

***Bankett- und
Veranstaltungsmappe
-Auszüge-***

*Wir sind stolz darauf, ein Integrationsbetrieb zu sein.
Unsere Mitarbeiter sind als Team gemeinsam für Sie da:
ob mit oder ohne Behinderung.*

Information zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Ab 13. Dezember 2014 ist die neue Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) der Europäischen Union in Kraft getreten. Neben zahlreichen Änderungen auf der Verpackung eines Produktes für deutlich mehr Transparenz bringt vor allem die neue Allergenkennzeichnungspflicht bei loser Ware Änderungsaufwand. Es ist unser Anliegen und unsere Pflicht, Sie über die in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene zu informieren.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

- 1* Konservierungsstoff, Lysozym (hergestellt aus Hühnerei)
- 2* Zitronensäure
- 3* Pökelsalz
- 4* Antioxidationsmittel = Ascorbinsäure

Kenntlichmachung von Allergenen:

- A: Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B: Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C: Eier und Erzeugnisse daraus
- D: Fisch und Erzeugnisse daraus
- E: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- G: Milch und Erzeugnisse daraus
- H: Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- I: Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J: Senf und Erzeugnisse daraus
- K: Sesamsame und Erzeugnisse daraus
- L: Schwefeldioxid und Sulfite
- M: Lupine und Erzeugnisse daraus
- N: Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Bei Allergien wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Fingerfood

vegetarisch

Mini-Quiche^{A,C,G}, vegetarisch belegt

Tomate mit Mozzarella^G überbacken auf geröstetem Baguette^{A,C}

mit Fleisch- oder Fischkomponenten

Garnelen im Kartoffelfaden^{B,D}

Pumpnickeltaler mit Räucherschinkentatar^{A,G,H,K}

Crêpes-Röllchen von Räucherlachs und Frischkäse^{A,B,C,D,G}

Vorspeisen und Zwischengerichte zum Menü

Feldsalat in Cassis-Granatapfel-Vinaigrette,
mit schwarzen Walnüssen, geräucherter Entenbrust und Rosmarincroutons^{A,C,G}

Gemüsestrudel auf cremigem Graupen-Risotto und Ziegenfrischkäse-Schaum^{A,C,G}

Tartar von der Rauchforelle
an Apfel-Radieschen-Salat und kleinem Reibeküchlein^{C,D,G}

Suppen zum Menü und Buffet

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit kleinem Gemüse und Kräutercrêpes-Streifen^{A,C,G}

Zweifarbige Suppe von der Paprika mit Parmesanchip^{C,G}

Kartoffel-Selleriesuppe - alternativ auch getrüffelt -
mit Croutons und steirischem Kürbiskernöl^{A,C,G}

Zitronengras-Curry-Cappuccino mit Kokosmilch
und gebratener Salzwassergarnele^{B,G}

Hauptgänge zum Menü vegetarisch und vegan

Gebratener Tofu^{A,F,G} im Kräutermantel auf Gemüsespaghetti

Risotto von der Belugalinse^G mit kleinem Gemüse
auf frischen geschmorten Pilzen

Gefüllte Zucchinischiffchen^G mit Kichererbsenpüree
und frischen Zuckerschoten

Hauptgänge zum Menü mit Fleischkomponenten

Maishähnchenbrust auf Kräuterschaum,
gebutterten Spinatnudeln und gebratenem Blumenkohl^{A,C,G}

Tranchen vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce^G, glasierten Möhren
und gebratenen Kartoffeln

Variation vom Duroc-Schwein - Filet und Rücken -
Thymianjus, gebratenem Gemüse und Chorizokartoffeln^{A,C,G,L,3*}

Desserts zum Menü und Buffet

Hausgemachte Crème Brûlée^{C,G} mit Schokoladeneis

Herrencreme „Kasino-Art“ auf gebundenen Kirschen^{2*,C,F,G,H,I,J}

Mousse au chocolat an mariniertem Orangensalat und frischer Minze (vegan möglich)^{C,E,G}

Interpretation „Schwarzwälder Kirschtorte“ im Weckglas^{A,C,G}

Crêpes in Orangen-Honig-Sauce^{A,C,G}

Buffet 1

Verschiedene Anti Pasti
mit frischen Kräutern in altem Balsamico mariniert^L

Auswahl von Räucherfischen mit Apfelmeerrettich
und Honig-Senf-Dill-Sauce^{2*,4*,G,J,L}

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
(wie z.B. Tomatenvinaigrette^{F,J}, Joghurt-Dressing^G oder Kasino-Hausdressing^{F,J})
Croutons und gerösteten Kernen, dazu eine Baguette-Auswahl^{A,C,G,H,J,L}

Piccata Milanese^{C,G,F} von der Hähnchenbrust auf fruchtigem Tomatensugo

Gebratenes Filet von der Dorade^{D,F} auf Gemüsejulienne mit Riesengarnelen
und Weißweinsauce

Roastbeef am Stück gegart und am Buffet tranchiert

Rosmarinkartoffeln, saisonales Gemüse, Butternudeln^C

Dessertbuffet „Kasino“ mit süßen Leckereien aus unserer Patisserie^{A,C,G}

Buffet 2

Suppe nach Wahl - wird am Tisch serviert -

Vitello Tonnato^{D,G} mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln

Tomate mit Büffelmozzarella^{G,L} und hausgemachtem Basilikumpesto

Carpaccio vom Rind mit Limonenöl, Rucola und gehobeltem Grana Padano^G

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
(wie z.B. Tomatenvinaigrette^{F,J}, Joghurt-Dressing^G oder Kasino-Hausdressing^{F,J})
Croutons und gerösteten Kernen, dazu eine Baguette-Auswahl^{A,C,G,H,J,L}

Karibisches Hähnchencurry^G mit Kokosmilch in fruchtiger
Zitronengras-Currynote

Medaillons vom Schweinefilet an geschmorten Champignons
mit frischen Kräutern und Zwiebeln

Gebratenes Filet vom Lachs^{D,G,F} an Weißwein-Dill-Sauce

Basmatireis mit Koriander, überbackene Sahnekartoffeln^G, gebratenes Gemüse

Dessertbuffet „Kasino“ mit süßen Leckereien aus unserer Patisserie^{A,C,G}

Unser grünes Buffet

Verschiedenen Anti Pasti mit frischen Kräutern in altem Balsamicoessig^L mariniert

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
(wie z.B. Tomatenvinaigrette^{F,J}, Joghurt-Dressing^G oder Kasino-Hausdressing^{F,J})
Croutons und gerösteten Kernen, dazu eine Baguette-Auswahl^{A,C,G,H,J,L}

Salat von Kichererbsen
mit frischer Paprika und orientalischen Gewürzen^L

Tortellinisalat mit Essig und Öl^{A,L}

Rustikaler Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken, Tomaten und Oliven^{G,L,4*}

Sonnenreife Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto^{G,L}

Bulgur-Salat mit Cherrytomaten, frischem Basilikum,
Minze und Rosinen^{A,L}

Frischer Gemüsesalat in Essig-Öl-Marinade^L

Auswahl von Baguette mit vegetarischen/veganen Brotaufstrichen^{A,E,G,H}

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen und Croutons^{A,C,G,H,L}

Gemüse-Smoothies^G

Unser veganes Menü

Im Basilikummantel gebratener Tofu an feinem, mariniertem Wildkräutersalat^{A,C,F,H,J,L}

oder

Frischer gebratener Spargel auf Carpaccio vom Kräuterseitling

Mit Sojamilch^F gekochte Zuckerschotensuppe mit frittiertem Rucola

oder

Zweifarbige Paprikasuppe mit gerösteten Pinienkernen^G

Orientalischer Limetten-Bulgur^A auf geschmortem Tomaten-Gurken-Gemüse

oder

Gemüsespieß mit frischem Gemüse der Saison, dazu grüner Tomatenketchup

Frische Erdbeeren mit Minze und Mango-Sorbet

oder

Gebratene Ananas und Wassermelone mit frischer Minze im Safran-Orangen-Sud

Grillbuffet

Vorspeisen und Salate

Tomate mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto^{G,L}

Verschiedene Anti Pasti mit frischen Kräutern
in altem Balsamico-Essig mariniert^L

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
Croutons und gerösteten Kernen^{A,C,G,H,J,L}

Auswahl von Brot und Brotaufstrichen^{A,C,F,G,I,J,L}

vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks

Rostbratwurst

Marinierte Hähnchenbrust

Gemüsespieße

Beilagen und Saucen

Ofenkartoffeln^{G,I} mit Kräuterquark

Kartoffel-Wedges

Gebratenes Paprika-Zucchini Gemüse

Verschiedene Grillsaucen^{C,G,I,J}

Dessert

Herrencreme „Kasino-Art“ mit gebundenen Kirschen^{2*,C,F,G,H,I,J}

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce^{C,G}