

Steinklammer Catering

Ihr Heurigen für daheim!

Wir helfen Ihnen beim organisieren und gestalten eines original Heurigenfestes in Ihrem Betrieb oder zu Hause. Nutzen Sie unser F U L L S E R V I C E – Angebot:

Heurigenbuffet mit Vorspeisen

kleine Schnitten von Aufstrichbroten mit typischen Aufstrichen
(wie Liptauer, Eiaufstrich, Gorgonzola oder Kümmelbratenaufstrich mit Zwiebel)
Tafelspitzsulz mit Balsamicoessig und Kürbiskernöl
Waldviertler Frischschafkäse mariniert
gebratene Melanzani und Zucchini mit Knoblauch mariniert
Pilze gebraten und Rotweincharlotten, Vitello Tonnato
kleine Heurigenburger

Hauptspeisen

Schweinsbraten mit knuspriger Schwarte, Kümmelbraten,
kleine Schnitzel vom Schwein, gebackene Hendlflügerl oder Grillhendelhaxen,
Krautrouladen, Spinatstrudel mit Knoblauchrahm, geröstete Schinkenfleckerl,
Krautfleckerl nach Altwiener Art, Blunzengröstel
Beilagen: Sauerkraut, Kartoffelrösti, Serviettenknödel, Grammelknödel,
Salate nach Saison frisch vom Markt

Nachspeisen

Apfelstrudel
Topfenstrudel mit oder ohne Vanillesauce
Verschiedene Fruchtstrudel
Obstblechkuchen
Käsebrett mit verschiedenen Käsespezialitäten (Trüffelbrie, Grana, Vorarlberger
Emmentaler)
mit Obst und Nüssen

Getränke

Weine
Heurigen (Landwein, Lagen-Cuvee)
Zweigelt
Winzersekt
weitere eine große Auswahl aus unserer Qualitätsweinkarte
Alkoholfrei
Mineralwasser, Sodawasser, Traubensaft

Geschirr

Wir bieten für einen Unkostenbeitrag hochwertiges Einweggeschirr für die Speisen an.
Für die Getränke stellen wir unsere dekorativen Weingläser sowie die originalen
Henkelgläser für den Heurigen und G'spritzten zur Verfügung

Dekoration

Blumengestecke, Vasen, Tischtücher/-läufer, Kerzenständer, um alles kümmern wir uns.

Gerne werden wir Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen und stehen zu einem
ausführlichen Gespräch zur Verfügung. Preise auf Anfrage.

Rückfragen und Reservierungen bitte an steinklammer@heuriger.co.at oder 01/888 22 29

Ihr Steinklammer-Team