



**Catering & Partyservice**  
**Gourmet Express • Wolfgang Zapf**  
**A-8010 Graz, Großmarktstrasse 10**  
**Tel : 0316 / 27 – 37 - 47**  
**www.gourmetexpress.at**

**Flexibilität wird bei uns groß geschrieben. Sie entscheiden, was Sie selber erledigen möchten um Fremdkosten zu sparen und was Sie an uns übertragen möchten. Wir sind bestrebt, Ihnen immer den besten Preis zu bieten!**

#### **Kaltes Buffet:**

- Melone mit Schinken
- Wurst / Schinken/Speckplatte
- Käse mit Früchten
- Verschiedene Aufstriche
- Speck / Rohschinken
- Steirische Würstel / Salami
- Verschiedene Braten

**mit allerlei Gebäcksorten und Butter**

#### **Warme / Kalte Jause:**

*Ideal für kleine Firmenveranstaltung (Stehbuffet)*

- Gulaschsuppe mit Semmel
- Schweinsschnitzel in der Semmel
- Frankfurter Würstel mit Senf und Semmel
- Krainer Würstel mit Senf/Krenn und Semmel
- Verhackert mit Zwiebel auf Bauernbrot
- Bauerschinken und Käse auf Schwarzbrot

#### **Warme Snacks:**

*Ideal für eine kleine Feier (Stehbuffet)  
in dekorativen, beheizten Warmhalteeinrichtungen  
dazu 2 kalte Saucen und Weißbrot!*

- Putensticks gebacken, pikant gewürzt
- Schinken-Käsetaschen gebacken
- Hühnerfiletstücke in Knusperpanade gebacken
- Gebackter Beinschinken mit frischen Krenn
- Pikante, gebratene Schweinsripperl
- Gebackene / gebratene Hühnerflügel

#### **Warmes Buffet „Standard“:**

*(alles in kleine Teile geschnitten)  
in dekorativen, beheizten Warmhalteeinrichtungen*

- Wiener Backhendl ohne Haut in 1/8 Teile
- Schweinsbraten vom Karee "Naturaft"
- Kleine Wiener Schnitzel von der Pute oder Schwein
- Hühnerfiletstücke in Kürbispanade gebacken
- Geschnetzeltes in Rahmsauce
- Pikante gebratene Ripperl
- Italienische Nudelpfanne in Schinkenrahmsauce
- Putenschnitzel in Champignonsauce
- Indonesisches Geflügelreisgericht

**Alles mit 2 Sorten Salate oder Beilagen Ihrer Wahl!**

#### **KOMBINATION:**

**kaltes und warmes Büffet „Standard“**

#### **WARMES BÜFFET „Exklusiv“:**

*in dekorativen, beheizten Warmhalteeinrichtungen*

- Spanisches Geflügelgericht „Paella“
- Gefüllte Tortellini in Schinkenrahmsauce
- Scampi - Reispfanne mit Curry
- Putensteak in Steir. Mostsauce
- gebratenes Knoblauch - Kümmelkarre v. Schwein
- Zwiebelrostbraten vom Rindsbeiried
- Backhendl 1/8 Teile
- Schweinsfilet in Eierschwammerlsauce
- Hühnerbrustfilet in Pfefferrahmsauce

**Alles mit 2 Beilagen oder 2 Salaten Ihrer Wahl!**

#### **Beilagen zur Wahl:**

- Semmelknödel
- Ofenkartoffeln
- Reis
- Teigwaren
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelrösti / Kartoffelkroketten
- Knoblauchbrot
- Verschied. Gebäck

#### **Salat vom Buffet:**

*Mit 4 verschiedenen Sorten Ihrer Wahl und 2 Dressings*

*Ihres Geschmacks! SALATE zur Wahl:*

- Kartoffel
- Tomaten
- Weißkraut
- Franz. Gemüse
- Käferbohnen
- Gurken
- Rettich
- Bohnenschoten
- Grüner Salat
- Mixed Salat

#### **Dressings:**

- Joghurt – Kräuter
- Essig- Öl
- American
- Knoblauch - Sahne

#### **Suppen zur Wahl:**

- Leberknödel
- Knoblauchcremesuppe
- Kräuterrahmsuppe
- Frittaten/Grießnockerl
- Schilcher-Weinsuppe
- Kartoffelrahmsuppe

#### **Desserts zur Wahl:**

*auf einem dekorativen Strudelbrett*

- Wiener Apfelstrudel
- Topfen- Marillenstrudel
- Hausgem. Obstsalat
- Obstkorb
- Topfen-Heidelbeerstrudel
- Mini Topfentascherl/Apfeltascherl
- Tiramisuschnitte (Hausgemacht)
- Joghurt-Früchte-Mousse

#### **Käsedessert-Buffet**

- Käsebrett mit verschiedenen Spezialkäsesorten  
Obst, Butter und Kleingebäck usw.

#### **Getränke-Auswahl: (auch auf Kommission)**

- Mineralwasser
- Apfelsaft /Orangensaft
- Alkoholfreie Getränke
- Wein Rot /weiss
- Bier
- Kaffee
- Sekt ( je nach Sorte)

#### **Gläser/Besteck/Geschirr Verleihservice**

*Preise inclusive Endreinigung*

- Gläser
- Geschirr
- Besteck

**WICHTIGE INFOS:** Bedenken Sie bei der Durchsicht unserer Preis aber bitte, dass ein Party Service sehr arbeits- und kosten-aufwendig ist. Dadurch liegen die Preise meist etwas über denen in einem Restaurant mit gleichem Angebot. Alle unsere Produkte werden von geschulten Köchen nach eigenen Rezepturen frisch zubereitet.

**Bei größeren Veranstaltungen** wird bei Bedarf am Veranstaltungsort gekocht, gegrillt und endproduziert. Stromanschlüsse (220/380V) sind dafür vom Veranstalter zur Verfügung zu stellen.

**Sollten Sie geschultes Fachpersonal benötigen,** so stellen wir Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Mietgegenstände die nicht mehr retourniert werden, müssen mit dem Selbstkostenpreis an den Mieter weiterverrechnet werden!

**In der Hoffnung auf ein gelungenes verbleiben wir  
mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Zapf Wolfgang  
Fa.Gourmet Express**