

# Gasthaus Fischill

4223 Katsdorf, Ortsplatz 12, Tel: +43 (7235) 880 08, Fax: DW 88, [office@fischill.net](mailto:office@fischill.net);  
<http://www.fischill.net/>

## Catering/Lieferung/Abholung/Event/Hochzeit/Geburtstagsfeier/Taufe/Firmenfeier

Name:

---

Datum:

---

Uhrzeit:

---

Lieferort:

---

Veranstaltung:

---

Telefonnummer:

---

E-Mail Adresse:

---

Rechnungsadresse:

---

Personenanzahl:

---



Sehr geehrte Damen und Herren!

Gerne sind wir bereit Sie auch zu Hause zu verköstigen.

Anbei finden Sie Speisenvorschläge und eine Equipment Liste. Es sollte Ihnen einen Überblick über unser Angebot/Catering geben.

Falls Sie Interesse an einem Catering haben, freuen wir uns über eine telefonische Terminvereinbarung bei Herrn Fischill Johannes +43 (664) 52 88 355.

Preise werden je nach Zusammenstellung des Buffets und Equipments errechnet und im persönlichen Gespräch mit Herrn Fischill besprochen.

Gerne bereiten wir für Sie Ihr individuelles Catering vor.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Fischill

# Aperitif

	Sekt
	Prosecco

## Speisenvorschläge (kalt)

### Klassisches Buffet:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Italienischer Parmaschinken auf Honigmelonen
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Senfdillsauce
- Shrimpscocktail auf Blattsalat
- Internationale Käseplatte mit Weintrauben
- Italienischer Mozzarella mit Tomatenscheiben und Balsamicodressing
- Ausgewählte Wurstsorten fein garniert
- Hausgemachte Käseaufstriche (Liptauer, Eräpfelkäs, Topfen, Thunfischaufstrich,...)
- Kalbsleberterriner mit Preiselbeeren
- Fischplatte: Lachs, Matjes, Heringe
- Meeresfrüchte auf Eis
- Rindfleischsalat
- Nudelsalat
- Schweizer Wurstsalat / Griechischer Bauernsalat / Thunfischsalat
- Fische in pikanter Ölmarinade
- Brot und Gebäck wird extra verrechnet.

### Rustikales Buffet:

- Schnitzel mit Kartoffelsalat

- Mühlviertler Speckplatte mit Erdapfelkäs
- Bauernplatte mit Kräutertopfen und Liptauer
- Schinkenröllchen mit Gemüsemayonnaise

## Speisenvorschläge (warm)

### **Rustikales Buffet:**

- Ritteressen: Schweinsbrat´l, Geselchtes, Stelze, Blunz´n, gebratene Hühnerkeulen und kleine Partyschnitzel, als Beilagen Stöcklkraut, Serviettenknödel Kartoffel und Kartoffelsalat.
- Ripperessen: mit warmen Krautsalat, Kartoffelsalat und Hausbrot
- Bratlessen: frisch zubereitet Schweinsbrat´l und Surbraten, als Beilage Serviettenknödel, Kartoffel und warmen Speck-Krautsalat
- Knödelessen: Haschee-, Grammel- gebackene Speckknödel, Gulaschsaft und Sauerkraut

### **Klassisches Buffet:**

- Rinderbraten in Burgundersauce mit Butternudeln und Kroketten
- Filetspitzen vom Schwein auf Stroganoffsauce mit Kräuternockerl
- Putenrahmgeschnetzeltes mit Butternudeln und Gemüse
- Hühnergeschnetzeltes in Currysauce mit Früchtecocktail und Reis
- Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Reis, Rösti
- Hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken
- Hausgemachte Lasagne al forno mit Parmesan
- Ragout von Meeresfrüchten auf italienische Tagliatelle
- Italienische Nudeln mit Thunfischsugo und Parmesan
- Fisch vom Grill: Lachsfilet, Zanderfilet, St. Petersfischfilet,.. mit Knoblauchnudeln, Gemüse und Kräuterrahmsauce

- Fleisch vom Grill: Filetspitzen, Schweinelendchen, Rumpsteak, Hühnerfilet  
Schweinskotelett, , mit Pommes frites und Gemüse (Sauce nach Saison)

**Salatbuffet:** beim klassischen Buffet bei jeder Hauptspeise inkludiert.

## Kaffee und Torte

	Torte selbst
	Torte
	Hauskaffee mit Schlag
	Automatenkaffee

## Speisenvorschläge (Dessert)

### **Rustikales Buffet:**

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Obstsalat mit „Marascino“
- Hausgemachtes Tiramisu

### **Klassisches Buffet:**

- Weißes Schokoladenmousse auf Waldbeeren
- Nougat-, Erdbeer- oder Topfenknödel auf warmer Beerensauce
- Verschiedene Kuchenspezialitäten
- Milchrahmstrudel
- Käseplatte mit Weintrauben

## Catering - Equipment

	Tischgarnituren		Aschenbecher
	Stehische		Tableauts
	1/3 Gläser für Bier		Menagen
	AF Gläser		Kaffeemaschine
	1/8 Gläser		Kaffeetassen- Untertassen
	¼ Gspritzte Gläser mit Henkel		Kaffeelöffel
	½ Gläser		Sahne
	Schanktische		Gabeln
	Durchlaufkühler mit 5 Anschlüsse		Messer
	Gläserspüler		Kuchengabeln + Kuchenlöffel
	Teller groß (Hauptspeise)		Bieröffner
	Teller klein (Salat + Dessert)		Servietten
	Weinöffner		Brotofen
	Tischtücher		Körbel
	Bierblöcke		Geschirrtücher
	Kühlschrank		Kessel für Kaffee
	Löslicher Kaffee		Durchlaufkühler nur Bier
	Zucker für Kaffee		Kuchengabeln-Löffel-Teller
	Personal		
	<b>Aufbauen.</b>		

Sie haben eine Frage, wünschen mehr Informationen oder ein Angebot?

Sie können uns gerne kontaktieren

Unser -Büro hat folgende Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 Uhr Tel 0723588008 DW 13

In dringenden Fällen ist Ihr Ansprechpartner außerhalb der Bürozeiten  
Herr Fischill

Mobil: 06645288355 oder auch gerne per E-Mail [office@fichill.net](mailto:office@fichill.net)