
IHR PERSÖNLICHES EVENT MIT EVENTCATERINGGRAZ
IM WEINGUT SCHILHAN

Überlassen Sie an Ihrem Hochzeitstag nichts dem Zufall und vertrauen Sie auf unsere 30 Jahre Erfahrung!

Die Spitzenqualität der Speisen, sowie die ausgezeichneten Getränke und das sehr gut geschulte und aufmerksame Personals sprechen für sich.



Anbei finden Sie ein paar Vorschläge , bei weiteren Fragen und Interesse, würde ich mich freuen, Sie zu einem persönlichen Gespräch begrüßen zu dürfen!

Standort:(Hart bei Graz)

Empfang Fingerfood

Erlesen gefüllte Tramezzinivariations-Türmchen mit mehreren Schichten
(Philadelphia mit Petersilie, Rohschinken erlesener Stollenkäse, Rucola, Wurzelwerk und Kren)

Buffet oder Menü Romantisch Elegant Steirisch Mediterran

(Bei Auswahl Buffet inkl. aufwendiger und wunderschöner Romantischer Büffetdekoration!)

Vorspeise als Fingerfood oder angerichtet am Teller

Venezianischer Lollipop am Spieß vom Maisgrießwürfel mit geröstetem Prosciutto und zart schmelzendem Steirerkäse

Gegrillte handgerollte Wraps gefüllt mit fangfrischem Thunfisch, Spanischen Oliven, Sonnengereiften Tomaten
mit Wurzelgemüse und cremigem Saucen dip

Herzhafter Steirer-Couscoussalat mit Weizer Schafkäsewürfel und bunten Wiesenblumen

Vulcanoschinkenrose mit fruchtigem Mango-Orangensalat

Salatbuffet:

Paradeisersalat mit frischen Liebstöckel, Krautsalat mit Vulcano-Speckwürfel,
Roter Rübensalat mit frischer Petersilie und Steirerkren,
Vogelersalat mit sämigen Käferbohnen-Kernöldressing und frischen Österreichischen Knoblauch,
Kartoffel-Gurkensalat mit Prämierten 100% echtem Kernöl

Hauptspeisen:

Schonend rosa gebratenes Rinderbeiristeak mit Kräuterbutter und knackiges handgeschnittenes Steirisches Gartengemüse

Freilauf Jungschweinerücken in Bad Ausseer Steinsalz
und wildem Rosmarin gebraten mit edler Sauce von Trüffel und Zweigelt
dazu aromatische Toskana Mini-Ofenkartoffeln aus dem rauchigem Holzofen

(das Fleisch wird von unseren Köchen am Stück schonend gebraten und frisch für jeden Gast aufgeschnitten!)

Edelfischfilet ohne Gräten in feinstem Ligurischen Olivenöl und Cocktail-Garnelen mit Kirschtomaten
gewart an cremig handgerührtem Safranpolenta und frischer Petersilie
oder

Ausgelöste Hühnerkeulen vom Maishühnchen ohne Knochen mit Mozzarella und Speckwürfel gratiniert und im Natursafterl gebraten

Vegetarisch:

FrISChe Gnocchi in cremigem Steinpilz-Wiesenkräuterrahm
mit 18 Monate gereiftem Parmesan aus Österreich
Handgerührter Safranpolenta, Mini Ofenkartoffeln, Grill-Gartengemüse

Dessert

Sommerlich leichtes Champagner-Apfeltiramisu auf eingekochtem Erdbeer-Ragout
24 Karat echt vergoldetes Tonkabohnen-Edelschokolademousse mit Herzmarillenragout
Mini-Topfen- und Apfelstrudelstücke aus dem Holzofen in der Papiermanschette

Auf Wunsch zu späterer Stunde:

Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Frankfurter Wurststücken oder Vegetarisches Chilli mit reschem frisch gebackenem Weißbro

Empfang Fingerfood

Erlesen gefüllte Tramezzinivariations-Türmchen mit 7 Schichten
(Winzerschinken, Philadelphia mit Petersilie, erlesener Stollenkäse, Rucola, Wurzelwerk und Kren)

Buffet oder Menü Weinberg Traditionell

(Bei Auswahl Buffet mit aufwendiger und wunderschöner Romantischer Büffetdekoration!)

Vorspeise serviert oder als Fingerfood am Buffet

Vulcanoschinkenrolle fein gefüllt mit Bauerntopfen und frischen Wiesenkräutern

Hühnerbruststücke in gehackten Kürbiskernen gebraten auf Steirersalat

Steirisches Antipastigemüse mit eingelegtem Käse

Kürbiskern-Couscous mit Hochland-Schafkäsewürfel und Feigen-Sensauce
Gebäckkorb frisch vor Ort gebacken

Salat:

Paradeisersalat mit frischen Liebstöckel,
Krautsalat mit Vulcano-Speckwürfel,
Roter Rübensalat mit frischer Petersilie und Steirerkren,
Vogersalat mit sämigen Käferbohnen-Kernöldressing
, Kartoffel-Gurkensalat mit Kernöl

oder wahlweise

Suppe:

Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer und Knusperbrotwürfel

Hauptspeisen:

Hühnerbruststücke mit herzhaften Speck gebraten und mit Mozzarella gratiniert an Champignon-Pfeffersauce
und glasierten Markt-Wurzelgemüse

Schweinebraten von der Schweinekareerose in Kümmel-Knoblauchsafterl mit cremigem Kartoffelpüree und knusprigen Röstzwiebel

Gnocchi in eingekochter Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan und frischen Kräutern

Dessert

Luftige Grießcreme mit herzhaft eingekochtem Herzmarillenragout
Mini-Topfen- und Apfelstrudelstücke aus dem Holzofen mit Vanillesauce
Omas Marmorkuchenstücke mit Zimtucker

Auf Wunsch zu späterer Stunde:

Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Frankfurter Wurststücken oder Vegetarisches Chilli mit reschem frisch gebackenem Weißbrot

Empfang Fingerfood

Erlesen gefüllte Tramezzinivariations-Türmchen mit mehreren Schichten
(Philadelphia mit Petersilie, Rohschinken erlesener Stollenkäse, Rucola, Wurzelwerk und Kren)

Buffet oder Menü Gala Diamant

(Bei Auswahl Buffet inkl. aufwendiger und wunderschöner Romantischer Büffetdekoration!)

Vorspeise

Wildfang Garnelencocktail mit Wasabi an Mango-Orangensalat

Gänseleberpraliene mit Cranberrys im Knuspermantel

Frisch vor dem Gast aufgeschnittener Pata Negra Schinken Belotta Iberico 3 Jahre gereift mit Melone

Erlesene Edel-Sushivariation mit echtem Wasabi, Japan Majo und eingelegtem Ingwer
(Thunfisch, Lachs, Avocado, Garnelen, Hummer, Rinderfilet u.v.m.)

Gebackene Austern auf Hollandaise Espuma

Suppe:

Cremig aufgeschlagene Hummersuppe mit Butternockerl

Hauptspeisen:

Schonend rosa gebratenes Rinderfiletsteak vom Dexter Rind mit Trüffel-Rotweinsauce dazu schwarzes Steinpilz-Risotto

Geschmorte Kalbsackerl in Sauce von Brunelli di Montalcino mit mini Kürbis-Ingwerstrudel
(das Fleisch wird von unseren Köchen am Stück schonend gebraten und frisch für jeden Gast aufgeschnitten!)

Hummer in Champagnersauce mit cremigem Safran-Kartoffelpüree

Fasanenrolle gefüllt mit Dörripflaumen, Mandeln und geröstetem Vulcano Speck mit Ratatouille-Gemüse

Vegetarisch:

Frisch zubereitete Pasta in weißem Trüffelrahm
mit 24 Monate gereiftem Parmesan Reggiano

Dessert

Schokoladebrunnen mit Belgischer Edelschokolade Exotischen Früchten
Nougatmousse mit Afrikanischer Tonkabohne
Topfenockerl mit Wildkirschragout
Frisch zubereiteter Kaiserschmarren aus der Butterpfanne mit Zwetschgen-Zimtröster
Preis p.P. € 99,00

Auf Wunsch zu späterer Stunde:

Gulaschsuppe mit Bio Freiland Rindfleisch und Frankfurter Wurststücken und frisch vor Ort gebackenem Weißbrot
oder Vegetarisches Chilli mit reschem frisch gebackenem Weißbrot



COCKTAILKARTE:

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

MOSCOW MULE IM KUPFERBECHER

CAIPIRINHA

CAIPIROSKA

MOJITO

DAIQUIRI: MARILLE, APEROL, VEILCHEN, MANGO, LIMETTE, UVM.

MARGERITAS

BACARDI-COLA

WHISKY-COLA

VODKA-LEMON

VODKA-BULL

GIN-TONIC REICHHALTIGE AUSWAHL VON GIN UND TONICSORTEN

**MIT DEN DAZUGEHÖRIGEN EINLADEN WIE Z.B. MIT TANSANISCHER BERGPFEFFER,
GURKE UND GEFLÄMMTER ROSMARIN**

LONG ISLAND ICED TEA

VODKA-SHOT VODKA SCHNEE

PREMIUM TEQUILA PADRE AZUL

MIMOSA

FRECH 57

CUBA LIBRE

GIN FIZZ

TOM COLLINS

ESPRESSO MARTINI

BLACK RUSSIAN

GREY GOOSE VX

BELVEDERE ODER BELUGA GOLD