

Angebot Menüauswahl

Vorspeisen/Fingerfood

- King Prawns Garnelen mit Jungzwiebeln auf Couscous
- Lachsrollchen mit Frischkäse auf grünem Beet
- Gemischte Käseplatte
- Fruchtplatte mit gegrillten Garnelenspieße im Ananasboot
- Hühnchen im Speckmantel auf Kartoffelgröstl
- Rustikale Speckplatte
- Gebackene Kärntner Käsnudel am Spieß
- Gefüllte Schinkenrollen fein garniert
- Entenbrust mit Eierschwammerl und Himbeeren auf Linsenpüree
- Crêpes mit Lachs & Rucola
- Vitello Tonnato
- Beef Tatar auf Toast fein garniert
- Tomaten-Mozzarella Mousse im Glas
- Pochierte, gefüllte Birne mit Lachsschinken
- Gefüllte Eier
- Wraps Mix
- Melonenkaltschale mit Parmaschinken
- Zucchinirolle mit Ziegenkäsecreme
- Duett aus Melone & Avocado mit Sprossen
- Burrata mit Tomaten Chutney auf Rucolabeet
- Wildkräutersalat mit Bündner Fleisch dazu Rotweibirnen
- Schweinebraten im Glas auf Bratenmousse
- Lachsplatte
- Fleischbällchen auf Jungzwiebelcreme
- Gratiniertes Schafskäse im Speckmantel auf Rucolabeet
- Joghurt-Lachs Terrine mit Zucchini
- Gegrilltes Forellenfilet
- Gefüllte Roastbeef Involtni
- Mini Bosna
- Tomaten-Mozzarella Spieß
- Lachstatar mit karamellisierten Senfkörner

- Tramezzini Mix
- Crêpes gefüllt mit Rucola, Prosciutto und Parmesan auf Kräuterdip
- Roastbeef
- Tomaten-Mascarpone-Creme im Glas
- Mini Burger
- Suppen: Frittaten, mini Tiroler Knödel, Schlickkrapferl, Leberknödel, Kaspressknödel,

Hauptspeisen:

- Rindrouladen mit Spiralen oder Butterspätzle und Preiselbeerbirnen
- Schweinefilet im Speckmantel mit Gemüse und Rösti
- Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle dazu Preiselbeeren
- Gefülltes Hühnerfilet mit Tomaten und Mozzarella dazu Linguini
- Spare Ribs mit Dukaten Kartoffeln
- Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffeln dazu warmen Speck-Krautsalat
- Rinderbraten vom Weideochs mit Rotkraut und Kartoffelknödel
- Kalbsbraten mit hausgemachtem Kartoffelpuffer auf Speckgemüse
- Backhendl mit Petersilkartoffeln
- Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln
- Cordon Bleu, Cordon Rouge
- Wildragout mit Rotkraut & Knödel
- Lammkotelett mit Speckbohnen
- Filetsteak mit Pommes dauphines und Gemüse
- Rumpsteak Cafe de Paris mit Bratkartoffeln und Gemüse
- Zanderfilet mit Knoblauchbutter und Butterkartoffeln
- Gebackene Champignons
- Hendlrouladen mit Erbsenreis und Preiselbeeren
- Gefüllte Calamari mit Parmesan Gnocchi
- Garnelenspieße in Tomatensauce auf Linguini
- Bauernschmaus mit Kraut & Knödel
- Grillplatte mit Reis, Gemüse und Kartoffeln
- Rindsgulasch mit Butterspätzle oder Knödel
- Schweinefilet gratiniert mit Camembert mit Kaisergemüse und Kartoffelstampf
- Champignonrahmbraten vom Kalb mit Spiralis
- Veganes Currygeschnetzeltes mit Reis

Salate

- Sommersalat
- Tomaten Salat, Gurkensalat, Spargelsalat, Bohnensalat, Kartoffelsalat
- Waldorfsalat
- Warmer Speckkrautsalat
- Rindfleisch Salat
- Nudel Salat nach Hausfrauenart oder mediterran (vegetarisch)

- Schweizer Wurstsalat
- Salat mit Hühnerfilet, Ananas & Rucola
- Grüner Salat mit warmen Kartoffeln & Speckwürfel

Dessert

- Mousse au Chocolate
- Panna Cotta
- Erdbeer-Mascarpone auf Butterkeks im Glas
- Tiramisu
- Heidelbeer-Amarettini im Glas
- Apfel-Crumble mit Schuss im Glas
- Raffiniertes Kaffeeschicht-Dessert im Glas
- Apfel- & Topfenstrudel
- Bananen- oder Erdbeerschnitte
- Diverse Rouladen und Blechkuchen

Gerne kann auch Geschirr und Besteck gegen eine Pauschale von 25,00 € zur Verfügung gestellt werden.

Mehr Informationen oder Bilder unseres Cateringangebots
finden Sie auf unserer Website!

<https://bertls-genuss-kuchl.metro.biz>

Allfällige Wünsche oder Vorschläge sind uns jederzeit willkommen.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!



Bertl's Genuss Kuchl KG

Pabstin 3
8813 St. Lambrecht
Tel.: 0676 63 75 261

E-Mail: bertlsgenusskuchl@gmx.at
<https://bertls-genuss-kuchl.metro.biz>

