

Magister KG
Hauptplatz 4
2123 Unterolberndorf
02245/89318
gasthof.magister@kreuttal.at



Buffetangebot

Folgend finden Sie unser Angebot an Speisen für Cateringservices.
Wir bitten Sie Ihre Auswahl dementsprechend anzukreuzen.

Klare Rindsuppen mit Einlage:

- Frittatensuppe
- Fleischstrudelsuppe
- Leberknödelsuppe
- Käsekrapferlsuppe
- Schinken- Bisquiteschöberlsuppe
- Grießnockerlsuppe
- Pilzknöderlsuppe

Cremesuppen:

- Erdäpfelsuppe mit Pilzen
- Gemüsecremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Selleriecremesuppe
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsescheiben

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

- Hühnernudelsuppe oder Hühnercremesuppe
- Omas Erdäpfelsuppe mit Gemüse, und Pilzen
- Kokos- Karotten- Ingwer suppe (Vegan)*
- Minestrone (Vegan)*

Suppen nach Saison:

- Spargelcremesuppe
- Bärlauchschaumsuppe
- Eierschwammerl- Erdäpfelcremesuppe
- Wildcremesuppe
- Ganslcremesuppe

Kalte Platten fein garniert:

- Prosciutto mit Honigmelone
- Allerlei vom Räucherfisch (Lachs, Forelle, Butterfisch, Thunfisch)
- Wilderer Platte (Wild- schinken, -speck, und –salami)
- Schweinernes auf französischem Gemüse
- Wurst- und Schinkenplatte
- Käseplatte
- Antipasti misti Platte (Vegan)*

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Warme Vorspeisen:

- Gebackene Käsespießchen auf Blattsalat mit Preiselbeeren
- Spinattascherl aus Blätterteig
- Schafkäsetascherl aus Blätterteig
- Gemüserollen mit Topfenfülle
- Geflügelspitzen in der Sesamkruste mit süßer Chilisauce**

Finger Food und kalte Vorspeisen:

- Räucherlachs mit Kräutertopfen auf Pumpnickel
- Beef Tatare auf Toastbrotecken
- Roastbeefröllchen
- Schinkenröllchen mit Gemüsemayonnaise
- Tomaten/ Mozzarellaspieße
- Geflügelsaté Spieße warm pikant marniert
- Speck/ Schinkenstangerl im Blätterteig
- Käsepastetchen
- Zucchini oder Melanzaniröllchen mit Frischkäsefülle
- Matjes mit Apfelrahm auf kleine Löffeln serviert
- Croissini mit Prosciutto umwickelt
- Geflügelcocktail oder Shrimpscocktail in kleine Schüsseln
- Kavier auf kleine Baguette
- Gambas in scharfer Thai Kokossauce **
- Mini Hamburger
- Geräucherter Wildschinken auf Frühlingsblumensalat
- kleine Brötchen in allen Varianten
- Rostbeefröllchen mit Kräutertopfen gefüllt

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

- Schinkenröllchen mit französischem Gemüse gefüllt
- Shrimpscocktail im Glas
- Entenbrustcocktail im Glas
- Heringsalat
- Matjesfilet mit Apfelrahm
- Rindfleischsuzl mit Kürbiskernöl
- Gemüsesuzl mit Kürbiskernöl
- Mozzarellabällchen und Cherrytomaten am Spieß mit Balsikum
- Fleischbällchen am Spieß bunt garniert
- Schweizer Wurstsalat
- Bunter Nudelsalat
- Deviled Eggs (gefüllte Eier)
- Mozzarellaterrine
- Falafel auf buntem Salatbett (frittierte Bällchen aus Kichererbsen – Vegan)*
- Eingelegte Zucchini und Auberginen (Vegan)*

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Hauptspeisen:

- Gebackene O Schweinsschnitzel O Putenschnitzel
- Gebackene Cordon bleu von der O Pute oder vom O Schwein
- Gebackene Geflügelstreifen in der Sesamkruste
- Gebackene Hühnerspieße
- Gebackene Hühnerroulade (Prosciutto, Mozzarella, Tomaten)
- Gebackene Hühnerkeule
- Gegrillte Hühnerflügerl mit Barbecue Sauce
- Hühnerkeule nach Bauernart (Erdäpfel- Gemüseragout)
- Portion Brathuhn
- Putenrollbraten Kräutersauce
- Putenfilet mit Schinken-, Käse- und Ananas überbacken
- Schweinsbraten nach Bierbrauerart
- Jungschweinsbraten im Knoblauchsafte
- Bauernschmaus (Schweinsbraten, Geselchtes und Würstel)
- Kalbskarreebraten in Rahmsauce
- Kalbsragout mit Gemüse
- Kalbsrahmgulasch
- Kalbsvögerl in Paprikasauce
- Gekochtes Schulterscherzel
- Rindsrouladen gefüllt mit Gemüse, Gurkerl und Ei
- Steirisches Wurzelfleisch mit Essigkren
- Schweinskarree auf Bayrische Art
- Rindsbraten in Rotweinsauce
- Esterhazy Rindsbraten
- Szegediner Gulasch
- Kalbsbeuschel

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Exklusive Hauptspeisen:

- Gebackene Hühnerroulade Toskana (gefüllt mit Prosciutto, Mozzarella & Tomaten)
- Putenroulade mit Camembert- Preiselbeerfüllung in der Kürbiskernkruste
- Schweinsschopf und Karre vom Iberico Schwein (spanisches Freilandschwein)
- Lammstelze mit griechischem Gemüse
- Gebratene Hühnerkeule mit Duxellefülle (Speck, Kräuter, und Champignons)
- Hendl Supremé mit Barbecue Kruste
- Entenbrustfilet oder Entenkeule in Orangensauce
- Schweinsmedaillons im Speckmantel
- Schweinsmedaillons überbacken mit Schinken und Käse
- Schweinskotelette mit Grammel- Knoblauchfülle
- Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse
- Spanferkelrollbraten im Knoblauchsaff
- Kalbsbraten im Ganzen gebraten in Frühroter Veltlinersauce
- Rehbraten in kräftiger Blauburgersauce (nach Saison)
- Hirschkalbsbraten in Zweigeltsauce (nach Saison)
- Wildschweinbraten in Wachholderbeerensauce
- Förstertopf (Wildragout)

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Fische:

- Zanderfilet serbisch**
- Fischfilet nach Saison mit Knoblauchbutter
- Lachsfilet im Strudelbett
- Lachsfilet im Ganzen im Rohr gebraten mit Dijon- Dillkruste
- Welsfilet mit Semmelkren überbacken
- Fischfilet nach Saison auf Mediterrane Art
(mit Oliven, Kapern, Cherrytomaten, und Schafkäse)
- Garnelenspieße in Knoblauchbutter
- Gambas in scharfer Thaisauce

Vegetarische Speisen:

- Spinatschafkäsestrudel
- Gemüsestrudel
- Erdäpfelstrudel mit Edelpilzen gefüllt
- Gebackenes Gemüse
- Schwammerl à la Crème
- Schwammerlgulasch
- Gebratene Nudeln mit asiatischer Gemüsesauce
- Schupfnudeln mit Gemüse und Käse gratiniert
- Penne mit Ruccolapesto, Oliven, und Granakäse verfeinert
- Spinatknöderl gefüllt mit Schafkäse auf Paprikasauce
- Spargelsauce (nach Saison)
- Erdäpfellaibchen mit Spinat und Schafkäse in Sesam
- Knusprig gebratener Tofu (Vegan)*

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Beilagen:

- Semmelknödel
- Erdäpfelknödel
- Serviettenknödel
- Palffyknödel
- Erdäpfelkroketten
- Nockerl
- Pommes frites
- Potato Wedges
- Petersilienerdäpfel
- Erdäpfelsterz
- Erdäpfelschmarren
- Reis
- Basmatireis
- Nudeln
- Sauerkraut
- Rotkraut

Saucen und Dips (hausgemacht):

- Sauce Tatare
- Knoblauchsauce
- Cocktailsauce
- Schnittlauchsauce (passend zu geko. Rindfleisch und Strudel)
- Cumberland sauce (passend zu Wild- oder Rindsbraten)
- Beerencocktail (passend zu Wildbraten)
- Apfel Preiselbeeren
- Apfelkren
- Semmelkren

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Salate:

- Erdäpfelsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Schwarzwurzelsalat
- Bauernsalat
- Blattsalat
- Karfiolsalat
- Krautsalat
- Karottensalat
- Bohnen- und Maissalat

Späte Küche:

- Chili Con Carne
- Bohnensuppe
- Gulaschsuppe
- Schweizer Wurstsalat
- Nudelsalat

Warme Mehlspeisen:

- Topfenockerl mit Fruchtsauce
- Fruchtknödel
- Mohnnudeln mit Zwetschkenröster
- Powidltascherl
- Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Reisauflauf

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Aus unserer Mehlspeisenküche:

- Cremeschnitte
- Sacherschnitte
- Tiramisuschnitte
- Esterhazyschnitte
- Bananenschnitte
- Punschschnitte
- Fruchtetopfenschnitte
- Trüffeltorte
- Malakofftorte
- Nußkrokanttorte
- Schwarzwälderkirschtorte
- Nußobersroulade
- Schokoobersroulade
- Topfenhimbeerroulade
- Vanillebrandteigkrapferl
- Mousse von Weißer oder Dunkler Schokolade
- Mohnmousse
- Nougatmousse
- Tiramisu
- Wechsel- Nougatschnitte
- Mohn- Preiselbeerroulade

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf

Geschirrverleih und Gläser:

- Hauptspeiseteller mit Besteck, Suppenteller mit Suppenlöffel und Salatteller im Setpreis um 1,80€ pro Person
- Dessertteller und Gabel um 0,40€ pro Person
- weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten 0,80€ pro Person
- Kaffeegeschirr Setpreis 0,60€ pro Person
- Sektgläser 0,40€ pro Person
- Weingläser 0,50€ pro Person
- Wassergläser 0,30€ pro Person
- Biergläser 0,30€ pro Person
- Bei Bruch oder Verlust der Waren werden 2,00€ bis 10,00€ pro Stück verrechnet! Bitte um Ihr Verständnis.

Tischtücher und :

- Tischtücher 2,80€ pro Stück
- Stoffservietten 0,80€ pro Stück
- Liefer- und Abholungsgebühren von 25,00€ bis 50,00€ einmalig nach Vereinbarung!

Haben Sie spezielle Wünsche oder Anregungen, lassen Sie es uns wissen. Wir freuen uns bei Ihrer Feierlichkeit mitwirken zu dürfen, und diese unvergesslich zu machen!

Mit freundlichen Grüßen

Elke Magister

Küchenchefin

- *Vegane Gerichte sind 100 % pflanzlich, mit keinen tierischen Inhaltsstoffen
- ** leicht scharf