

## Heidi's Exquisit Catering

Heidi's Exquisit Catering ist ein Wiener Cateringunternehmen, das seit 30 Jahren unzählige zufriedene Firmen und Privatpersonen zu seinen Stammkunden zählen darf. Heidi's Exquisit Catering betreut sowohl Firmenveranstaltungen wie Geschäftsmeetings, Kundenevents, Cocktailempfänge und Messeauftritte als auch private Feiern wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstagsfeiern und Grill- und Gartenfeste.

Regionale und saisonale Bio-Produkten aus den einzelnen Genussregionen stellen die Basis unserer schmackhaften Gerichte dar. Das breite Sortiment der Speisen spiegelt die Vielfalt unserer Küche wider. Ehrlich gekochte Speisen sind uns genauso wie Frische und Regionalität ein großes Anliegen! Sie werden es schmecken!

**Heidi Schmerold** begann 1989 mit dem Buffet an der Technisch-Gewerblichen Abendschule der AK Wien welches sie rasch in einen Catering Betrieb weiterentwickelte. 2000 wurden beide Unternehmen zusammengelegt und Heidi's Exquisit Catering entstand.

### Heidi's Exquisit Catering

Heidemarie Schmerold

A-1100 Wien

+43 1/ 804 87 77

<http://www.catering.co.at/>

[office@catering.co.at](mailto:office@catering.co.at)

## ***Unser Angebot***

## **Buffet Standard**

### Kalte Vorspeisen: (wählen Sie 2 aus)

Prosciutto San Daniele mit Melone

Ital. Burrata mit Ochsenherztomaten, Rucola und Basilikumpesto (vegetarisch)

Marinierte Antipasti mit gerösteten Pinienkernen (vegan)

Italienischer Nudelsalat mit Schinkenstreifen

### Warme Hauptspeisen: (wählen Sie 2 aus)

Ragout vom Ramsauer Bio-Beef mit Serviettenknöderl

Gebratene Maishähnchenbrust mit Basmatireis

Tagliatelle mit Gemüsesugo und Grana (vegetarisch)

### Dessert: (wählen Sie 1 aus)

Mousse au Chocolat von der Zotterschokolade mit Himbeeren

Hausgemachter Obstkuchen (nach Saison)

*Preis pro Person: € 23,00*

## **Buffet Standard Plus**

### Kalte Vorspeisen: (wählen Sie 2 aus)

Prosciutto San Daniele mit Melone

Ital. Burrata mit Ochsenherztomaten, Rucola und Basilikumpesto (vegetarisch)

Marinierte Antipasti mit gerösteten Pinienkernen (vegan)

Italienischer Nudelsalat mit Schinkenstreifen

Pikanter Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse (vegan)

### Suppe: (wählen Sie 1 aus)

Karotten-Ingwer-Suppe

Selleriecreme-Suppe

### Warme Hauptspeisen: (wählen Sie 2 aus)

Ragout vom Ramsauer Bio-Beef an Wokgemüse und Basmatireis

Mit Blattspinat gefüllte Maishähnchenbrust "Supreme" mit Petersilienkartoffel

Tagliatelle Amaricana (mit Tomate und Räucherspeck)

Gemüsequiche (vegetarisch)

### Dessert: (wählen Sie 1 aus)

Mousse au Chocolat von der Zotterschokolade mit Himbeeren – im kl. Glas

Erdbeer-Tiramisu (mit Früchten nach Saison) – im kl. Glas

Hausgemachter Obstkuchen (nach Saison)

*Preis pro Person: € 31,00*

## **Buffet Deluxe**

### Kalte Vorspeisen: (wählen sie 3 aus)

- Rosa gebratenes Roastbeefröllchen "Wiener Art"
- Ital. Burrata mit Ochsenherztomaten, Rucola und Basilikumpesto (vegetarisch) - im kl. Glas
- Vitello Tonnato mit Kapernbeeren - auf kl. Tellern
- Gebratene Chili-Garnelen auf Rucola
- Spargelsalat mit Schinkenstreifen (saisonabhängig) - im kl. Glas

### Suppe: (wählen sie 1 aus)

- Karotten-Ingwer-Suppe
- Selleriecreme-Suppe

### Warme Hauptspeise (wählen sie 3 aus)

- Filet vom österr. Seesaibling (v. Gut Dornau) an Veltlinsauce und marktfrischem Buttergemüse und Rosmarinkartofferl
- Hühner-Saltimbocca an Basmatireis
- Schweinefilet vom Waldviertler Strohschwein im Speckhemd an Grappajus mit Rosmarinkartofferl
- Lachs-Spinat-Lasagne
- Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis (od. Spinat, od. Spargel) und Grana (vegetarisch) - saisonabhängig

### Dessert: (wählen sie 2 aus)

- Mousse au Chocolat von der Zotterschokolade mit Himbeeren - im kl. Glas
- Panna Cotta mit frischen Früchten - im kl. Glas
- Erdbeer-Tiramisu (mit Früchten nach Saison) - im kl. Glas
- Selektion von hausgemachten Petit Fours: Punsch-, Sacher-, Topfen-, Maroni-, Moccawürfel, etc.

*Preis pro Person: € 27,00*