

Veranstaltungen
(Stand 17. März 2015)

Vielen Dank, dass Sie sich für Ihre Veranstaltung für edison entschieden haben. Sie können bei uns zwischen folgenden Angeboten wählen und frei nach ihren Wünschen zusammenstellen:

- 1.) Buffet
- 2.) Mehrgängiges Gala Menü
- 3.) Finger Food

Im Folgenden finden Sie Ideen und Anregungen für Ihre Veranstaltung.

Ad 1) Buffet:

Buffets werden ab 25 Personen angeboten, die ab € 24 pro Person erhältlich sind (Änderungen und Sonderwünsche gerne gegen Aufpreis). Ein Standard-Buffet umfasst folgende Speisefolge:

- Gedeck
- Gebäckvariation
- Reichhaltiges Salatbuffet
- 3 Vorspeisen (oder Suppe)
- 3 Hauptspeisen
- 2 Nachspeisen

Sie können individuell aus folgendem Speisenangebot wählen:

Gebäckvariation:

- Weißes oder dunkles Baguette *oder*
- Schwarz Brot, Vollkornbrot, Handsemmel *oder*
- Jourgebäck gemischt (Kornspitz, Semmel, Laugenstangerl)

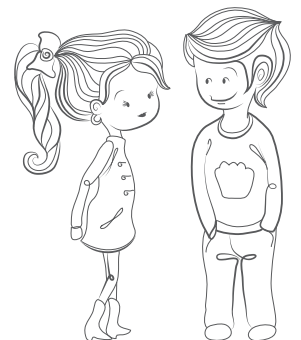
Reichhaltiges Salatbuffet:

Mit hausgemachten Dressings: Balsamico und Joghurt

- Grüner Blattsalat
- Kartoffelsalat
- Tomatensalat
- Krautsalat
- Maissalat
- Paprika, Tomaten, Zwiebeln einzeln
- Nudelsalat

Suppen:

- Karotten Ingwer Suppe
- Rindssuppe mit Frittaten
- Klare Gemüsesuppe



Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten
Mariniertes Antipasti Gemüse
Rohschinken mit Melone
Roastbeef mit Schnittlauchremoulade
Geräucherter Lachs in Dillsensauce

Hauptspeisen:

Gebackene kleine Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln
Fleischlaibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel
Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Bratkartoffeln
Cremige Schinkenfleckerl überbacken
Rindsgulasch mit Butternockerl

Ricotta Ravioli in feinem Pesto
Tagliatelle mit Gemüse Ruccola und Grana
Spinatstrudel mit Kräuterdip
Quiche nach Saison

Desserts:

Topfenknödel mit Zwetschkenröster
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Schokomousse im Glas
Milchreis mit Zimt und Beeren
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenstrudel mit Vanillesauce

Mitternachtssnack(+3,50 pro Person)

Chili con Carne
Gulaschsuppe
Mini Hot Dogs

Ad 2) Galamenü für 15 bis 100 Personen

Sie können hier frei wählen zwischen einem 3- 6 Gang Menü. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Unser Standard-Gala Menü (ab 35 € pro Person):

Jourgebäck mit Butter und saisonalem Aufstrich

Karotten Ingwer Suppe

Bio Beef Tatar mit Bio Eidotter und Weissbrot

Filet-Steak vom Rind mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelpüree

oder

Gegrillte Steingarnelen auf Jungzwiebelrisotto

Schokoladenfondant mit Vanilleeis und Crumbles

Ad 3) Fingerfood

Gerne bieten wir auch Fingerfood an. Wir empfehlen Fingerfood als Snack (rund 4 Stück pro Person) nicht allerdings als vollwertige Mahlzeit:

Salziges Fingerfood

Hähnchensalat im Glas	€ 3,00
Schinken-Käse Tramezzino	€ 3,00
Schafkäse im Zucchini mantel	€ 3,00
Bruchetta Paradeiser & Basilikum	€ 3,00
Schafkäse im Speckmantel & Kräuter	€ 3,00
Quiche nach Saison	€ 3,00
Räucherlachs Baguette mit Honig-Senf Sauce	€ 3,00
Räucherlachs Tramezzino	€ 3,50
Kleine Hühnerschnitzel, Zitrone & Preiselbeeren	€ 3,50
Antipastiteller (gegrilltes Gemüse mit Grana und Rohschinken)	€ 3,50
Bruchetta Honig & Ziegenkäse	€ 3,50
Lachstartare mit Avocado	€ 3,80
Bio-Beef Tartare, Schwarzbrot & Kapern	€ 3,80
Mini Edison-Burger vom Bio-Rind	€ 4,00

Süßes Fingerfood

Mini Apfelstreuselkuchen	€ 2,50
Mini Brownie	€ 3,00
Mini Edisontorte	€ 3,00
Mini Cheesecake	€ 3,00

