

# SCHOBER - FESTE FEIERN

## Gefülltes Jourgebäck

Mohnsemmerl mit Kalbsleberpastete € 1,90  
Kaisersemmerl mit Beinschinken und Kren € 2,20  
Pomodori-Stangerl mit Salami € 1,90  
Olivenweckerl mit Prosciutto € 2,20  
Laugenstangerl mit Schinkenspeck € 1,90  
Kornspitz mit Bio-Kamptaler Schinken € 2,20  
Kürbislaiabchen mit Roastbeef € 2,20  
Ciabatta mit Vitello tonnato € 2,20  
Kaisersemmerl mit Lachs € 2,50

## Vegetarisch:

Salzstangerl mit österreichischem Emmentaler € 1,90  
Sonnenblumenweckerl mit Brie und Apfel € 2,20  
Ciabatta mit Tomate und Mozzarella € 2,20

TIPP: Unser Schnellservice „zwischen durch“ bietet als unkompliziertes Fingerfood einen Mix aus verschiedenen gefüllten, halbierten Weckerln in Jourgebäckgröße € 2,20

## Fingerfood:

Schinkenröllchen mit Kräutergervais € 1,90  
Gefüllte Roastbeefröllchen € 2,20  
Lachs-Garnelen-Spieß € 2,80

## Vegetarisch:

Tomaten-Mozzarella-Spießchen € 1,80  
Antipasti-Spieß € 1,80  
Käsewürfel mit Olive oder Traube € 1,80  
Gefülltes garniertes Ei € 1,80

Warme, kleine Happen:

Fleischbällchen € 1,90  
Schnitzerl von Schweinsfilet € 2,90  
Gebackenes Hühnerschnitzerl € 2,20  
Blätterteigtascherl mit Schinken € 1,80

### **Vegetarisch:**

Blätterteigtascherl mit Gemüsefülle € 1,80

Kartoffeltaschen mit Frischkäse € 2,20

Bitte beachten Sie, dass kleine Happen ab **10 Stück** pro Sorte bestellbar sind!

### **Antipasti und garnierte Aufschnittplatten:**

Preis per kg

Beinschinkenplatte ( handgeschnitten,m.Kren und Gurkerl ) € 44,-

Prosciuttoplatte mit Kapernbeeren und Oliven € 52,-

Prosciuttoplatte mit Zuckermelone (saisonal) € 52,-

Roastbeefplatte, englisch mit Artischocken € 65,-

Vitello tonnato (zart-rosa gebratenem Kalbfleisch,  
mit Thunfisch und Kapernbeeren € 65,-

Lachsplatte mit Lachs von Bachmann € 89,-

Fischplatte (Lachs, geräucherte Forelle, Saibling, Garnelen) € 89,-

Käseplatte, belegt nach Wahl € 39,- bis 49,-

### **Antipasti-Teller**

Preis per kg

Gebratenes und gefülltes Gemüse ( Paprika, Tomaten, Zucchini, Oliven,  
Artischocken, Balsamico-Zwieberl )mit Prosciutto und Parmesan € 39,-

Gebratenes und gefülltes Gemüse mit Lachs und Riesengarnelen € 54,-

Vegetarisch : Gebratenes und gefülltes Gemüse € 34,-

Bitte beachten Sie, dass warme Gerichte ab **10 Portionen** pro Sorte bestellbar sind!

Preis 1,90 – 3,60 pro 100g

Rinds- oder Kalbsgulasch  
Tafelspitz mit Cremespinat und Röstli  
Curry-Reispfanne mit Gemüse und Rindsfiletstreifen  
Steirisches Backhenderl  
Grillhenderl mit Reis  
Gebackenes Schnitzerl vom Schweins- oder Hühnerfilet  
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel  
Faschiertes Laibchen mit Püree  
Gefüllter Paprika in Tomatensauce mit Röstli  
Krautrouladen in Tomatensauce mit Röstli  
Lasagne  
Schinkenfleckerln  
Chili con Carne  
Griechisches Moussaka

### **VEGETARISCH:**

Erdäpfelgulasch  
Penne mit Rucolapesto und Pecorino  
Farfalle arrabiata  
Erdäpfelgröstl mit Gemüse und Pilzen  
Risotto mit Kräutern und Frühlingsgemüse  
Spinatstrudel mit Schafkäse

### **Salate, Saucen, Beilagen:**

Nach Saison, Preis per 100g von 1,20 bis 2,90

Erdäpfelsalat hausgemacht mit rotem Zwiebel  
Krautsalat frisch geschnitten  
Gurkensalat mit Knoblauchrahm und Dille  
Tomaten-Paprika-Salat mit Jungzwiebel  
Griechischer Bauernsalat  
Rohkostsalat (Karotte, Weißkraut, Paprika)  
Apfel-Sellerie-Salat  
Waldorfsalat ( Sellerie, Obst, Nuss)  
Gemischter Blattsalat

Sauce tartare  
Cocktailsauce  
Aioli (Knoblauchsauce)  
Curry-Bananen Sauce  
Cumberlandsauce  
Basmati-Reis od. Langkornreis  
Erdäpfelgröstl  
Petersilkkartoffeln  
Erdäpfelpüree  
Serviettenknödel  
Diverse Pasta  
Ratatouille  
Frühlingsgemüse

**Desserts und süßes Fingerfood:**

Preis per 100g von 1,90 bis 2,40

Bitte beachten Sie, dass Desserts ab **10 Stück**  
pro Sorte bestellbar sind!

Fruchtsalat  
Joghurt oder Müsli  
Mousse au chocolat  
Panna cotta

Jourplunder 1,60  
Apfel-Streusel-Kuchen 1,60  
Sacherschnitten 1,60  
Obstkuchen ( Marille, Zwetschken, Kirsche ) 1,60

## **Buffetvorschläge aus unserem Sortiment**

Bitte beachten Sie, dass Speisen ab **10 Portionen** bestellbar sind!

### **Fingerfood-Buffer:**

Ein Mix aus:

3 kalten

3 warmen und

2 süßen Häppchen aus unserer Fingerfood-Liste ca. € 14,- pro Person

### **Klassisches „Wiener Buffet“:**

Rustikale Vorspeisen-Variation:

magere Bauernpresswurst, Blunz´n, Schinkenspeck, handgeschnittener Beinschinken.

Alt-Wiener Suppentopf

Schinkenfleckerln

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

Kalbsgulasch mit Nockerln

Spinatstrudel mit Schafkäse und Sauce tartare

Apfel-, Topfenstrudel mit Vanillesauce

Kleine Kuchenstücke ( Schoko-Marille, Apfel, Topfen )

Salate, Brot und Gebäck nach Wahl pro Person ab € 17,-

### **Italienisches Buffet:**

Vitello tonnato

Prosciutto mit Melone

Antipasti

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Fleisch-Lasagne

Hühnerfilet mit Tomaten-Frischkäse-Fülle und Basmati-Reis  
Risotto mit Jungzwiebel, Rucola und Prosciutto  
Gemüse-Pasta mit Mozzarella  
Spinat-Tortelloni mit Rucola-Pesto und Parmesan  
Mousse au chocolat  
Panna cotta mit Fruchtsauce

Salate, Brot und Gebäck nach Wahl pro Person ab € 19,-  
Preise inkl. Mwst.  
Personal, Zubehör

Preise inkl. Mwst.  
Personal, Zubehör ( Geschirr, Warmhaltegeräte...) können wir  
Ihnen gerne anbieten.  
Lieferung und Abholung erfolgt durch unseren Botendienst

**Wir und unser Personal werden Sie gerne über  
Allergene in den Speisen informieren!**

Wir beraten Sie gerne bei Ihren persönlichen Buffetwünschen  
und erstellen einen individuellen Kostenvoranschlag.  
Bitte wenden Sie sich an uns per E-mail  
([genuss@dieschobers.at](mailto:genuss@dieschobers.at)) oder  
rufen Sie uns an unter 0676 621 4800