

Wo Genuss zuhause ist...

www.bb1-catering.at



Catering



Steirische Handwerkskunst

Jedes Event ist bei uns in besten Händen. Von der Hochzeit bis hin zur Headquarter-Eröffnung durften wir schon bei so ziemlich jedem Event für das leibliche Wohl der Gäste Sorge tragen und bieten gemeinsam mit unseren Partnern auch Kompetenz in Sachen Beleuchtung, Dekoration und Technik. Alles aus einer Hand! Die Suche nach der richtigen Location ist oft wie die Suche

nach der Nadel im Heuhaufen. Von ganz privat im eigenen Garten für die Geburtstagsfeier bis hin zum Traumschloss für die Hochzeit.

Mit unserem Netzwerk unterstützen wir diese Suche natürlich gerne und wissen um die Vor- und Nachteile einer jeden Lokalität. Individuelle und persönliche Lösungen für Speisen und Getränke, egal ob Wie-

ner Schnitzel oder 12-Gang-Menü setzen höchste Maßstäbe an Professionalität. Edler französischer Champagner oder mittelburgenländischer Blaufränkisch werden bei den Importeuren unseres Vertrauens oder den Winzern direkt bezogen, um beste Qualität sicher zu stellen.

Ihr BB1 Team



Buffet-Handwerk

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödeln

UND

Omas Knoblauchcremesuppe

.....
Saftiges **Filet vom Schwein**

Maishendlbrust mit Spinat und Feta

Steirischer Zander vom Grill

Geschmorter **Zwiebelrostbraten vom Almochs**

.....
Schafskäselasagne (Vegetarisches Hauptgericht)

.....
Speckfisolen / Rösterdäpfel, Grillgemüse / Butterreis

Ratatouilles oder Kürbisgemüse/ Rosmarinpolenta



Buffet-Pracht

Getrübte Pastinakenschaumsuppe

UND

Klare Rinderkraftsuppe

mit herzhaftem Fleischstrudel

.....
Saftiges **Filet vom Schwein**

Zart geschmorte **Rinderbackerl vom Almochs**

Medistyrane Paella mit Süßwasserfischfilets

.....
Steirerwok (Vegetarisches/Veganes Hauptgericht)

.....
Zitronen Lauchgemüse / Trüffelnocchi

Rosmarinpolenta / Ratatouilles / Erdäpfelgratin

Salat-Pracht

Salatbuffet ab 25 Personen

Blattsalate sowie marinierte Salate,
3erlei Dressings, steirische Öle und Essige,
Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Menü - Handwerk

Steirische Kürbiscremesuppe

ODER

Klare Rinderkraftsuppe mit Leberknödel

.....

Vulkanland Vorspeisenvariation mit Käse,
Vulcanoschinken, Feigensenf und getrockneten Paradeisern

.....

Geschmorte Zwiebelrostbraten

mit Erdäpfelgröstl und Prinzessbohnen

ODER

Schweinefiletspieß im Speckmantel

mit Croquetten und gegrilltem Gemüse

ODER

Steirisches Zanderfilet vom Holzkohlegrill

mit mediterranen Gnocchi

Menü - Highline

Getrübte Pastinakenschaumsuppe

ODER

Klare Rinderkraftsuppe mit herzhaftem Fleischstrudel

.....

Vitello Tonnato vom Pöllauer Kalb

mit leichter Thunfischcreme und Feldsalat

ODER

Carpaccio von der Roten Rübe mit Rucola Cashew und Balsamico

.....

Zartgeschmorte Backerl vom Almochs

mit Kartoffelspitz und buntem Wurzelgemüse

ODER

Steirisches Maishendl Supreme

mit cremigen Rosmarinpolenta und Zucchini-Gemüse

ODER

Duett von der Forelle auf hausgemachten getrübten Tagliatelle und Schmorparadeiser



Agape und Fingerfood

Gebäck vom Bauernbrot Nöhler

- Grammelpogatscherl
- Käse oder Salzstangerl
- Speckstangerl oder Pizzastangerl

Signature Dishes

- Tatar vom Raucherfisch, heimische Forelle und Wildfanglachs mit Dill und Sauce Remoulade
- Grammelpogatscherl gefüllt mit Frischkäse, Prosciutto und Rucola
- Orientalischer Gemüsecouscous mit Orange und Cashew

Aus dem kleinen Rexglas

- Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
- CurryHuhn Nudelsalat mit Frühlingszwiebel
- Rindersülzchen klassisch mit Kürbiskernöl und Essig
- Handgezogener Erdäpfelstrudel mit Frischkäsecreme

Fingerfood mal anders

- Hendlkeule oder Faschierte Laibchen auf Kartoffelsalat
- Knuspriger Schweinebauch glasiert mit Ponzusauce

Veggie at it's best

- Kürbismezzelune an brauner Butter und Austernpilzduxelles
- Geflämmerter Ziegenkäse auf Blattsalat und Granatapfel

Brötchen-Potpourri

Klassisch

- Wildlachs / Dille / Feigensenf / Kren
- Hausgeselchtes / Oberskren / Gurkerl
- Tiroler Bergkas / Französischer Brie / Gmias
- Manufaktur Aufstriche

Signature

- Gezupftes Hendl / Chili Mayo
- Tomaten-Hummus / Gmias



Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftsuppe

- Kaspressknödel
- Speckknödel
- Frittaten
- Fleischstrudel
- Alt Wiener Suppentopf

Kalte Suppen

- Gazpacho
- Beerenkaltschale
- Gurkenkaltschale

Cremesuppen

- Karfiolcremesuppe
- Kartoffel-Speckcremesuppe
- Karotten-Kokoscremesuppe
- Paprikaschaumsuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Kürbiscremesuppe (saisonal)
- Tomaten-Chili Cremesüppchen
- Geselchte Rahmsuppe

Echte Handwerkskunst als Vorspiel

Roastbeef vom steirischen Almochs
mit Feldsalat und Feigensenf

-

Räucherfischtatar

vom Kulmer mit Sauce Remoulade

-

Handgeschnittenes Tatar

vom Almochs mit Chipotle Mayo

-

Vulkanland Vorspeisenvariation

mit Käse, Vulcanoschinken,
Feigensenf und getrockneten Paradeisern

Carpaccio

von der Roten Rübe mit Rucola
Cashew und Balsamico

Vitello Tonnato

vom Pöllauer Kalb mit leichter
Thunfischcreme und Feldsalat



Weitere Hauptspeisen für eine perfekte Veranstaltung

Vom steirischen Schwein:

- Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel
- Cordon Bleu mit Erbsenreis
- Schweinsbraten Sauerkraut und Serviettenknödel
- Schweinefiletspieß im Speckmantel mit Kartoffelspitz

Fischgerichte:

- Zanderfilet oder Seehechtfilet gebraten mit Dillsauce
- Gegrillte Goldbrasse vom Brett
- Forelle im Ganzen Müllerin-Art

Vom steirischen Hendl:

- Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat und Schafkäse
- Steirisches Backhendl

Vom Rind:

- Gekochter Tafelspitz
- Geschmorter Zwiebelrostbraten

Vegetarisch:

- Käsespätzle
- Nudelbroschen mit Basilikum-Pesto oder Käsesauce
- Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauerrahmsauce
- Gemüsestrudel mit Sauerrahmsauce
- Gerollte Spinatknödel auf Paradeissauce
- Handgeschichtete Weizer Schafskäselasagne



Mitternachtssnack

Echtes Würstelbuffet

Hausgemachte Würste wie: Weisswurst, Käsekrainer, Frankfurter, Debreziner, Fischerauers Senf, Steirer Kren, Perlzwiebel, Pfefferonie, Essiggurkerl und Gebäck

Saurer Rindfleischsalat mit Roggenbrot

Steirer Chili vom Holzknecht

mit Gebäckvariationen

Gulaschsuppe der Klassiker

mit Gebäckvariationen

Leberkäse vom Buchberger

3 Sorten mit Perlzwiebel, Steirer Kren, Essiggurkerl, Senf, Ketchup und Joursemmeln

Käsevariation aus Österreich

mit verschiedensten Beigaben und Gebäck

Grande Finale

Aus der Rein

- Handgezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Heidelbeer- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Karamellisierter Kaiserschmarren mit Apfelmus und Zwetschkenröster

In der Fingerfood Schale

- Süße Topfencreme mit Marillen
- Pavlova mit Birnenmousse

Aus dem kleinen Rexglas

- Schokomousse mit Fruchtspiegel
- Kinderbuenocreme
- Mango Cheesecake

Klassisches Germgebäck

- Beigerl gefüllt mit Mohn oder Wallnuss
- Topfengolatsche oder Straube



OFYR PAKET MEDISTYRAN



Schweinefleisch aus dem Pöllauer Tal von Robert Buchberger

Hauptspeisen vom OFYR

- Schweinetomahawks
- Karreesteaks und Spareribs
- Knuspriger Schweinebauch
- Pöllauertal Käsekrainer und Bratwürstl
- Maishendlbrust gefüllt mit Spinat und Schafkäse
- Yakitor
- Mozzarella Bacon bites
- Schweinebauch Ponzu
- Gemüsevariation

OFYR für Naschkatzen

- Kaiserschmarren mit Rum
- Honigmelone und Banane
- Hausgemachter Apfelstrudel



Wo Genuss zuhause ist...

www.bb1-catering.at



Catering