

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL



SCHEITERER

FLEISCHEREI

GOURMET CATERING



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET SCHMANKERL

SPEISEN

Mini-Golddukatenschnitzel vom Schwein, mit Zitronenspalten garniert

Gebackene Mini-Fleischlaibchen

Überbackene Schinkenfleckerl mit Bergkäse

Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tatare

SALATE

Erdäpfelsalat

Krautsalat

SÜSSE GENÜSSE

Obstkuchen mit Früchten der Saison



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET LANDLEBEN

SPEISEN

Mini-Golddukatenschnitzel vom Schwein, mit Zitronenspalten garniert

Fleisch- oder Grammelknödel mit Sauerkraut

Gegrilltes Hühnchen

Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tatare

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

Tomatensalat mit buntem Paprika & Jungzwiebel

SÜSSE GENÜSSE

Schaumrolle & Schokospitz



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET NIEDERÖSTERREICH

WARME HAUPTSPEISEN AUS DEM CHAFING-DISH

Hühnerbrüstchen gefüllt mit Mozzarella, Schinken
und feiner Tomaten-Rosmariensauce und Reis

Mini-Golddukatenschnitzel vom Schwein, mit Zitronenspalten garniert

Jungschweinsbraten mit Knusperschwartl, Semmelknödel und Sauerkraut

Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tatare

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

SÜSSE GENÜSSE

Malakoffschnitte



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET WIENER KLASSIK

KALTE VORSPEISEN, AUF SPIEGELPLATTEN PRÄSENTIERT

Schinkenröllchen mit feiner Gemüse-Mayonnaise Füllung

Marinierter Tafelspitz mit steirischem Apfelessig,
Kürbiskernöl und rotem Zwiebel

OFENFRISCHEM GEBÄCK & BROT

WARME HAUPTSPEISEN AUS DEM CHAFING-DISH

Gebackenes Allerlei (Schnitzerl vom Schwein, Huhn, Gemüse)
& Kräutersauce

Kalbsrollbraten mit Basmatireis & feinem Gemüse

Gebratener Altwiener Rostbraten
in der Senf-Pfefferkruste & Petersilkartoffel

Spinatstrudel mit Schafkäse und Schnittlauchsauce

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

Tomatensalat mit buntem Paprika und Jungzwiebel

SÜSSE GENÜSSE

Sacherwürfel

Vanillecremeschnitte

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET WEINVIERTEL EXQUISIT

KALTE VORSPEISEN, AUF SPIEGELPLATTEN PRÄSENTIERT

Hausgemachter Weinviertler Prosciutto mit Zuckermelone & Oberskren
Mozzarella mariniert mit Cherrytomaten & frischem Basilikum

OFENFRISCHEM GEBÄCK & BROT

WARME HAUPTSPEISEN AUS DEM CHAFING-DISH

Mini-Hühnerschnitzel gebacken in der Sesamkruste
Weinviertler Tafelspitz im Wurzelsud mit Rösti,
Schnittlauchsauce & Apfelkren
Lachsfilet mit geschmorter Gemüsehaube & Petersilkkartoffeln
Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Brokkolifülle
& Kräuterdip

SALATE

Erdäpfelsalat
Krautsalat
Tomatensalat mit buntem Paprika & Jungzwiebel

SÜSSE GENÜSSE

Schaumrolle & Punschkrapferl
Kardinalschnitte

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET WEINVIERTEL EXKLUSIV

KALTE VORSPEISEN,
AUF SPIEGELPLATTEN PRÄSENTIERT

Hausgebeizter Graved Lachs & Räucherlachsrosen
mit Kaviarersatz, Dillsenf & Oberskren

Hausgemachtes Roastbeef vom Weiderind
mit Vogerlsalat, Schnittlauchsauce & eingelegtem Gemüse

OFENFRISCHEM GEBÄCK & BROT

WARME HAUPTSPEISEN
AUS DEM CHAFING-DISH

Burgunderbraten vom Weiderind
mit Kartoffelkroketten, Pfirsichscheiben & Preiselbeerdip

Gemüsestrudel mit Kräuterdip

Schweinemedallions vom Weinviertler Strohschwein mit feiner
Weinbrand-Peffersauce, Gemüse der Saison & Petersilkkartoffeln

Mini-Hühnerschnitzel in der Sesamkruste

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

Apfel-Lauchsalat mit Nüssen

SÜSSE GENÜSSE

Petit Fours

Mousse au Chocolat mit Obershäubchen & frischen Früchten

BELEGTE BRÖTCHEN

Wurst-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
Schinken-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
Aufstrich-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
Käse-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
Lachs-Brötchen (Weißbrot)
Roastbeef-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
Rohschinken-Brötchen (Schwarzbrot)
Häppchen (diverse Belegungen)
Jourgebäck (diverse Füllungen)

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

PORTIONSGLÄSER/SCHÄLCHEN

Lachstatar

Beef Tatar

Carpaccio mit Grana Padana & Rucola

Vitello Tonnato

Mini-Hühnerspieße mit Currydip



www.scheiterer.com

KALTE PLATTEN

Beinschinkenplatte mit Kren & eingelegtem Gemüse

Fleisch-Schinken-Platte, garniert

Roastbeefplatte mit Vogerlsalat

Wurst-Schinken-Platte, garniert

„Rustikal“ Platte– mit Speck, Blutwurst, Presswurst und Schweinsbraten, gar.

„Sea-Food-Festival“ Platte, garnierte Fischplatte mit Dillsenf und Oberskren

Käsespezialitätenplatte, garniert

Melonenschiffchen mit Rohschinken und Oberskren

Schweinsmedaillons Häppchen, garniert

„Italienische Platte“ mit Salami und Mortadella, gar.

Weinviertel Prosciuttoplatte mit Rucola, garniert

Marinierter Tafelspitz im steirischem Apfelessig, Kürbiskernöl & rotem Zwiebel

Schinkenröllchen mit Gemüsemayonnaise

Gefüllte Eier

Mozarella mariniert mit Cherrytomaten und frischem Basilikum

Faschierte Laibchen

Wiener Schnitzerl vom Schwein

Gebackene Hühnerschnitzerl in Sesamkruste

Vitello Tomato mit feiner Thunfischcreme und Kapernbeeren

WARME HAUPTSPESSEN

Wiener Schnitzerl vom Schwein

Gebackene Hühnerkeulen

Surbraten mit Knusperschwartl

Faschierte Laibchen

Jungschweinsbraten

Zwiebelrostbraten

Schweinsmedaillons in Pfeffersauce

Burgunderbraten vom Jungrind

Ganze Ente knusprig gebraten (4 Portionen)

Grillhähnchen

Gebratene Stelzen

Grammelknödel

Fleischknödel

Blunzngröstl

Rindsroulade

Wiener Tafelspitz

Rindsgulasch

Kalbsrahmgulasch

Gulaschsuppe

Hirschbraten

Putenstreifen mit buntem Paprika in Obersrahmsauce

Lachsfilet gegrillt mit Gemüsehaube

Entenbrustfilet mit Honig-Orangenspiegel

Hühnerbrüstchen, gefüllt mit Mozzarella/Schinken & feiner Tomaten-Rosmariensauce

Roastbeef in der Senf-Pfeffersauce

Lasagne Bolognese



BEILAGEN UND SALATE

BEILAGEN

Reis
Pfirsich mit Preiselbeeren
Serviettenknödel
Semmelknödel
Kartoffelknödel
Kartoffelgratin
Kroketten
Petersilkkartoffel
Bratkartoffel
Gemüse
Rotkraut
Teigwaren
(verschiedene Nudelsorten)
Sauerkraut
Rösti
Spätzle

SALATE

Schwarzwurzelsalat
Erdäpfelsalat
Krautsalat
Apfel-Lauch-Salat
Blattsalate
Gurkensalat
Tomatensalat
Wurstsalat
Griechischer Salat
Nudelsalat

SPANFERKEL

Es bieten sich zwei Varianten an:

- Fix und Fertig aus dem Backofen
- Spanferkelrolle aus dem Backofen

Preise je nach Zubereitungsart und Größe

VEGETARISCH / AUFSTRICHE

VEGETARISCH WARM

Gebackenes Gemüse
Gemüsestrudel
Spinatstrudel mit Schafkäse
Krautfleckerl
Brokkolitascherl aus Kartoffelteig
Pilznudeln
Gemüselasagne

AUFSTRICHE

Winzeraufstrich
Kelleraufstrich
Grammelschmalz
Liptauer
Knoblauchaufstrich
Vitalaufstrich
Eiaufstrich
Thunfischaufstrich

NACHSPEISEN

IM PORTIONSGLAS:

Topfen-Oberscreme mit Beerensauce
Mousse au Chocolat mit Obershäubchen & frischen Früchten
Sauerrahmmousse mit Marillenragout
Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison

PETIT FOURS:

Kardinalschnitte	Vanillecremeschnitte
Himbeer-Mohnschnitten	Streuselkuchen
Erdbeerschnitten	mit Früchten der Saison
Obstkuchen mit Früchten der Saison	Schaumrollen
Himbeertiramisu	Malakoffschnitte
Topfengitterkuchen	Esterhazyschnitte
Linzerschnitten	Donauwelle
Punschkräpfel	Schokospitz
Weintraubencremeschnitte	

STRUDEL

Apfelstrudel
Topfenstrudel

PLUNDER

Mini-Topfengolatsche
Mini-Nußkipferl

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

GETRÄNKE

Weine von ausgewählten Winzern aus der Region

Weißwein, Landwein

Rotwein, Landwein

Bouteille Weiß

Bouteille Rot

Frizzante

Bier

Bier vom Fass (inklusive Bierkühler für Fass)

Radler

Mineralwasser prickelnd & still

Coca Cola

Almdudler

Orangensaft

Traubensaft naturtrüb

Apfelsaft naturtrüb

Marillennektar



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

GEDECK UND ZUBEHÖR

GEDECK

Fleischteller

Salatteller

Messer

Gabel

Löffel

Dessertgabel

Kaffee-/Dessertlöffel

Weinglas

Sektglas

Wasser-/ Limoglas

Bierglas

Kaffeetasse

Kaffeuntertasse



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

GEDECK UND ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

Stehtische inkl Hussen

Heurigentisch

Heurigenbank

Party-Zelt 8x4 m (für ca. 45 Personen) exkl. Aufstellung

Tischtuch (verschiedene Maße)

Crashed Ice

Chafingtisch inklusive Brenner



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

LEIHGERÄTE UND PERSONAL

LEIHGERÄTE:

Holzkohlengrill groß - mit Motor für Spanferkel

Gasgriller

Espresso-Maschine „Nespresso“

(Kaffeetabs/ 1 Portion für Espresso-Maschine)

Kühl-LKW

PERSONALBEREITSTELLUNG:

Lieferpersonal (Zustell-/ Abholservice):

Kosten für Zustellung, Buffetaufbau und Abholung richten sich nach der Entfernung des Veranstaltungsorts bzw. der Anwesenheitsdauer

Servicepersonal




SCHEITERER
FLEISCHEREI
www.scheiterer.com

Josef Scheiterer Gesellschaft mbH • A-2202 Enzersfeld, Hauptstraße 29
Tel.: +43 2262 673280 • Email: scheiterer.josef@aon.at