

## **Ysis Kulinarik**

Unsere Caterings sollen für jeden unserer Kunden individuell zugeschnitten sein. Egal ob entspannte Firmenfeier, oder elegante Hochzeit – wir erstellen das genussvollste Catering für Ihre Bedürfnisse. Und wenn es mal kein klassisches Catering sein soll, haben wir die Lösung für Sie.

Mit unseren Kochkursen machen wir ihr Businesssevent zu einem spannenden und lustigen Kochevent. Hier können Sie nämlich auch selbst mal den Kochlöffel schwingen und zusammen mit Ihren KollegInnen Kochtipps von Ysnait Bräuer erhalten.

**Ysnait Bräuer** hat als Küchenchef einen Stern Michelin und zwei Hauben erkocht.

### **Ysis Kulinarik**

Ysnait Bräuer

1010 Wien

+43 676/976 00 50

<http://www.ysis-kulinarik.at/>

[info@ysis-kulinarik.at](mailto:info@ysis-kulinarik.at)

## ***Unser Angebot***

## **Buffet Standard**

### Vorspeisen (wählen Sie 2 aus)

Russische Eier  
Prosciutto Melone  
Salat von Käferbohnen und mit Kürbiskernöl  
Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Dressings  
Erdäpfelsalat  
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Rucola

### Hauptgang (wählen Sie 2 aus)

Wildschweinragout in Rotweinsauce mit Rotkraut und Preiselbeerbirnen  
Gebratene Hühnerbrust auf Erdäpfelpüree mit Wurzelgemüse  
Bandnudel mit Basilikum Pesto  
Rotwein-Risotto im Parmesanleib geschabt  
Gebratener Lachs in der Weißwein-Sauce dazu Gemüsejulienne  
Kartoffel Rösti, Wurzelgemüse in Bouillon  
Spinatknödel mit Tomatensauce und Parmesan

### Dessert (wählen Sie 1 aus)

Marille-Joghurttörtchen  
Apfel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Topfen-Nougatknödel in mit Zwetschkenröster

*Preis pro Person: € 19,80*

## **Buffet Standard Plus**

### Vorspeisen (wählen Sie 3 aus)

Räucherlachs mit Honig-Senfsauce

Russische Eier

Prosciutto Melone

Rosmarinschinken Salat von Käferbohnen und mit Kürbiskernöl

Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Dressings

Tafelspitzsulze mit Kren und Kernöl

Erdäpfelsalat

Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Rucola

### Suppe (wählen Sie 1 aus)

Klare Rindsuppe mit österreichischen Einlagen

Karotten-Ingwercremesuppe mit Zitronenthymian

Italienische Minestrone mit Knoblauchcroutons

Pikante Spitzpaprikacremesuppe

### Hauptgang (wählen Sie 2 aus)

Maria Zeller Bachsaibling dazu Geschmorten Kürbis Champagnerschaum

Wildschweinragout in Rotweinsauce mit Rotkraut und Preiselbeer-Birnen

Gebratene Hühnerbrust auf Erdäpfelpüree mit Wurzelgemüse

Rotwein-Risotto im Parmesanleib geschabt

Gebratener Lachs in der Weißwein-Sauce dazu Gemüsejulienne

Kartoffel Rösti, Wurzelgemüse in Bouillon

Spinatknödel mit Tomatensauce und Parmesan

Wiener Backhuhn mit Preiselbeeren

Gulasch mit Spätzle

Tagliarini mit Pilzrahmsauce

Bandnudel mit Basilikum Pesto

### Dessert (wählen Sie 1 aus)

Marille-Joghurttörtchen

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce

Topfen-Nougatknödel mit Zwetschkenröster

*Preis pro Person: € 29,80*

## **Buffet Delux**

### Vorspeisen (wählen Sie 3 aus)

Beeftartar mit Rosmarinbrioche  
Räucherlachs mit Honig-Senfsauce  
Russische Eier  
Prosciutto Melone  
Heringssalate  
Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Dressings

### Suppe (wählen Sie 1 aus)

Consommé double mit österreichischen Einlagen  
Karotten-Ingwercremesuppe mit Zitronenthymian  
Italienische Minestrone mit Knoblauchcroutons  
Pikante Spitzpaprikacremesuppe

### Hauptgang (wählen Sie 3 aus)

Rinder Krone vom Dry-Age Beef mit Erdäpfelpüree und Wurzelgemüse  
Maria Zeller Bachsaibling dazu Pikante Krautfleckerl  
Wildschweinragout in Rotweinsauce mit Rotkraut und Preiselbeerbirnen  
Gebratene Hühnerbrust auf Erdäpfelpüree mit Wurzelgemüse  
Rotwein-Risotto im Parmesanleib geschabt  
Gebratener Lachs in der Weißwein-Sauce dazu Gemüsejulienne  
Kartoffel Rösti, Wurzelgemüse in Bouillon  
Spinatknödel mit Tomatensauce und Parmesan  
Wiener Backhuhn mit Preiselbeeren  
Gulasch mit Nockerln  
Tagliarini mit Pilzrahmsauce  
Bandnudel mit Basilikum Pesto

### Dessert (wählen Sie 2 aus)

Mit Flüssigstickstoff frisch gerührte Pistazien auf Vahlroner Schokoladenmouse  
Marillen-Joghurttörtchen  
Frische Buchteln mit Vanillesauce  
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Topfen-Nougatknödel in mit Zwetschkenröster  
Lauwarmen Schokoküchlein mit einem flüssigen Kern und Amarenakirschen

*Preis pro Person: €47,50*