



Empfehlungen

... kulinarische Momente 18 ...



Vorspeisen

... unsere Vorspeisen werden in diversen Gläsern oder Schüsseln, sowie als Variation am Teller kreativ und dekorativ angerichtet ...



Roastbeefröllchen vom heimischen Rind
an Bärlauchsenf und cremigem Esterházygemüse

Tatar vom Wildlachs
und marinierter Frühlingsapfel an frischer Dille

Würzige Barbarie Enten-Satés auf Mangochutney

✓ Mariniertes Solospargel
mit Vinaigrette vom Bio Ei und Schwarzbrotwürfeln

Rotgarnelen auf Quinoa an Granatapfel
Mango und Kirschtomaten

Mini Grammelknöderl auf saftigem Paradeiskraut

Tafelspitzsülzchen im Frizzanteglas
an Gemüseperlen und Apfelkren

oder

mit Vinaigrette vom Kernöl und rotem Zwiebel

Rosa gebratener Kalbsrücken nach Vitello Tonnato
an frischem Rucola und Grana Padano

Würzige Streifen vom Rinderrücken
auf Belugalinsen-Cranberrysalat

Knusprige Mini Schaumrollen mit Hühnercurry gefüllt

Beef Tatare Türmchen vom Genussregion Rind
mit Wachtel-Spiegelei

Luftgetrockneter Serrano Schinken
mit fruchtiger Variation von Melonen


 Klassischer Mozzarella di bufala
mit saftigen Rispentomaten und frischem Basilikum

 Mini Wraps vom Büffelmozzarella dazu frischer Rucola
an getrockneten Tomaten und Basilikumpesto

Mini Wraps mit Streifen vom gegrillten Landhendl
frische Ananas an Karottensticks und Currydip

 Salat von schwarzen Linsen an Biokarotten
dazu Cranberrys und Pinienkerne

 Bulgursalat mit Kichererbsen und frischen Gartenkräutern

 Salat von der Quinoa an Kidney Bohnen mit buntem
Paprika dazu junger Kukuruz und Mangospalten

dazu frisches Brot & Gebäck aus unserem Körperl
(auf Wunsch auch mit hausgebackenem Ciabatta)

Suppen

... unsere Suppen werden in Chafing Dishes am Buffet aufgebaut
und die Suppeneinlagen neben beigestellt oder auf Wunsch
auch im Suppentopf angerichtet und am Gästetisch eingestellt ...



Kraftsuppe vom Rind mit Leberknödeln oder Kräuterfritatten

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln und feinem Wurzelgemüse

Festtagssuppe mit unseren hausgemachten Nudeln
an Suppenfleisch und Gemüsestreifen

Klassische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebaguette

Pannonische Fischsuppe
nach traditioneller Art und mit klassischer Einlage

Schaumsuppe vom Solospargel und Grünspargel
mit knusprigem Schinkenspeck-Stangerl (Saisonsuppe)

Garnelen-Kokosschaumsuppe mit feiner Chilinote



Kukuruzschaumsuppe mit Pop & Corn



Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Hauptspeisen

... unsere Hauptspeisen und sämtliche Beilagen werden in Chafing
Dishes dekorativ angerichtet und auf einem Buffet aufgebaut ...



... unsere gebackenen Variationen ...

Wiener Schnitzerl vom Schweinsrücken
mit Butterreis **oder** Erbsenreis

Cordon Bleu Röllchen
vom Schweinsrücken **oder** von der Putenbrust
mit Bergkäse gefüllt dazu gebackene Erdäpfelspalten

Gebackene Filetschnitzerl von der Putenbrust
auf Wunsch gerne auch
in der Kürbiskernpanier **oder** in der Sesampanier
dazu knusprige Bratkartoffeln

Ausgebackenes vom Landhenderl
(Oberkeule, Unterkeule, Brust, Flügel **ev.** mit Leber)
auf Wunsch gerne auch nur
Brust und Keule vom Backhenderl dazu Petersilkartoffeln

Rehschnitzerl vom Leithaberger Bock in der Kürbiskernpanier ★
an Preiselbeeren und gekräuterten Annabelle Erdäpfeln

... unsere saftigen Empfehlungen ...

Rinderfiletspitzen Stroganoff mit frischen Wald- ★
und Wiesenschwammerln dazu Butternockerln
(Mindestmenge 18 Portionen)

Zwiebelrostbraten vom Donauland Rind
mit knusprigen Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Rahmrostbraten nach Esterházy Art
mit Streifen vom Wurzelgemüse und gerösteten Erdäpfeln

Saftige Roulade vom Rinderrücken ★
mit Gartengemüsefüllung an Bauernspeck dazu Eiernockerln
(Mindestmenge 18 Portionen)

Rehpfeffer vom Leithaberg Bock
mit Waldpilzen dazu Serviettenknödeln und Preiselbeerkompott
(Mindestmenge 18 Portionen)

... unsere Fische aus Süß- und Salzwasser ...

Lachsschnitte vom Grill
auf würzigem Wokgemüse an Teriyaki Sauce
und hausgemachten feinen Bandnudeln

Gedämpfter Schnapper im Bananenblatt ★
an fernöstlichem Gemüse in Kokosmilch dazu Duft-Jasminreis

In Olivenöl gebratene Filetstücke
von frischen Süß- und Salzwasserrischen an Limettencreme
und Melange vom Frühlingsgemüse

Gebratene Wallerstreifen auf cremigen Zucchini
und unseren hausgemachten Tomatennudeln

Safranreis nach Paella Art mit Tomaten & Paprika ★
darauf Meeresfrüchte und frische Steingarnelen
(Mindestmenge 25 Portionen)

Krenfleisch vom Zanderfilet
im Wurzelgemüsesud dazu Stampferdäpfeln

... unsere ofenfrischer Braten ...

Kronen vom Spanferkelrücken auf ★
burgenländischen Krautfleckerln an Malzbiersafterl

Klassischer Schweinsbraten an Natursafterl und Serviettenknödeln

Spare Ribs in der Barbecue-Honigbeize gebraten
dazu Bratkartoffeln und Sauce Aliola (auch )

Lammrücken auf Polentaplätzchen an schwarzem Bohnenragout ★
oder mit gerösteten Rosmarinerdäpfeln

... unsere Klassiker & Kreativgerichte ...

Knusprig gebratene Barbarie Entenbrust ★
auf Polenta-Apfelschnitte an Spargelgemüse

Medaillons von der Putenbrust
im Prosciuttomantel gebraten
auf Spargelrisotto und Burgunderjus

Rosa gebratene Streifen vom Jungrinderfilet ★
auf knackigem Frühlingsgemüse aus dem Wok
an Terriyaki Sauce und hausgemachten Tagliolini

Hühnerfiletstreifen am Zitronengras-Spieß mit Gemüsemelange
und Couscous dazu eine Ingwer-Vanille-Soße

Surf and Turf ★

Tournedos vom Donauland Rind und King Prawns an Duchesse
Kartoffeln dazu geröstetes Röschengemüse in Portweinessenz


Klassischer Tafelspitz vom heimischen Rind ★
mit Semmelkren & Apfelkren an gerösteten Erdäpfeln

Schweinsjungfernbraten an Pfeffersoße
mit würzigen Speck-Bohnen und Polentatalern

... unser Veggie und frische hausgemachte Pasta ...

 Gnocchi & Bärlauch
hausgemachte Erdäpfelnocken an saftigem Bärlauch
dazu Cocktailtomaten und Mozzarellagratin

 Hausgemachte Makkaroni
an Cocktailtomaten-Zucchini-Kukuruz-Erbsschoten
in Olivenöl geröstet mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

 Nockerln und Spinat
Hausgemachte Butternockerln und junger Blattspinat
in cremiger Schinken-Obersauce mit würzigem Käse überbacken

 Hausgemachte Inkanudeln
unsere Penne von der Kakaobohne mit einem Hauch von Chili
an geröstetem Kukuruz und Erbsenschoten

Penne & Meeresfrüchte vom Grill ★
mit Kalamar und Oktopus an Süßwassergarnelen sowie Mies- und
Pfahlmuscheln dazu Rispenparadeiser in Oliven-Knoblauchöl

Spanferkel

... wir bieten unser Spanferkel ab einer Gästeanzahl
von mindestens 24 Personen bis maximal 500 Personen an ...



Knusprig gebratenes Spanferkel
auf würziger Kräuter-Semmelfülle dazu
warmer **oder** kalter Speck-Krautsalat und Natursafterl

... unser Spanferkel wird in einer großen Pfanne präsentiert
und vor den Gästen aufgeschnitten bzw. den
Gästen anschließend auf den Teller gelegt ...

alternative Beilagen

(bei Beilagentausch oder ev. kleinem Aufpreis)

Rieslingkraut | Sauerkraut | Bayrisch Kraut
Linsen & Speck | Semmelfülle im Speckmantel
Serviettenknödeln | Semmelknöderln
Erdäpfelknödeln | Erdäpfelspitzen
Folienkartoffeln | geröstetes Gartengemüse...

Salate

... unsere Salate werden in großen Schüsseln am Buffet eingestellt ...



Erdäpfelsalat - unsere hausgemachte Spezialität

Bunte Blattsalate
(Ruccola, Vogerlsalat, Eisberg, Radicchio, Lollo Rosso...)
mit Joghurtdressing oder Apfelessig-Olivenölmarinade

Krautsalat mit gebratenen Speckwürfeln

Gurkensalat mit Knoblauchrahm oder Essig-Öl Marinade

Indianerbohnen-Kukuruzsalat mit roten Zwiebeln

Paradeisersalat an frischem Basilikum

Apfel-Selleriesalat mit gehackten Walnüssen

Schwarzwurzelsalat an Joghurt und Kräutern

 Veganer Fenchelsalat
mit frischer Mango und geröstetem Mohn

Süßspeisen

... unsere süßen Kreationen werden in Gläsern und Schüsserln oder auf Silberplatten angerichtet und dekorativ am Buffet aufgebaut ...



Hausgebackene Mini Schaumrollen

Variation von Schnitten oder Dessertstückerln

von der

Burgenlandschnitte

Mohn-Obers-Himbeerschnitte

Malakoffschnitte

Obstschnitte

Leithaberg-Kirschschnitte

Cremeschnitte

oder

Sacherwürferl

Esterhazywürferl

oder

Zitronenröllchen sowie Beerenröllchen

Süßes Omelette

mit Mousse von frischen Beeren gefüllt

Helles und dunkles Schokolademousse

mit eingelegten Schattenmorellen

Mini Topfenknöderln oder Topfen-Nougatknöderl

auf Ragout von frischen Erdbeeren

Panna Cotta von der Kokosnuß an Ananas Carpaccio

Somloer Nockerln ...das Tiramisu der K & K Zeit

Klassische Grießflammerie mit Mango

Knusprige Schokotasse
mit geeistem Joghurtmousse und Beerenvariation

Hausgemachte Obsttörtchen mit frischen Früchten und Topfencreme

Im Fall von Allergien oder Unverträglichkeiten
können wir sämtliche Einschränkungen, nach Absprache, natürlich
gerne bei der Zubereitung unserer Speisen berücksichtigen.

Kulinarische Empfehlungen vom April 2018



restaurant & catering
am kellerplatz 5-9 7083 purbach/nsee
t: 02683 2599 5 m: team@jahn-purbach.at
www.jahn-purbach.at