda mit Nuß \*  
Mozzarella mit Tomate \*

*\* Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit \* gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.*

## GEFÜLLTES JOURGEBÄCK

*(Kleine Semmel, Kornspitz, Laugenweckerl,..)*

Geräucherter Lachs \*  
Beinschinken und Gewürzgurke \*  
Brie mit Erdbeere \*

Roastbeef und Sauce  
Prosciutto mit Melone \*  
Salami mit Pfefferoni \*

## GEFÜLLTE BAGELS

*(Mohn, Sesam, Vollkorn...)*

Räucherlachs, Frischkäse und Kren \*  
Putenbrust und Cole Slaw  
Beiried und Joghurt-Minzsauce  
Camembert, Tomaten und Rucola \*  
Tomaten, Salat, Frischkäse und Relish  
BLT (Speck, Eisbergsalat & Tomaten) \*

## GEFÜLLTE CIABATTAS

Huhn, gegrillte Zucchini, Rucola und Currysauce  
Roastbeef, karamellisierte Schalotten und Honig-Senfsauce  
Avocado und Krabben  
Vogersalat, gebratene Champignons, Tomaten und Avocado \*



\* Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit \* gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.

## KALTE COCKTAIL SNACKS

Kalte Cocktail Snacks sind immer beliebt und werden von uns auf verschiedenste Arten präsentiert. Gerne stimmen wir auch die Präsentation auf den jeweiligen Anlass oder das jeweilige Thema Ihrer Veranstaltung ab. Bitte lassen Sie sich von unseren Cateringmitarbeitern beraten.

Kleine Käsespießchen auf Vollkornbrot \*  
 Mozzarellaspießchen mit Cherrytomate \*  
 Frischkäseröllchen mit Buntem Pfeffer  
 Schinkenspeckröllchen mit Frischkäse  
 Törtchen mit Räucherfischtartar \*  
 Crêpes mit Gorgonzola & Beinschinken \*  
 Mürbteigschüsslerl mit Shrimpscocktail \*  
 Antipasti Spießchen  
 Blini mit Lachsrose \*  
 Marinierte Garnele mit Prosciutto umhüllt  
 Marinierte Garnele mit Zitronengras \*  
 Profiterole mit Gorgonzolacrème  
 Kleine Kartoffelrösti mit Crème Fraîche und Forellenkaviar  
 Tortilla Wraps mit Ceasar's Fülle  
 Tortilla Wraps mit Camembert, Rucola und Oliven-Tapenade  
 Spinat-Räucherfischroulade  
 Butterfischröllchen mit Crème Fraîche und schwarzen Sesam  
 Roastbeefröllchen mit Sellerie-Birnensalat  
 Kartoffelpuffer mit Schinken und Safran-Mayonnaise  
 Erdbeere im Prosciuttomantel \*  
 Melone mit Serrano am Spieß  
 Oliven im Speckmantel \*  
 Gemüsesticks mit Saucenvariation \*  
 Artischockenherzen im Prosciuttomantel mit getrockneter Tomate  
 Feige gefüllt mit Blauschimmelkäse im Speck eingewickelt

*\* Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit \* gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.*

### **Auf dem Kulinariklöffel**

Rohkostsalat mit Schnittlauch \*  
 Babymozzarella mit Rucola, Tomate & Pesto \*  
 Geflügelsalat mit Curry und Früchten  
 Marinierte Flusskrebse \*  
 Shrimpsalat mit Stangensellerie \*  
 Shrimps mit Ingwer & Koriander  
 Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan \*  
 Rindercarpaccio mit Trüffelöl  
 Tafelspitzsülzchen mit Kernöl- Vinaigrette  
 Räucherlachs mit Oberskren \*  
 Hirsch rosa gebraten auf Orangenlinsen  
 Lachstartar vom Fjordlachs auf Friséesalat \*  
 Matjestartar mit Zwiebelringen  
 Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat \*  
 Rohmarinierter Lachswürfel mit Limettensauce

### **Auf dem Kulinarikteller, bzw. in der -schale**

Mozzarellaperlen mit Crème Fraîche & Kräutern \*  
 Rindfleischröllchen mit Sesam auf dem Jungzwiebelspießchen  
 Geflügelsalat mit Orangen & Pistazien  
 Glasnudelsalat mit Sojagemüse, Ingwer und Erdnüssen  
 Shrimpscocktail mit Mary Rose Sauce \*  
 Marinierte Flugentenbrust auf Orangen-Linsen  
 Shrimpsalat mit Avocado  
 Gebeizter Lachs mit buntem Pfeffer und Orangenfilets  
 Lachstartar auf Limette \*  
 Wellington vom Rehfilet auf Apfel-Selleriesalat  
 Gebratene Jakobsmuschel auf Safran Crème Brûlée  
 Kalbscarpaccio mit Korianderpesto und Pecorino  
 Gebratene Garnele mit mariniertem Ingwer und Papaya-Chili Salat

*\* Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit \* gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.*

## GERSTNERS SÜßE WELT

Unsere süßen Köstlichkeiten sind weit über die Grenzen unseres Landes geschätzt und begehrt. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit den verschiedensten süßen Spezialitäten, die wir immer noch von Hand und ausschließlich in Eigenproduktion in unserer Backstube für Sie zubereiten

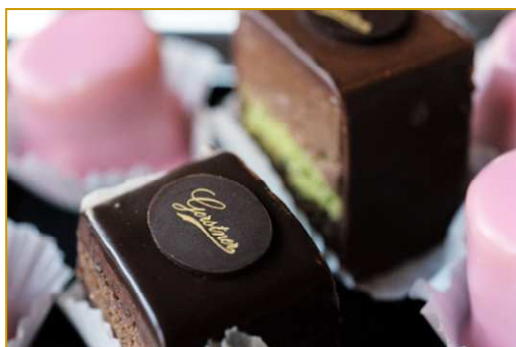
### KLEINE WIENER NÄSCHEREIEN

Fruchtschüsserl \*  
Brandteigkrapferl mit Vanillecrème \*  
Minidelicé Cassis oder Passionsfrucht \*  
Punschkräpferl \*  
Maronih Herzen (*saisonal*)  
Biskuitroulade \*  
Zwetschken- oder Beerenstrudel (*saisonal*)  
Opernwürfel

Getunkte Bananen \*  
Esterhazyschnittchen  
Gedeckter Apfelkuchen \*  
Getunkte Erdbeeren \*  
Getunkte Physalis \*  
Handgezogener Apfel-,  
Marillen- oder Topfenstrudel  
Tiramisuschnitte (*auf Anfrage*)

### PETITS DESSERTS

Crème Brûlée in der Moccataste (*klassisch, Schoko, Amaretto, Kokos, Pistazie, Chili etc.*)  
Schokoladenmousse hell/ dunkel im Glas  
Mangocreme mit Kokos Espuma  
Schwarzwälder-Kirschdessert im Glas  
Zitronen- und Apfel-Tartelettes



\* Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit \* gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.



## CUPCAKES BY GERSTNER

Nutty pistachio \*  
Vanilla bean \*  
Chocolate hazelnut delight \*

Lemon drop \*  
Peach cobbler \*



## PETITS FOURS & KONFEKT „GERSTNER“

Gerstnerschnitte \*  
Trüffelschnitte \*  
Pistazie \*  
Trüffelkugel \*  
Haselnusshäufchen \*  
Kongo \*  
Mandelschnitte \*  
Nougat hell/dunkel \*

Kaffee \*  
Nuss \*  
Pariser Spitz \*  
Sacherwürfel \*  
Mandelhäufchen hell/dunkel \*  
Nusskugel \*  
Dressierte Nougat \*  
Kaffeemarzipan \*



## KAFFEEGEBÄCK

*Jourplunder* (Nussschnecke \*, Marillentascherl \*, Ananas- Weichseltascherl \*, Topfengolatsche)  
Alt Wiener Gugelhupf  
Muffins, verschiedene Sorten (*nach Saison*)

\* Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte mit Ausnahme der mit \* gekennzeichneten Speisen, welche auch in kleineren Mengen zur Verfügung stehen.