

CATERING SERVICE MAPPE



aus:klang
das eventlokal

Über uns

Das „ausklang“ in der Nähe der Wiener Innenstadt ist ein modern elegantes und gemütliches Lokal für Ihre Geburtstagsfeier, Sponsionsfeier, After Wedding Feier, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier.

Wir bieten mehrere Räumlichkeiten an, die nach Ihren Wünschen und je nach Personenanzahl für Ihre Veranstaltung genutzt werden können.

Nach Vereinbarung kann auch das ganze Lokal angemietet werden.

Seit 2010 bieten wir das Catering aus unserem Restaurant an, welches wir nach Ihren Wünschen und Erwartungen individuell gestalten können.

Die Zubereitung erfolgt mit sorgfältig ausgewählten und grossteils regionalen, teilweise direkt von Bauern bezogenen Produkten und Zutaten.

Unsere Köche verfügen über Jahrzehnte lange Erfahrung und sorgen in Zusammenarbeit mit unserer Ernährungsberaterin für eine frische, schonende und gesunde Zubereitung der Speisen, welche sich durch Geschmack und Qualität auszeichnen.

aus:klang

Kleistgasse 1
1030 Wien

ausklang.at
mail@ausklang.at



Unser Buffetbausteinsystem

Perfekt auf Ihre Wünsche und Erwartungen abgeschmeckt!

Preisbeispiel pro Person - bei einer angenommenen Personenanzahl von 30 Personen

- ☞ 1 Suppe / 2 Hauptspeisen inkl. Beilagen - **ab** Euro 22,50
- ☞ 1 Suppe / 3 Hauptspeisen inkl. Beilagen - **ab** Euro 25,50

- ☞ 2 Suppen / 2 Hauptspeisen inkl. Beilagen - **ab** Euro 24,00
- ☞ 2 Suppen / 3 Hauptspeisen inkl. Beilagen - **ab** Euro 27,00

* Richtpreise zum besseren Verständnis. Die genauen Endpreise richten sich nach tatsächlicher Speisenauswahl und Anzahl aus den verschiedenen Speisenkategorien.

Sie können von jeder Speisenkategorie die gewünschten Speisen für Ihr Buffet auswählen.
Der genaue Preis ermittelt sich pro Person und entsprechend der von Ihnen ausgewählten Speisen.

Über enthaltene Allergene informieren wir Sie auf Wunsch.



Vorspeisen

- ☞ Italienische Antipasti (Artischocken, Zucchini, Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten)
- ☞ Schafskäsetopfenockerln auf gemischten Blattsalat und Kirschtomaten
- ☞ Gegrillter Schafskäse im Speckmantel mit Blattsalat und Radieschen
- ☞ Tacchino Tonnato (pochierter Schweinsrücken) mit Thunfisch-Kapernsauce
- ☞ Rindfleischsalat mit frischem Paprika und Kernöl
- ☞ Gefüllte Eier mit Sardellencreme auf gemischten Blattsalat
- ☞ Mozzarella-Tomaten mit Olivenöl und Basilikumpesto
- ☞ Avocado Paradeisertatare mit marinierten Flusskrebse
- ☞ Prosciutto Crudo mit Honigmelone
- ☞ Lachsvariation mit Dillsenf und Oberskren
- ☞ Gegrillte Riesengarnelen auf Avocado-Mangosalat
- ☞ Shrimpscocktail mit Ananas auf gemischten Blattsalat
- ☞ Thunfischcarpaccio mit Sesam auf Orangen-Fenchelsalat
- ☞ Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Rucola und gehobeltem Parmesan
- ☞ Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- ☞ Marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebeln
- ☞ Marinierte Jungschweinsulz mit Zwiebel und Kernöl



ab 30 Personen
inklusive Gebäck
serviert in Buffetform

Suppen

- ☞ Kräftige Rindsuppe mit klassischer Einlage (Leberknödel, Griesnockerl oder Frittaten)
- ☞ Erdäpfelcremesuppe mit Räucherlachswürfel oder auf Wiener Art
- ☞ Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (nach Saison)
- ☞ Polenta-Lauchcremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl
- ☞ Rieslingschaumsuppe mit Lachsstreifen und Kräutern
- ☞ Gemüsecremesuppe mit Weißbrots croutons
- ☞ Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrot croutons
- ☞ Klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse
- ☞ Steinpilzcremesuppe mit Ziegenkäsewürfel
- ☞ Thailändische Hühner-Kokoscremesuppe
- ☞ Lachscremesuppe
- ☞ Erbsenpüreesuppe mit Schinkenstreifen
- ☞ Tomatencremesuppe mit Basilikum
- ☞ Karotten-Orangencremesuppe
- ☞ Serbische Bohnensuppe mit Speck
- ☞ Spargelcremesuppe (nach Saison)
- ☞ Rote-Rüben-Apfelcremesuppe
- ☞ Petersilienschaumsuppe
- ☞ Paprikacremesuppe
- ☞ Geeiste Joghurt-Gurkensuppe



Hauptspeisen

- ☞ Pilzgulasch mit knusprigen Speckstreifen und gebratenen Kräuterknödeln
 - ☞ Steirischer Backhendlsalat mit Kren und Kernöl auf gemischtem Blattsalat
 - ☞ Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Salzgurke und Braterdäpfel
 - ☞ Zanderfilet in der Erdäpfelkruste auf Speckfisolen
 - ☞ Mariniertes und ausgelöstes Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
 - ☞ Gegrilltes Zanderfilet mit Melanzani und Cous Cous
 - ☞ Kalbsrahmgulasch mit Kräuterspätzle
- 
- ☞ Überbackene Schinkenfleckerln mit Blattsalatomix
 - ☞ Kalbsvögerl in Champignonrahm mit Erdäpfelpüree
 - ☞ Wiener Schnitzel aus der Karreerose mit Erdäpfel-Vogerlsalat
 - ☞ Gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce
 - ☞ Knusprige Bauernente mit Rotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödeln
 - ☞ Geschmorter Schweinsbraten mit Biersaftl und Breznknödel
 - ☞ Tiroler Käsespätzle mit Speck, Paprika, würziger Käsemischung und Röstzwiebel
 - ☞ Stefaniebraten mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel
 - ☞ Gegrillte Lachsfiletstreifen mit Weißweinrisotto

ab 30 Personen
serviert in Buffetform



Hauptspeisen

- 🌀 Wildragout mit Preiselbeerbirne und Pilzknödel
- 🌀 Wiener Saftgulasch vom Rind mit Serviettenknödel
- 🌀 Rosa Schweinsfilet mit grünem Pefferrahm, gratiniertem Broccoli und Bandnudeln
- 🌀 Gegrillte Hühnerbrust auf Melanzani und Bulgur
- 🌀 Atlantik-Zungenfiletröllchen aus der Pfanne auf Zucchini-Risotto
- 🌀 Seehechtfilet gegrillt mit Petersilerdäpfeln



- 🌀 Wiener Backfleisch (Rindfleisch) mit Kräutererdäpfeln und Preiselbeeren
- 🌀 Gebackene Putenschnitzel mit Gurkenrahmsalat
- 🌀 Chili con Carne mit Schwarzbrot
- 🌀 Gegrillte Riesengarnelen auf Wok-Gemüse süß-sauer und Basmatireis
- 🌀 Rinderfiletspitzen auf Wok-Gemüse süß-sauer und Basmatireis
- 🌀 Natur gebratenes Putenfilet in Pfefferrahmsauce mit Tagliatelle und Kaisergemüse
- 🌀 Penne mit Jungzwiebel, Zucchini und Hühnerstreifen in Limettensauce
- 🌀 Züricher Geschnetzeltes von der Pute mit Butterspätzle
- 🌀 Boeff Stroganoff mit Kräuternockerln
- 🌀 Burgunder Rindsbraten mit Bandnudeln und Preiselbeeren



ab 30 Personen
serviert in Buffetform

Fleischlose Gerichte

- ☞ Prosecco-Risotto mit gegrillten Zucchini, geschmorten Paradeisern und Grana
- ☞ Gebackenes Gemüse mit rotem Rübensalat und Schnittlauchsauce
- ☞ Basilikumrisotto mit Mozzarella und getrockneten Paradeisern
- ☞ Würziges Erdäpfelgulasch mit knusprigem Toskanabrot
- ☞ Penne in Gorgonzolasauce mit gehackten Nüssen
- ☞ Vollkorn-Eiernockerl mit gemischten Blattsalat
- ☞ Gebackener Schafskäse in Kürbiskernbröseln
- ☞ Würzige Käsespätzle mit gemischten Blattsalat
- ☞ Tofu auf Karotten-Ingwerpüree und Lauchgemüse
- ☞ Pikantes Weissweinrisotto mit Tomatenwürfel und Basilikum
- ☞ Tagliatelle mit Blattspinat-Schafskäsecreme und Kirschtomaten
- ☞ Sellerieschnitzel in Sesambrösel mit Karotten-Erdäpfelpüree
- ☞ Blattspinatlasagne mit Schafskäse und Paradeiser



- ☞ Tomaten-Mozzarella Lasagne mit Tomatensauce
- ☞ Grünkern-Gemüseauflauf mit Schnittlauchsauce
- ☞ Cremespinat mit Spiegelei und Rösti
- ☞ Erdäpfel-Gnocchi auf Zucchini-ragout
- ☞ Wok-Gemüse mit Tofu und Basmatireis
- ☞ Dillfisolen mit Erdäpfel-Rahmdalken
- ☞ Krautstrudel auf frischer Paprikasauce
- ☞ Gnocchi in Tomatensauce und Basilikum
- ☞ Steinpilzsauce mit Serviettenknödel
- ☞ Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel
- ☞ Blattspinat-Schafskäsestrudel mit Jogurtdip



Desserts

- ☞ Marillenknödel in Butterbrösel
- ☞ Nougatknödel mit Schokosauce
- ☞ Erdbeertopfenstrudel mit Vanillesauce
- ☞ Maronistrudel mit Weichselröster
- ☞ Gezogener Apfelstrudel mit Zimtobern
- ☞ Beerentopfenstrudel mit Vanillesauce
- ☞ Topfenpalatschinken mit Waldbeerenröster
- ☞ Topfenknödel mit Zwetschkenröster



- ☞ Mohnknödel auf Heidelbeerröster
- ☞ Maronipalatschinken mit Schokosauce
- ☞ Nußpalatschinken mit Honigsauce
- ☞ Topfennockerln mit Himbeermark
- ☞ Nougatpalatschinken mit Beerenröster
- ☞ Mousse au Chocolat von der Edelbitterschokolade



- ☞ Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- ☞ Marillenpalatschinken
- ☞ Panna Cotta
- ☞ Böhmisches Palatschinken
- ☞ Tiramisu auf Erdbeerspiegel
- ☞ Bunter Obstsalat mit Joghurt
- ☞ Käsebrett mit frischem Obst

Je nach Anlass kann eine
Torte mitgebracht werden!

Mediterrane Buffets - kalt

Italienisches Buffet/pro Person 18,- Euro

Prosciutto San Daniele mit Melone

Tacchina Tonata – Pochierter Schweinsrücken mit Tuna-Kapern Sauce

Rucola mit Balsamicodressing und frischem Parmesan

Mozzarella und Tomaten, dazu Basilikum Pesto

Anti Pasti VERDURA:

Balsamico Zwiebel

Marinierte Zucchini

Melanzani-Tomaten mit Rosmarin

Frisches, knuspriges Toskanabrot



Italienisches Buffet/pro Person 22,- Euro

Prosciutto San Daniele mit Melone

Tacchina Tonato – Pochierter Schweinsrücken mit Tuna-Kapern Sauce

Mailänder Salami mit Paprika und Ziegenkäse

Mozzarella und Tomaten, dazu Basilikum Pesto

Blattsalate und Rucola mit Balsamicodressing und frischem Parmesan

Anti Pasti VERDURA:

Balsamico Zwiebel

Marinierte Zucchini

Melanzani-Tomaten mit Rosmarin

Getrocknete Tomaten

Eingelegte Artischocken

Oliven und Kapern

Frisches, knuspriges Toskanabrot

Rosmarin und Knoblauchfladen, Grissinis



**ab 30 Personen
inklusive Gebäck**

Rustikaler Aufschnitt in Buffetform

Ab 30 Personen, pro Person 15,- Euro

- ☞ Putenbrustschinken, Landschinken, Speck
- ☞ Schweinbraten mit Kren und Senf
- ☞ Variation vom Käsebrett mit Weintrauben und Nüssen
- ☞ Essiggurkerl, Pfefferoni, Paprikastreifen, Tomaten
- ☞ Schafskäseaufstrich, hausgemachter Liptauer und Butter
- ☞ Gekochte Eier
- ☞ Schwarzbrot knuspriges Toskanabrot



Fingerfood & Tramezzini

Pro Stück 2,90 Euro

- ☞ Thunfischaufstrich
- ☞ Basilikumtopfen
- ☞ Gourmetschinken, Kräutergervais
- ☞ Gurke, Kräutergervais
- ☞ Mozzarella, Tomate, Basilikum
- ☞ geräucherte Putenbrust und Ei



Pro Stück 3,00 Euro

- ☞ Mailänder Salami, Rucola, Parmesan
- ☞ Räucherlachs, Kräutergervais, Kren
- ☞ Roastbeef, Rucola
- ☞ Prosciutto, Gervais, Rucola



Mindestanzahl
20 Stück pro Sorte

Kleinigkeiten und Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe (serviert, inkl. Gebäck)
pro Person Euro 6,00 (nach 22.00 Uhr pro Person Euro 6,20)

Sacherwürstel (in Buffetform, inkl. Gebäck)
pro Person Euro 5,60 (nach 22.00 Uhr pro Person Euro 6,20)

Gefüllte Schinkenrolle mit Gemüse (in Buffetform, inkl. Gebäck)
pro Person Euro 6,30 (nach 22.00 Uhr pro Person Euro 6,70)

Vegetarischer Nudelsalat (in Buffetform)
pro Person Euro 5,00 (nach 22.00 Uhr pro Person Euro 5,70)



Aufstriche

ab 30 Personen, inkl. Gebäck, in Buffetform

Auswahl der Aufstriche je nach Personenanzahl
bei 30 Personen – 4 Aufstriche – pro Person Euro 8,00

- ☞ Eieraufstrich
- ☞ Thunfischaufstrich
- ☞ Knoblauchcremeaufstrich
- ☞ Tomaten-Basilikumaufstrich
- ☞ Topfen-Schnittlauchkäseaufstrich
- ☞ Guacamoleaufstrich
- ☞ Melanzaniaufstrich
- ☞ Gorgonzolaaufstrich
- ☞ Schafskäseaufstrich
- ☞ Bauernaufstrich
- ☞ Liptauer



Fingerfood & Tortilla-Mini-Wraps

Pro Stück 2,80 Euro

- ☞ Räucherlachs, Philadelphia, Kren
- ☞ Zartes Hühnchen und Rucola
- ☞ Gurke, Kräutergervais



- ☞ Mailänder Salami, Rucola, Parmesan
- ☞ Mozzarella, Tomate, Basilikum
- ☞ geräucherte Putenbrust, Ei

Belegte Schwarzbrötchen

Pro Stück 2,40 Euro

- ☞ Bratschinken, Pfefferoni
- ☞ Schweinsbraten, Senf, Kren, Essiggurke
- ☞ Tiroler Schinken, Kräutergervais, Perlzwiebel
- ☞ Verhackertes, Paprikawürfel
- ☞ Räucherfischaufstrich



- ☞ Liptauer, Paprikawürfel
- ☞ Kräutertopfen mit Kresse
- ☞ Schafkäse-Topfenaufstrich
- ☞ Bergkäse mit Liptauer

Belegte Sandwichbrötchen

Pro Stück 2,40 Euro

- ☞ Gervais, Gurke, Olive
- ☞ Tiroler Schinken, Kräutergervais, Perlzwiebel
- ☞ Schinken, Tomaten, Gurkerl, Mayonnaise
- ☞ Kaviar, Ei, Tomate, Zitrone, Mayonnaise
- ☞ Käse, Brie, Mayonnaise, Walnuss



- ☞ Lachs, Ei, Mayonnaise
- ☞ Liptauer, Paprikawürfel
- ☞ Schafskäse-Topfenaufstrich
- ☞ Mozzarella, Tomate, Basilikum

Mindestanzahl
20 Stück pro Sorte

Fingerfood

☞ Tomaten-Mozzarella Sticks	€ 2,20
☞ Oliven-Tomaten-Beerenkapern Sticks	€ 2,20
☞ Käse-Weintrauben Sticks	€ 2,20
☞ Gemüsesticks mit Kräuterdip	€ 2,20
☞ Mini Frühlingsrolle vegetarisch	€ 2,20
☞ Knusprige Pizzahäppchen mit Schinken-Käsewürfen	€ 2,20
☞ Knusprige Pizzahäppchen vegetarisch	€ 2,20
☞ Gebackene Mozzarella Sticks	€ 2,20
☞ Rohschinken-Melonensticks	€ 2,70
☞ Lachsaufstrich in Blätterteigtörtchen	€ 2,70
☞ Hühnerspieß Yakitori	€ 2,70
☞ Tempura Garnelen in Süß-Saurer Sauce	€ 3,20
☞ Mini Wiener Schnitzelcocktail	€ 3,20



Fingerfood Dessert

Pro Stück 2,70 Euro

☞ Topfencreme mit Amarettini im Glas	☞ Profiteroles mit Fruchtcreme
☞ Schokomousse im Glas	☞ Topfenstrudel
☞ Schokokuchenwürfel	☞ Apfelstrudel



Mindestanzahl
20 Stück pro Sorte