MENÜGESTALTUNG

VORSPEISEN
VON UNSEREM VORSPEISENWAGEN:

Seit dem Jahr 1959 verzaubert die Familientradition „Pedro´s Wagen“ Millionen von Gästen aus aller Welt. Begonnen hat diese langjährige Tradition schon im “alten” Haas-Haus gegenüber vom Wiener Stephansdom über König von Ungarn nach Kasten bei Böheimkirchen.

Erleben Sie kulinarische Höhenflüge an ihrem Festtag!

Bei Ihrer Hochzeit fahren bis zu zehn Vorspeisen Wagen mit 18 verschiedenen Speisen vor.

Und das Beste:
Ihre Gäste bestimmen selbst was, wovon und wieviel Sie möchten. Ganz individuell und liebevoll zubereitet.

Bei Ihrer Veranstaltung ist unsere Küchenchefin mit ihrem engagierten Küchenteam persönlich um Ihr kulinarisches Wohl bemüht. Das bedeutet für Sie: ein qualitativ hochwertiges Festmenü auf Haubenküchen–Niveau zu einem normalen Preis.

SUPPEN

KLARE SUPPEN

Consommé vom Bio Rind mit Kräuterfrittaten und Blumengemüse
***
Consommé vom Bio Rind mit Grießknödel und Gemüseeinlage
***
Consommé vom Bio Rind mit Kaiserschöberl und Juliennegemüse
***
Tipp für Ihre Hochzeit:
Hochzeitssuppe mit Kräuterfritatten, Grießknödel, Royal- und Blumengemüse

GEBUNDENE SUPPEN

Wienerwald-Kräuterrahmsuppe
***
Spargelsuppe von grünen und weißen Spargelspitzen (Mai, Juni)
***
Gazpacho “Andaluz” (vegetarische & vegan geeiste Paradeisersuppe)
***
Lauchsuppe mit knusprigen Speck-Röllchen
***
Cremesuppe vom Butternusskürbis und dazu Steinpilzpraline
***
Suppe vom gegrillten, roten Gartenpaprika
***
Apfel-Sellerie-Cremesuppe
***
Schaumsuppe von Pastinaken

Randnotiz:
Welche Einlage und Dekoration wünschen Sie zu Ihrer gebunden Suppe?
Sie habe die Wahl:

Buttercroutons
Brotchips
Steinpilzparline

Bei Ihrer Veranstaltung ist unsere Küchenchefin mit ihrem engagierten Küchenteam persönlich um Ihr kulinarisches Wohl bemüht. Das bedeutet für Sie: ein qualitativ hochwertiges Festmenü auf Haubenküchen–Niveau zu einem normalen Preis.

HAUPTGERICHTE / FLEISCH

Zartrosa gebratenes Steak vom “Duroc Schwein“
an Wildbroccolipüree und Stroh-Erdäpfel
***
Gegrillte Maishuhnbrust an Buttergemüse und gratinierte Erdäpfel
***
Bio-Steak vom Stollberg-Rind auf Steinpilzcreme dazu Mandelbällchen

Randnotiz:
Je nach Saison und Gericht können wir noch weitere Beilagen anbieten und kombinieren.
Lassen Sie uns über Ihre Wünsche sprechen.
Unsere Küchenchefin und ich freuen uns diese erfüllen zu dürfen.

WEITER MÖGLICHKEITEN AN GEMÜSE UND SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Erdäpfel-Spinatstrudel
***
Gratinierte Polenta Ecken
***
Pastinakenpüree
***
Buttergemüse der Saison
***
Petersil-Erdäpfel
***
Butterreis
***
Mit weißem “Wienerwald Spargel”
und Sauce Hollandaise serviert (Mai, Juni)

Bei Ihrer Veranstaltung ist unsere Küchenchefin mit ihrem engagierten Küchenteam persönlich um Ihr kulinarisches Wohl bemüht. Das bedeutet für Sie: ein qualitativ hochwertiges Festmenü auf Haubenküchen–Niveau zu einem normalen Preis.

HAUPTGERICHTE / FISCH

Lachsforelle vom Rost nappiert mit Limettenschaum
dazu Manchego-Nudeln

***

Gegrillte Regenbogenforelle auf Rieslingsauce und Gemüse Paella

***

Gegrilltes Filet vom Zander auf Wok-Gemüse und Heurige Erdäpfel

Randnotiz:
Im Mai und Juni gerne auch mit Spargel
und Sauce Hollandaise serviert.

Bei Ihrer Veranstaltung ist unsere Küchenchefin mit ihrem engagierten Küchenteam persönlich um Ihr kulinarisches Wohl bemüht. Das bedeutet für Sie: ein qualitativ hochwertiges Festmenü auf Haubenküchen–Niveau zu einem normalen Preis.

HAUPTGERICHTE / VEGETARISCH

Knusprige Gemüseröllchen
(je nach Saison gefüllt) auf Wildbroccoligemüse

***

Manchego-Tagliolini

***

Steinpilz-Tagliolini

***

Spargel-Tagliolini (Mai, Juni)

***

Handgezogner Bechamel-Erdäpfelstrudel an Kürbiskernöl-Mayonnaise

***

Erdäpfel-Steinpilz-Gratin dazu Garten Lauchgemüse

***

Mit Camembert überbackene Polenta-Ecken auf Wurzelgemüse

Bei Ihrer Veranstaltung ist unsere Küchenchefin mit ihrem engagierten Küchenteam persönlich um Ihr kulinarisches Wohl bemüht. Das bedeutet für Sie: ein qualitativ hochwertiges Festmenü auf Haubenküchen–Niveau zu einem normalen Preis.

DESSERTS

Cremiges Beeren-Eis im Joghurt-Süppchen, Mandelbrot und Thymianhonig

***

Flaumiger Topfen-Nougatknödel auf marinierten Beeren

***

Bourbon-Vanilleeis auf Himbeermark und Mandelbrot

***

Mousse von heller und dunkler Schokolade an Sauerkirschen-Ragout

Tipp für Ihre Hochzeit:

Hochzeitsdessert-Potpourri

Unsere Küchenchefin “zaubert” ihnen eine Zusammenstellung
aus den oben genannten Desserts
bei dem garantiert für jeden etwas dabei ist.

Bei Ihrer Veranstaltung ist unsere Küchenchefin mit ihrem engagierten Küchenteam persönlich um Ihr kulinarisches Wohl bemüht. Das bedeutet für Sie: ein qualitativ hochwertiges Festmenü auf Haubenküchen–Niveau zu einem normalen Preis.

An welche Mailadresse dürfen wir die **HOCHZEITSMAPPE** als übersichtliches PDF senden?

Ihre E-Mail-Adresse

Vorname

Ja! Ich will nähere Informationen

Wir halten uns an Datenschutzrichtlinien. Durch die Angabe Ihrer Daten und klicken des Buttons „Ja! Ich will nähere Informationen“ erklären Sie sich damit einverstandenm dass Sie kostenlos weiterführende Hochzeitsinformationen erhalten. Ihre Einwilligung könne Sie jederzeit wiederrufen.

Bei Ihrer Veranstaltung ist unsere Küchenchefin mit ihrem engagierten Küchenteam persönlich um Ihr kulinarisches Wohl bemüht. Das bedeutet für Sie: ein qualitativ hochwertiges Festmenü auf Haubenküchen–Niveau zu einem normalen Preis.