KULMALUM CATERING



Linzerberg 29 | 4209 Engerwitzdorf | +43 7235 63251 400 | kulinarium@diakoniewerk.at





UNSERE BUFFETS

Kaltes Heurigenbuffet Mühlviertler Landbuffet Mediterranes Buffet Leicht & Vital Buffet Gourmet Buffet



KALTE PLATTEN

Österreichische Schmankerlplatte Bunte Käseplatte

AUFSTRICHE SEMINAR- UND TAGUNGSANGEBOTE AUS UNSERER HAUSEIGENEN KONDITOREI

ANFRAGEN BITTE AN

+43 7235 63251 400 kulinarium@

diakoniewerk.at



Mindestabnahme: Buffets sind ab 20 Personen möglich.

Bestellung: Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung sieben Tage vor dem gewünschten Termin mit.

Kosten für Lieferung und Abholung: Für kalte und warme Buffets ohne Personal berechnen wir einen Pauschalbetrag für Lieferung und Abholung von € 36,00 innerhalb der handelsüblichen Geschäftszeiten (Montag – Freitag, 08:00 bis 17:00 Uhr). Darüber hinaus dienen die Stunden (Facharbeiter:n/Mitarabeiter:n) von Abfahrt bis Rückkehr zum Kulinarium als Verrechnungsgrundlage.

Kosten für Buffetbetreuung:

Facharbeiter:innen	bis 22:00 Uhr	je Stunde	€ 36,00
Mitarbeiter:innen	bis 22:00 Uhr	je Stunde	€ 18,00
Facharbeiter:innen	ab 22:00 Uhr	je Stunde	€ 38,00
Mitarbeiter:innen	ab 22:00 Uhr	je Stunde	€ 19,00

Fahrtpauschale: Im Zentrum von Gallneukirchen beträgt die Fahrtpauschale bei einem Auftragswert ab € 150,00 - € 10,00. Unter € 150,00 berechnen wir € 17,00. Darüber hinaus werden die Kosten nach Entfernung berechnet.

Preise: Alle angegebenen Preise inkl. gesetzlicher MwSt. – Gültig bis auf Widerruf.



KALTES HEURIGENBUFFET

VORSPEISEN

- ... Kleine Hühnerschnitzel mit Cocktailsauce
- ... Gemischte Brat'lplatte mit Senf, Kren und frischem Gemüse garniert
- ... Aufstriche Heurigenaufstrich, Kürbiskernaufstrich, Verhackert's
- ... Hausgemachtes Rindfleischsulz mit roten Zwiebeln, Mostessig und Kernöl
- ... Heimische Fischvariationen, fein garniert
- ... Gemischte Käseplatten mit heimischen Käsesorten, aufgeschnitten und am Stück, garniert mit frischen Früchten und Nüssen
- ... Schinkenröllchen gefüllt mit Krentopfen
- ... Speckplatte mit frisch geriebenem Kren, dazu Essiggurkerl und Pfefferoni
- ... Auswahl an Brot und Gebäck

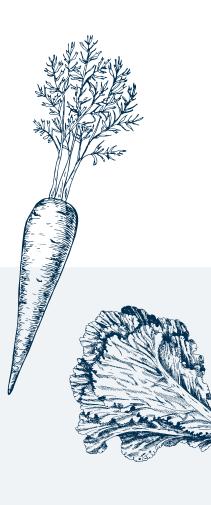
SALATE

- ... Hausgemachter Krautsalat
- ... G'schmackiger Erdäpfel-Vogerl-Salat
- ... Rote Rüben Salat mit Kren
- ... Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöl
- ... Wurstsalat mit Zwiebeln und Paprikastreifen

ZUM NACHTISCH

- ... Hausgemachter Topfenstrudel
- ... Auswahl an Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei









MÜHLVIERTLER LANDBUFFET



KALTE VORSPEISEN

- ... Variation von Mühlviertler Schweinsbraten, Speck und Geselchtem garniert mit Essiggurkerl und Pfefferoni, frischem Kren und Gemüse
- ... Mühlviertler Schafkäse in Kräuter-Pfeffer-Mantel, dazu Kernöl
- ... Aufstriche Bratlfettn, Grammelschmalz, Erdäpfelkas und Kräutertopfen
- ... Heimische Räucherfischfilets mit Oberskren
- ... Saure Wurst mit roten Zwiebeln
- ... Salatbuffet g'schmackiger Erdäpfelsalat mit Speckwürfeln, Rote Rübensalat, Gurkensalat mit Erdäpfeln, Krautsalat, Blattsalat der Saison mit klarem Dressing
- ... Auswahl an Brot und Gebäck

HAUPTSPEISEN (DREI ZUR WAHL)

- ... G'mischtes Bratl in der Rein: Schweinsbraten, Surbraten im Natursafl mit Serviettenknödel und warmem Speckkrautsalat
- ... Überbackene Speckknödel mit warmen Speckkrautsalat
- ... Kräuterknödel auf Schwammerlsauce
- ... Käspressknödel mit warmen Krautsalat und Schnittlauchdip (vegi)
- ... Gemüsestrudel mit Petersilerdäpfeln und Kräuterdip
- ... Spinat-Schafkäse Strudel mit Petersilerdäpfeln und Kräuterdip

NACHSPEISEN (ZWEI ZUR WAHL)

- ... Apfelstrudel
- ... Kuchenauswahl aus unserer hauseigenen Konditorei
- ... Mostschädl im Glas
- ... Topfencreme im Glas







MEDITERRANES BUFFET



- ... Antipasti Variation Prosciutto mit Melone, Salami, Pecorino, Grillgemüse und Oliven
- ... Tomaten Mozzarella Caprese fein garniert mit Kapernbeeren
- ... Vitello tonnato auf Rucolabeet
- ... Salatbuffet: Griechischer Bauernsalat, weißer Bohnensalat, Nizza-Salat (Thunfisch, grüne Bohnen, Eier, Zwiebel), Italienischer Nudelsalat (vegetarisch), Lollo Rosso mit Balsamico Dressing
- ... Auswahl an Brot und Ciabatta

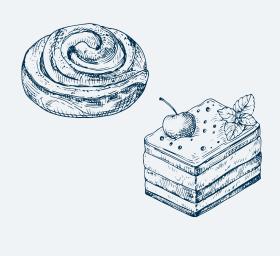
HAUPTGERICHTE (DREI ZUR WAHL)

- ... Saltimbocca alla Romana auf Gemüsebeet mit toskanischen Gnocchi
- ... Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Gemüse-Couscous und Nussbutter
- ... Bifteki mit Ajvar und Rosmarinkartoffeln
- ... Spinat-Schafkäse-Lasagne
- ... Lachslasagne
- ... Lasagne Bolognese mit buntem Tomatenragout
- ... Griechisches Moussaka (optional vegetarisch)

DESSERTS (ZWEI ZUR WAHL)

- ... Tiramisu im Glas
- ... Panna cotta im Glas
- ... Kuchenauswahl aus unserer hauseigenen Konditorei

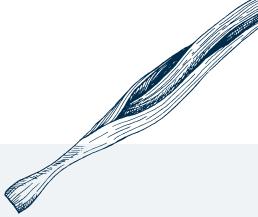








LEICHT & VITAL - BUFFET



VORSPEISEN

- ... Zweierlei Hummus mit knackigen Gemüsesticks
- ... Prosciutto mit Zuckermelone
- ... Avocado Lachs Tartar
- ... Caprese Mozzarella und Tomaten fein garniert mit frischem Basilikum
- ... Geräuchertes Forellenfilet auf würzigem Linsen-Gemüse-Salat mit geröstetem Sesam
- ... Salatbuffet Gurkensalat, Karotten-Lauch-Salat, Couscous-Feta-Salat
- ... Auswahl an Vollkornbrot und Gebäck

HAUPTSPEISEN (DREI ZUR WAHL)

- ... Gegrillte Hühnerbrüstchen in Teriyaki-Sauce, dazu Jasminreis und sautierten Marktgemüse
- ... Zanderfilet auf gegrilltem Gemüse, dazu Limettentagliatelle
- ... Spinatknödel mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Parmesanspäne
- ... Gemüse-Kichererbsen-Curry, dazu Kräuterbulgur

DESSERTS (ZWEI ZUR WAHL)

- ... Joghurtterrine mit Fruchtspiegel im Glas
- ... Tartelette mit Schokoladenmousse garniert mit frischen Beeren der Saison
- ... Kuchenauswahl aus unserer hauseigenen Konditorei







GOURMETBUFFET

VORSPEISEN

- ... Duett vom Lachs gebeizt und geräuchert auf Wildkräutersalat, mit Limettenvinaigrette
- ... Roastbeef Honig-Dill-Senfsauce, Rucolabeet und Cherrytomaten
- ... Ziegenfrischkäsebällchen mit gerösteten Pinienkernen und Birnenchutney
- ... Rote Rüben-Carpaccio mit Schafkäse, mariniert mit Aceto Balsamico
- ... Auswahl an Brot & Gebäck

HAUPTSPEISEN (DREI ZUR WAHL)

- ... Geschmorte Rinderbackerl an Rotweinglace mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin/Kartoffel-Selleriepüree
- ... Hühnerbrüstchen im Speckmantel auf getrüffelter Creme Polenta und Ratatouillegemüse
- ... Gratinierte Ricotta-Spinat Cannelloni mit Schmorgemüse
- ... Gegrilltes Lachssteak auf Rieslingsauce, dazu Thymiankartoffeln und Zucchinigemüse
- ... Vegetarische Paella mit sautierten Kirschtomaten und Rucola Nest

DESSERTS (ZWEI ZUR WAHL)

- ... Zweierlei Schokomousse im Glas, dunkel mit Mangomus & weiß garniert mit Weichselmus
- ... Topfenknödel mit Beerenragout
- ... Heimische und internationale Käsesorten, geschnitten und am Stück, fein garniert mit frischen Früchten und Nüssen





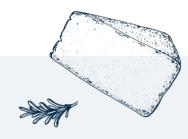


- ... Schinkenspeck
- ... Kalter Schweinsbraten mit Kren
- ... Selchkarree
- ... Kleine Schnitzerl mit Cocktailsauce
- ... Ripperl
- ... Erdäpflkas
- ... Topfenaufstrich
- ... Verhackert's
- ... Schnittkäse
- ... Gefüllte Eier
- ... fein garniert mit frischem und eingelegtem Gemüse
- ... Auswahl an Brot und Gebäck

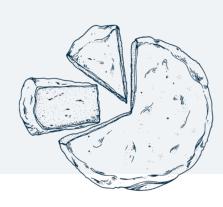


BUNTE KÄSEPLATTE

- ... Heimische und internationale K\u00e4sesorten, geschnitten und am St\u00fcck, garniert mit frischen Fr\u00fcchten und N\u00fcssen
- ... Auswahl an Brot und Gebäck







Preis pro Person €16,20





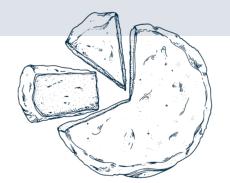
AUFSTRICH-AUSWAHL



- ... Mühlviertler Erdäpflkas
- ... Kürbiskernaufstrich
- ... Rucola-Frischkäse-Aufstrich
- ... Kräutertopfen
- ... Heurigenaufstrich
- ... Tomaten-Kichererbsen-Aufstrich
- ... Eier-Aufstrich
- ... Schinkenaufstrich
- ... Lachsaufstrich
- ... Auswahl an Brot und Gebäck









SEMINAR- UND TAGUNGSANGEBOTE VORMITTAG

WELCOME

- ... Gemischte Aufstrich-Brote
- ... Brioche

GETRÄNKE GANZTÄGIG

- ... Kaffee und Teespezialitäten von der Espressomaschine
- ... Mineralwasser
- ... Zwetschkensaft vom Mairinger
- ... Bio-Apfelsaft vom Diakoniewerk

VORMITTAGSPAUSE

- ... Brötchen-Auswahl aus unserem Folder
- ... gemischtes Plundergebäck
- ... Obstkorb

Preis Vormittags-Package pro Person





SEMINAR- UND TAGUNGSANGEBOTE HALBTAG



BEINHALTET DAS VORMITTAGS-PACKAGE SOWIE:

MITTAGSBUFFET

- ... Reichhaltiges Salatbuffet: verschiedene Rohkostsalate, Gemüse-, Nudel und Fleischsalate, dazu gemischtes Gebäck
- ... Gegrillte Hühnerbrüstchen in Teriyaki-Sauce, dazu Jasminreis und sautiertes Marktgemüse
- ... Zanderfilet auf gegrilltem Gemüse, dazu Limettentagliatelle
- ... Gemüse-Kichererbsen-Curry dazu Kräuterbulgur

DESSERTS

- ... Tartelette mit Schokoladenmousse und frischen Himbeeren
- ... Joghurt-Früchte-Creme

Preis Halbtags-Package pro Person

€ 22,00



SEMINAR- UND TAGUNGSANGEBOTE GANZTAG



BEINHALTET DAS HALBTAGS-PACKAGE SOWIE:

NACHMITTAGSPAUSE

- ... Jourgebäck gefüllt mit Schinken & Käse
- ... Auswahl an Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei

Preis Ganztags-Package pro Person









AUS UNSERER HAUSEIGENEN KONDITOREI



TORTEN

- ... Topfentorte
- ... Erdbeer-Heidelbeer-Torte
- ... Mohn-Joghurt-Himbeer-Torte
- ... Malakoff-Torte
- ... Schokotorte
- ... Sachertorte
- ... Kowalski-Torte
- ... Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- ... Nuss-Nougat-Torte
- ... Zwetschken-Mocca-Torte (saisonal)
- ... Brombeer-Ruby-Torte





SCHNITTEN

- ... Esterhazy-Schnitte
- ... Kardinalschnitte
- ... Sacherschnitte
- ... Linzer Schnitte
- ... Gebackene Topfenschnitte
- ... Heidelbeerschnitte (saisonal)
- ... Erdbeerschnitte (saisonal)
- ... Maronischnitte (saisonal)
- ... Mango-Buttermilch-Schnitte (saisonal)





KUCHEN

- ... Marillenkuchen (saisonal)
- ... Zucchinikuchen
- ... Apfel-Mohn-Kuchen (vegan)
- ... Gedeckter Apfelkuchen (vegan)
- ... Kleiner Schokogugelhupf (vegan)
- ... Bountyschnitte (vegan)



