



Sehr geehrte Damen und Herren!

Herzlich Willkommen bei Catering Ganglberger!

"Feste soll man feiern wie sie fallen."

Damit sie sich voll und ganz um Ihre Gäste kümmern können, übernehmen wir für Sie gerne Vorbereitung und Ausrichtung Ihrer Veranstaltung.

Egal wo, wie und wann Ihr Empfang - Firmenfest - Seminar - Vernissage - Modenschau - Party - usw. geplant ist, wir bieten mit unserem Komplett-Service die optimale Voraussetzung für Ihre persönliche Feier.

Unser Cateringservice zeichnet sich sowohl durch die Frische und Qualität unserer Speisen, als auch durch die Professionalität unseres Personales aus.

Als Vorgeschmack gustieren Sie in unserem kulinarischen Angebot. Wir gehen selbstverständlich auf Ihre Wünsche ein und erstellen für Sie ein individuelles Angebot.



Brötchenbuffet – Jour Gebäck gefüllt



Spezial

kleine Wiener Schnitzerl, Roastbeef, Prosciutto, Salami, Schinken, Forellenfilet geräuchert, „Mühlviertler Schweinsbratl“, Speckspezialitäten
Aufstriche, Tomate – Mozzarella, gebratene Flugentenbrust, diverse Käsesorten, geräucherter Lachs auf fein garnierte Vollkorn- und weiße Baguette

Extra

„Mühlviertler Schweinsbratl“, Speck, verschiedene Schinkensorten, diverse Aufstriche, Neuburger, verschiedene Hart- u. Weichkäse auf fein garnierte Vollkorn und weiße Baguette

Classic

diverse Wurstsorten, diverse Käse und diverse Aufstriche auf fein garnierte Vollkorn und weiße Baguette

Vital

Gemüseaufstrich, Kürbiskernaufstrich, Bärlauchaufstrich, Grünkernaufstrich, Karottenaufstrich, Kartoffelkäse und Krenaufstrich
fein garniert auf Vollkornbaguette

Jour Gebäck

gefüllt mit kleinem Wiener Schnitzerl, geräucherten Lachs, Schinken, Käsesorten und Roastbeef

Ciabatta

gefüllt mit Mozzarella – Tomate und Basilikum,
Prosciutto, Käse

Schinken – Käse-Stangerl



„Fingerfood“

„Flying Fingerfood kalt / warm“

kalt

kleine verschiedene Baguette Brötchen, kl. Wiener Schnitzerl mit Kartoffelsalat im Glas ,
Melone mit Rohschinken, Dörripflaume im Speckmantel, Antipasti Gläser
Käseballchen gefüllt mit Olive , gefüllte Zucchini- Röllchen, Würstel im Blätterteig
Mozzarella – Tomaten Spießchen

warm

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Schweinsbrat mit Knödel, Kartoffeln und Kraut
Gramml- Hascheeknödel mit Sauerkraut
Gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Serviettenknödel
Lasagne al forno
Blunzengröstl mit Sauerkraut
Gebratener Saibling mit Kartoffeln und Gemüse



Fingerfood Spezial

Kleine verschiedene Baguette Brötchen mit diversen Fingerfoodspezialitäten
(kl. Wiener Schnitzerl mit Kartoffelsalat im Glas , Melone mit Rohschinken,
Tortellinispießel mit Parmesan, Dörripflaume im Speckmantel, Antipasti Gläser
Käseballchen gefüllt mit Olive , gefüllte Zucchini- Röllchen, Lachslöffel,
Mozzarella – Tomaten Spießchen,...

Fingerfood Häppchen

Mozzarella-Tomatenhäppchen, Hühnernuggets, Gemüsenuggets ,
Chicken Wings mit versch. Dips

Partyhäppchen

Blätterteig-Schinkenkipferl, kl. Pizzen, Würstel im Blätterteig
kleine Frühlingsrollen

Käseballchen gefüllt mit Olive, Käse – Traubenspießchen,
Wurst und Käsecracker, Speck-Zwetschkenspießel

Kaltes Buffet „Classic“

diverse Aufstriche

Lachsaufstrich, Schinken-Kren-Aufstrich, Thunfischaufstrich, Bunter Kartoffelaufstrich

italienische Salami

erlesene Specksorten

diverses Sauergemüse

fein dekorierte Schinkenplatte

Saunaschinken, Schinkenspeck, Holunder Schinken,

Käseplatte

verschiedene Käsespezialitäten

Salate

Nudelsalat, Griechischer Bauernsalat, bunter Wurstsalat

Gebäck

Bauernbrot, Jourgebäck



Kaltes Buffet „Schlemmer“

kleine Wiener Schnitzerl

fein geschnittener „Mühlviertler Schweinsbraten“

diverse Aufstriche

Lachsaufstrich, Gemüseaufstrich, Thunfischaufstrich, Bunter Kartoffelaufstrich

italienische Salami

erlesene Specksorten

gefüllte Eier

diverses Sauergemüse

Fischplatte

geräucherter Lachs,
Räucherforellenfilet, Matjes nach Art des Hauses, Heringkäse

fein dekorierte Schinkenplatte
Saunaschinken, Schinkenspeck, Holunder Schinken,

Käseplatte

verschiedene Käsespezialitäten

Salate

Nudelsalat, Griechischer Bauernsalat, bunter Wurstsalat, Rindfleisch und Tofusalat

Gebäck

Bauernbrot, Jourgebäck



Kaltes Buffet „Exklusiv“

gebratene Flugentenbrust

rosa gebratenes Roastbeef

kleine Wiener Schnitzerl
Backendlkeulen

fein geschnittener „Mühlviertler Schweinsbraten“

verschiedene Pasteten, gefüllte Eier

diverse Aufstriche

Lachsaufstrich, Gemüseaufstrich, Thunfischaufstrich, Bunter Kartoffelaufstrich

italienische Salami

verschiedene Antipasti

erlesene Specksorten

diverses Sauergemüse



Fischplatte

geräucherter Lachs, Surimi

Räucherforellenfilet, Matjes nach Art des Hauses, Heringkäse

fein dekorierte Schinkenplatte

Saunaschinken, Schinkenspeck, Holunder Schinken,

Käseplatte

verschiedene Käsespezialitäten

Salate

Nudelsalat, Griechischer Bauernsalat, bunter Wurstsalat, Rindfleisch und Tofusalat

Gebäck

Bauernbrot, Jourgebäck

Aus unserem Suppentopf

hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

Kartoffelsuppe mit Eierschwammerl

Kürbiskernsuppe mit gerösteten. Kürbiskernen

Karotten – Ingwerschaumsuppe

Kräftige Rindssuppe mit Kaiserschöberln, Fritatten, Nudeln oder Grießnockerl

Aus unserer bodenständigen Küche

Bauerngesellichtes mit Mehlknödel
und warmen Krautsalat

Mühlviertler „Schweinsbratl“
mit warmen Krautsalat, Semmelknödel und Kartoffeln

kleine Wiener Schnitzerl, kleine faschierte Laibchen,
gebackene Hühnerkeulen mit Reis, Kartoffelpüree
und Kartoffelsalat

Knödelpotpourrie (gebackene Speckknödel, Grammel od. Hascheeknödel)
mit warmen Krautsalat

„Blunzengröstl“
mit warmen Krautsalat

gekochter Tafelspitz
mit Semmelkren und Röstkartoffeln

Rinderschmorrchnitzerl
mit Zwiebel und Kartoffeln

Wildragout
mit Serviettenknödel und Rotkraut

Rindsrouladen
mit Tagliatelle und Kartoffeln

Puteninnenfilet gefüllt mit Preiselbeer, Camembert
und Rucolla, dazu Reis und Gemüse

Lungenbraten „Försterin“
mit Tagliatelle, Babykarotten und Kartoffeln

gefüllte Kalbsbrust mit Erbsenreis
und gemischtem Salat

Rindsgulasch mit Spätzle
Brot und Gebäck

Gsund & Guat

Tagliatelle in Gemüsesauce

Gemüselasagne in Tomatenbasilikumsauce

Kürbisspätzle mit Blattsalate

Gemüse-Blätterteigstrudel mit Kräutersauce

Gemüselaiabchen mit Schnittlauch Sauce

Geflügel

Gebratene Entenbrust mit Schupfnudeln und Rotkraut

Toskanisches Huhn mit Oliven, Cherry Tomaten, Scharlotten Zwiebel und Knoblauch dazu Kartoffel und Salatvariationen

Kleine Hühnerkeulen mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis und Schnittlauch-Kartoffel

Mehr vom Meer

gebratener Zander in Riesling Sauce mit Reis und Blattsalaten

gebratenes Pangasiusfilet mit Gemüse und Petersilkartoffeln

gebratener Dorsch auf Tomatenragout

Lachsfilet natur mit Kräutersauce und frischem Gartengemüse

Italienische Spezialitäten

Picatta alla milanese

Tortellini in pikanter Fleischsauce

Lasagne al forno

Ricotta-Spinat Tortellini mit Käse Sauce

Spaghetti Bolognese, Carbonara od. al arabiatta

Kaltes und warmes Buffet „ Rustikal“

kalte Vorspeisen

rustikale Platte mit Speck, Schweinsbratl,
Gesellchtem, Blunzen und Kren



verschiedene Käsespezialitäten

Kartoffelkäse, Liptauer

frisches Gemüse

warme Hauptgerichte

“Mühlviertler Schweinsbratl” mit Semmelknödel und Kartoffeln

Knödelpotpourrie (Grammel, Rauchkuchl, Hascheeknödel), gebackene Speckknödel

kleine Wienerschnitzerl, kleine faschierte Laibchen,
gebackene Hühnerkeulen

Salate

Kartoffelsalat

warmer Krautsalat

Tomaten-Gurken Salat

Dessert

Mohnkronen, Nußschnecken

Apfel- u. Topfenstrudel



Gebäck

Jourgebäck, Bauernbrot

Kaltes und warmes Buffet „ Italia“

kalte Vorspeisen

Prosciutto mit Melone

Tomate – Mozzarella in Balsamicodressing

Antipasti (verschiedene Gemüse in Olivenöl und Balsamico)

italienische Käseauswahl

verschiedene Salamisorten



warme Hauptgerichte

Picatta alla milanese

Lasagne al forno, Gemüselasagne

Spaghetti Bolognese



Salate

verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing,
Tomaten – Gurkensalat mit Sahnedressing,
bunter Partysalat

Dessert

Tiramisu und Panna Cotta im Glas
verschiedene Petit Fours

Gebäck

Jourgebäck, Chiabatta



Dessert



verschiedene Petits Fours

(Punschkräpferl, Sacherwürfel, Kaffeeschnitte, Nusswürfel, , ...)

versch. Kuchen (Apfeltopfenkuchen, Marillenkuchen, Fruchtschnitten,)
Zaunerkipferl, Plundergebäck, Linzerschnitten, Kokoskuppeln,...

warmer Apfel- u. Topfenstrudel mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate od. Vanillemousse

Topfenockerl mit Himbeerschaum

Topfencreme mit Erdbeermousse im Glas

Marillentopfenknödel mit Beerencocktail

Schokoladebrunnen mit Früchten der Saison

Panna Cotta im Glas

Tiramisu im Glas

Baileymousse im Glas

Obstkorb mit Früchten der Saison

Käse schließt den Magen

verschiedene Käsespezialitäten
mit Jourgebäck



Getränke

Freistädter Rathsherrn Trunk,
Schlägler Kristall, Zipfer Bier

Weinspezialitäten

Rotweine:

Weingut Göschl /Gols	Blaufr., Zweigelt, St. Laurent
Weingut Keringer/Mönchhof	Blaufr, Zweigelt, Cuvee
Weingut Umathum/Frauenkirchen	Zweigelt,
Weingut Nittnaus/Gols	Blaufr., Zweigelt
Weingut Gager/Deutschkreuz	Blaufr., Zweigelt
Weingut Kirnbauer/Deutschkreuz	Blaufr., Cuvee

Weissweine:

Weingut Dockner/Höbenbach	Grüner Veltliner, Riesling
Weingut Schmelz/Joching	Gelber Muskateller, Riesling
Weingut Bründlmayer/Langenlois	Grüner Veltliner, Riesling
Weingut Muster/Gamlitz	Welschriesling, Sämling
Weingut Buchegger/Dross	Grüner Veltliner
Weingut Schneeweiss/Spitz	Grüner Veltliner, Riesling
Weingut Domänen Wachau	Grüner Veltliner

Sekt, Sekt/Orange

Prosecco/Orange

Schurm´s Birnen/Apfel Cider

Schurm´s Fruchtsäfte

Apfel, Apfel-Himbeer, Weichsel, Johannisbeere, Birne

Orangensaft, Multivitaminsaft, Coca Cola

Römerquelle Mineralwasser prickelnd/mild

Cup&Cino Kaffee / Verlängerter, Espresso, Großer Brauner,
Capuccino, Milchkaffee, Kakao
verschiedene Teesorten



Service

- Personal
- Gläser
- Besteck
- Geschirr inkl. Reinigung
- Tischtücher für Buffet
- Zustellung + Abholung
- Auf- u. Abbau Catering
- Dekoration Buffet
- Blumenschmuck / Tischschmuck

- Leihgebühr Stehtische
- Tischtuch lang für Stehtisch inkl. Dekoration u. Reinigung



Wir würden uns freuen, Sie mit unseren Spezialitäten verwöhnen zu dürfen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Familie Ganglberger & Team

