

Kulinarische Momente

Catering

Empfehlungen Sommer 20



Event **K45** location
FAERU location

Catering Jahn Purbach

Am Kellerplatz 5-9 | A-7083 Purbach/NSee
T: 02683 2599 0 | E: team@jahn-purbach.at

www.jahn-purbach.at





Fingerfood Kalt

Gefüllte Sandwich3ecken

Weißbrot - Mehrkorntoast | Mindestmenge je Sorte 25 Stück

Kräuter-Frischkäse | Ruccola | getrocknete Tomaten
Hausgemachter Eiersalat | Lollo Bianco | Schnittlauch
Marinierte Thunfischfiletstücke | Mais | Apfelwürfeln

Brotstreifen | Stangenbrotschnitten

Roggenbrot - Vollkornbrot - Erdäpfelbrot | Mindestmenge je Sorte 25 Stück

Grammelschmalz | Rote Zwiebelringe
Krengervais | Ruccola | Radieschen
Hausgemachter Eieraufstrich | gebratener Speck

Canapes

Navetten | Roggen | Kürbis-Sonnenblumen Baguette | Mind.menge je Sorte 25 Stück

Beinschinken oder Pfefferkarree | Cornichons | Kren | Gervais
Dattel-Curry Dip | gebratener Bauernspeck
Käsevariation | Nüsse | Trauben
Camembert | Sprossenmelange
Salami | Kukuruz | Kalamata Oliven
Prosciutto Crudo | Zucker- & Honigmelone | Grana
Mozzarella di bufala | Cocktailtomaten | Basilikum | Pesto

Gefüllte Baguettes

Walnuß - Kürbiskern - Klassik - Sesam/Mohn | Mindestmenge je Sorte 25 Stück

Beinschinken | Schnittkäse | Blattsalat | Essiggurke | Tataren Dip
Geräucherter Lachs | Rucola | Dill-Senf-Honigcreme
Gebratene Hühnerbrust | Lollo Bionda | Mangostreifen
Mozzarella di bufala | Rispentomaten | Rucola | Balsamico

Tramezziniwürfel

Klassisches Italienisches Weißbrot | Mindestmenge je Sorte 20 Stück

Eieraufstrich | Speck | Schnittlauch
Getrocknete Tomaten | Avocado | Rucola | Frischkäse
Mousse von der Hühnerleber | Preiselbeercreme

Hausgebackene Schmankerl

[1] Gefüllte Blätterteigstangerl - [2] Schaumrollen - [3] Golatschen
Mindestmenge je Sorte 24 Stück

- [1] Bauernschinken | Emmentaler
- [1] Eingelegter Feta Käse | junger Blattspinat
- [2] Räucherlachs | Kräuter-Creme Fraiche
- [2] Blunze vom Kranzl | Granny Smith Würfel
- [2] Hühnercurry vom Landhenderl
- [3] Weißkraut | knusprige Speckwürferl

Strudel

Gezogener Strudelteig - Blätterteig | Mindestmenge je Sorte 24 Stück

Weißkraut | Bauernspeck | Knoblauchdip
Käferbohnen | Riesenbohnen | Kidneybohnen | Essiggurkerl
Junger Spinat | Fetakäse | Pinienkerne | Kräuterrahm
Blunze | Annabelle Erdäpfel | Schnittlauchsauce

Wraps | Tortillas

Mindestmenge je Sorte 24 Stück

Gebratene Hühnerbrust | Ananas | Karotten | Currydip
Mozzarella | Rucola | getrocknete Tomaten | Basilikumpesto
Roastbeef | roter Zwiebel | Paprikasalsa
Kalbsrücken | Römersalat | Parmesan | Thunfischcreme
Roter Paprika | Räuchertofu | junger Spinat

Snacks

Mindestmenge je Sorte 25 Stück

Mozzarellaspießel | Cocktailtomaten | Basilikum | Pesto
Knoblauch-Sesamgrissini | Prosciutto Crudo | frischer Rucola
Zwetschken & Datteln | knuspriger Bauernspeck | am Spieß
Original Burgenländische Grammelpogatscherl
Käsepogatscherl vom Emmentaler



Fingerfood im Glas

Salate | Cocktails | Veggies

Mindestmenge je Sorte 24 Stück

Couscous Salat | Cocktailtomaten | bunter Paprika
Bauernsalat | Feta Käse | Gurken | Tomaten | Kalamata Oliven
Fruchtiger Brokkoli Rohkostsalat | Mozzarella di bufala
Fleischsalat vom Rinderrücken | Käferbohnen | Zwiebel | Kernöl
Shrimpscocktail | Apfel | Ananas | Karambol | frischer Kren
Salat von Avocado | Pomelo | Kichererbsen
Quinoa | Kidney Bohnen | Kukuruz | frische Kräuter
Bunter Paprikasalat | Avocado | Schafkäse | Kalamata Oliven

Bulgur | Kichererbsen | roter Paprika | Gartenkräuter
Belugalinsen | Biokarotten | Cranberries | Pinienkerne



Fingerfood Warm

Sticks | Spieße

Mindestmenge je Sorte 25 Stück

Gebackene Putensticks | Kürbiskernpanier | Sesampanier
Knusprige Hendlstreifen | Corn-Flakespanier | Dip
Satay Spießel vom Landhendl | Süß-Saure Sauce
Meat Ball am Spieß | gebacken **oder** gebraten | Cocktaildip
Würziges Putenspießel | Speck | Paprika | Zwiebel
Mini Würstchen im knusprigen Pizzateigmantel | Sauce Aiola

Jour Semmel | Jour Sesamburger

Mindestmenge je Sorte 24 Stück

Wiener Schnitzerl vom Schweinsrücken | Blattsalat | Dip
Filetschnitzerl von der Putenbrust | Eissalat | Remoulade
Würziges Fleischlaibchen | Lollo Bionda | Röstzwiebel | Dip
Hausleberkäse vom Emmentaler oder Pannonischer Leberkäse
Ofenfrischer Surbraten | karamellisiertes Weißkraut
Hühnerbrust | Speck | Paradeiser | Cocktailsauce
Burger vom Rind | Cheddar Käse | Tomate | Blattsalat | Dip



Vorspeisen

Mini-Teller | Mini-Schüsserl | Ballonglas

Mindestmenge je Sorte 20 - 25 Teller | Schüsserl

Roastbeefröllchen vom heimischen Rind
auf Leithaberg Kirschen in Balsamicocreme und grünem Pfeffer

Tatar vom Wildlachs
und mariniertes Sommerapfel an frischer Dille

Gebratene Riesengarnele auf Gurken-Ananas-Salat

Würzige Barbarie Enten-Satéspießerl an Orangenchutney

Klassischer Mozzarella di bufala
mit saftigen Rispentomaten und frischem Basilikum an Pesto

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

Kalter Gazpacho Shot mit Stangensellerie Stick

Mini Burger mit rosa gebratenem Rinderrücken
an Balsamicozwiebeln und Lollo Bionda

Luftgetrockneter Serrano
mit fruchtiger Variation von Melonenbällchen

Würzige Streifen vom Rinderfilet auf Fenchel-Mangosalat

Beef Tatare Türmchen vom Genußregion Rind
mit Wachtel-Spiegelei

Sülzchen vom Tafelspitz an Gemüseperlen und Apfelkren
oder
mit Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel

Eismeershrimpcocktail mit Apfel & Ananas an Kren & Karambol

Quinoa mit roten Bohnen und Kukuruz an Gartenkräutern

Belugalinsensalat mit Bio Karotten an Cranberry & Pinienkern

Fruchtiger Brokkoli Rohkostsalat mit Mozzarella di bufala

Gebratene Spießel von Tofu und buntem Paprika
an Gemüsemelange

dazu frisches Brot & Gebäck aus unserem Körberl



[Buffet] Suppen

Klare Suppen

Kraftsuppe vom Rind mit Leberknödeln und Kräuterfrittaten

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln und feinem Wurzelgemüse

Festtagssuppe mit unseren hausgemachten Nudeln
an Tafelspitzwürfeln und Gemüsestreifen

Klassische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebaguette

Cremesuppen | Schaumsuppen

Garnelen-Kokosschaumsuppe mit feiner Chilinote

Cremesuppe von frischen Eierschwammerln mit Schwarzbrot-Speckkrusteln

Kukuruzschaumsuppe mit Pop & Corn

Ingwer-Kokos-Hühnersuppe mit Streifen vom Wintergemüse

Süßkartoffelcremesuppe mit luftgetrockneten Chips

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Topinamburschaumsuppe mit Haselnuß und Bresaola



[Buffet] Hauptspeisen

Gebackene Variationen

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

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

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

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

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

Mini Cordon Bleu mit Büffelmozzarella und Prosciutto Crudo
auf Basmati Reis oder Kartoffeln

Saftige Empfehlungen

Rinderfiletspitzen Stroganoff mit frischen Wald-
und Wiesenschwammerln dazu Butternockerln

Zwiebelrostbraten vom Donauland Rind
mit knusprigen Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Rahmrostbraten nach Esterházy Art
mit Streifen vom Wurzelgemüse und Sellerie-Erdäpfelstampf

Saftige Roulade vom Rinderrücken
mit Gartengemüsefüllung an Bauernspeck dazu Eiernockerln

Rehpfeffer vom Leithaberg Bock
mit Waldpilzen dazu Serviettenknödeln und Preiselbeerkompott

Fische aus Süß- und Salzwasser

Hekk ... nach traditioneller pannonischer Art auf Gemüsemelange

Geschmorter Edelwaller
auf Erdäpfel-Lauchgemüse und Knoblauchsauce

In Olivenöl gebratene Filetstücke von frischen Süß- und Salzwasserfischen
an Limettencreme mit gerösteter Gemüsepfanne


Lachsschnitte vom Grill auf cremigen Zucchiniestreifen
und unseren hausgemachten Tomatennudeln

Klassische Paella mit Steingarnelen vom Grill
dazu Muscheln und Meeresfrüchte an Drumsticks

Krenfleisch vom Red Snapper
im Wurzelgemüsesud dazu Stampferdäpfeln

Ofenfrischer Braten

Saftiger Krustenbraten
mit Backpflaumen und Äpfeln an Mais-Wirsing-Pfanne

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

Kronen vom Spanferkelrücken auf
burgenländischen Krautfleckerln an Malzbiersafterl

Klassischer Schweinsbraten an Natursafterl und Serviettenknödeln

Lammrücken auf Polentaplätzchen an schwarzem Bohnenragout
oder mit gerösteten Rosmarinerdäpfeln

Klassisch | Kreativ

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Champignon-Maroni-Trauben-Speckmelange dazu Erdäpfelkroketten

Medaillons vom Hirschkalb mit Maronenkruste
an Süßkartoffelpürree und Rotweifeigen

Würzige Filetspieße vom Landhendl
auf knackigem Gemüse aus dem Wok an Terriyaki Sauce
und hausgemachten Eiernudeln

Surf and Turf - Tournedos vom Donauland Rind und King Prawns
auf Melange vom Saisongemüse an Burgunderessenz

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rüben und Möhren
dazu Pak Choi und Spätzle

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

Schweinsjungferbraten an Pfeffersoße
mit gegrillten Speck-Bohnen und Kartoffelspitzen

Veggie | Hausgemachte Pasta

 Frisches Sommergemüse aus dem Wok
mit Soja Schnitzel und Cashews in Sesam-Soja-Sauce an Reismudeln

 Quinoa Risotto
mit gebratenen Kräuterseitlingen und buntem Paprika

 Überbackene Spinatnockerln
Hausgemachte Butternockerln und junger Blattspinat
in cremiger (Schinken-) Obersauce mit würzigem Käsehaube

 Hausgemachtes Curry vom heimischen Gemüse
mit Kichererbsen und Basmati Reis

Penne Rigate & 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!

Knuspriges Spanferkel in der Riesenpfanne gebraten
auf würziger Kräuter-Semmelfülle
dazu warmer **oder** kalter Speck-Krautsalat und Natursafterl
alternative oder zusätzliche Beilagen

Rieslingkraut | Sauerkraut | Bayrisch Kraut | Linsen & Speck
Semmelbällchen mit Bauernspeck | Serviettenknödeln | Semmelknödeln
Erdäpfelknödeln | Erdäpfelspitzen | Folienkartoffeln
Melange vom gerösteten Gemüse



[Buffet] Salate

Erdäpfelsalat - unsere hausgemachte Spezialität

Indianerbohnen-Kukuruzsalat mit roten Zwiebeln

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

Krautsalat mit gebratenen Speckwürfeln

Gurkensalat mit Knoblauchrahm oder Essig-Öl Marinade

Paradeisersalat an frischem Basilikum

Apfel-Selleriesalat mit gehackten Walnüssen

Schwarzwurzelsalat an Joghurt und Kräutern

 Veganer Fenchelsalat mit frischer Mango und geröstetem Mohn



Fingerfood Süßspeisen

Petit Fours | Dessertstücke

Mindestmenge je Sorte 24 Stück

Hausgebackene Mini Schaumrollen

Klassische Burgenlandschnitte

Mohn-Obers-Himbeerschnitte

Malakoffschnitte

Topfen-Pfirsichschnitte

Obstschnitte (Früchte nach Saison)

Kardinalschnitte

Schnitte von der Edelkastanie
Gedeckter Apfelkuchen
Eierlikörschnitte
Nutellaschnitte
Sacherwürfel
Esterházywürfel
Zitronen-Biskuitröllchen

Süße Mini Gläser | Mini Teller

Mindestmenge je Sorte 20 Stück

Mousse von der hellen & dunklen Schokolade
Schichtdessert mit Mandarinen an Granola und Schokolade
Grießflammerie mit frischen Himbeeren
Klassische Somloer Nockerln
Tir ami su



[Buffet] Desserts

Knusprige Schokotasse
mit geeistem Joghurt und Beerenvariation

Mindestmenge 12 Portionen

Süßes Omelette mit Erdbeer Mousse gefüllt

Mindestmenge 24 Portionen

Mini Topfenknöderl auf Ragout von frischen Marillen

Mindestmenge 24 Portionen

Pannacotta von der Kokosnuß an Ananas Carpaccio

Mindestmenge 18 Portionen

Gefrosteter Latte Macchiato

Mindestmenge 18 Portionen

Hausgemachte Obsttörtchen
mit frischen Früchten und Topfencreme

Mindestmenge 12 Portionen



IN-Lokale Jahn OG | Schmalkräftengasse 9 | A-7083 Purbach/NSee
Firmenb.Nr. FN 368652 k | Gerichtsstand Eisenstadt

Raiffeisenbank Purbach | IBAN: AT90 3307 8000 0001 8002 | BIC: RLBBAT2E078 | UID-Nr.: ATU 66683467