



Hotel & Gasthof Hölle
Familie Pühringer
Dr. Adolf – Altmann – Str. 2,
5020 Salzburg

Höllisches-Catering

Jän. 2023

Canapés, Tramezzini,
Mini-Croissants

**Genießen Sie unser Catering in Form eines legeren, lockeren
Fingerfood,
oder als appetitlich angerichtetes Buffet.**

**Feiern Sie mit höllisch gutem Essen und himmlischen Service.
Lassen Sie sich verzaubern, von unserem himmlischen Catering
Angebot.**

Unsere Empfehlung für die
Stückzahl:

4 Stück

kurzer Aperitif Empfang (z.B.: vor
einem Hochzeitsmenü)

5 Stück

Stehempfang (z.B. gemütliches
Beisammensein mit Häppchen)

6 Stück

Veranstaltung die mehrere Stunden
dauert (z.B. Vernissage)

8 Stück

vollwertige Mahlzeit (z.B.
Gartenparty)

Canapés, Bagels u. Mini Croissants “Rustikal”

Korn oder Weizenbaguette garniert

(Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück, jedoch maximal 8 verschiedene Sorten/pro Veranstaltung)

Schweinsbratli

Bergbaron

Weinsaftschinken

Emmentaler


Frischkäse 

Bärlauchaufstrich 

Grammelschmalz

Tilsitter

Truthahnschinken

Kürbiskernaufstrich 

Liptauer 

Bauernspeck

Salami

Pfeffersalami

Brie 

Canapés, Bagels u. Mini Croissants “Exquisite”

Korn oder Weizenbaguette garniert

(Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück, jedoch maximal 8 verschiedene Sorten/pro Veranstaltung)

Roastbeef vom Biorind

Sauce Remoulade

Forellentartare

Zitronencreme

Pulled Pork


Cole Slaw

Räucherlachs

Wasabikaviar

Serrano Schinken

Honigmelone

Kichererbsen-Hummus 

-Mangochutney

Ratatouille

Kräuterricotta

Gorgonzola

Walnußcreme

Rote Rüben Hummus 

Radieschen,

Bohnenkresse

Mini Croissant´s, Bagels und Tramezzini

(Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück, jedoch maximal 8 verschiedene Sorten/pro Veranstaltung)

Thunfisch/Ruccola/

Kalamata Oliven


Harissa Curry

Biohuhn

Wacholder Schinken

Wachtelei/ Trüffelmajonaise

Kürbiscreme/karamellierte

Äpfel/Walnuss 

Dattarino Tomate 

Büffelmozzarella,

Basilikumpesto

Graved Lachs/Dillsenfauce

Wasabikaviar

 Vegan

 Vegetarisch

Canapés, Bagels und Tramezzini vegetarisch und vegan

(Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück,
 jedoch maximal 7 verschiedene Sorten/pro Veranstaltung)

Preiskategorie „Exquisit“

Vegetarisch

Kichererbsenhummmus Mangochutney
 Räucherlachs Wasabikaviar
 Forellentartare Zitronencreme
 Kürbiscreme karamellisierte Äpfel/Walnuss
 Graved Lachs/Dillsenfauce Wasabikaviar
 Büffelmozzarella - Dattarino Tomate - Basilikumpesto
 Rote Rüben Gervais – Radieschen - Bohnenkresse
 Ratatouille Kräuterricotta
 Thunfischmousseline - Grillgemüse

Vegan

Knusprig gebratene Pilze - Avocado Aioli
 Kren Aufstrich - Rohkostwürfeln
 Feiner Kräuter-Eiaufstrich - Biogurke
 Kürbiskernaufstrich - Radieschen – Kresse
 Rote Rübenfalafel
 Guacamole-Mango, Pinienkerne
 Kürbis-Apfel, geröstete Kürbiskerne

Preise pro Stück

	Rustikal	Exquisit	Tramezzini	Mini- Croissant/Bagels
Bis 500 Stück	3,40	3,60	3,60	3,70
Ab 501 Stück	3,35	3,55	3,55	3,65