

# Angebot



## **G&A HACKL CATERING**

G&A Hackl Gastronomie-  
betriebsges.m.b.H.  
Fleischmarkt 1a  
A-1010 Vienna, Austria  
phone: +43 1 535 59 36  
fax: +43 1 534 60 1270  
mobile: +43 664 210 68 67  
office@hackl-gastro.at  
www.hackl-gastro.at

## Kalte Vorspeisen - Flying Buffet Cold starters - flying buffet

Tartare vom Seeteufel auf Olivencrostini  
Monkfish tartare with olive crostini

Carpaccio vom Donauau Hirsch  
mit Steinpilzvinaigrette und Preiselbeerespuma  
Carpaccio of deer with porcini mushroom vinaigrette and cranberry espuma

Tomaten – Mozzarella Terrine mit Basilikumpesto  
Tomato – mozzarella terrine with basil pesto

Pulpo auf Carponata mit Pestoschäumchen  
Braised octopus on carponata vegetables with basil pesto foam

Geräuchertes Entenbrustfilet  
auf Apfel - Orangensalat mit Portweindressing  
Smoked filet of duckbreast on apple -orange salad with port wine dressing

Insalata „Siena“ mit pochiertem Wachtelei  
„Siena“ salad with poached quail egg

## Suppen - Flying Buffet Soups - flying buffet

Westküstsuppe St. Michel mit Melbatoast und Sauce Aioli  
West coast soup St. Michel with melba toast and aioli sauce

Artischockencremesüppchen mit Beef Crouton  
Artichoke cream soup with beef crouton

Weißer Tomatenconsomme mit Basilikumgrießnockerl  
White tomato consomme with basil – semolina dumplings

Safranschaumsüppchen mit Lachspralinen  
Saffron foam soup with salmon

Rinderkraftbrühe mit Mini Leberknödel  
Clear beef broth with small liver dumplings

Asiatische Hühner – Gemüsesuppe  
Asian style chicken – vegetable soup

## Warme Vorspeisen - Flying Buffet Hot starters - flying buffet

Gebratene Steingarnele auf Kräuterpüree  
Grilled stone prawns on herb mashed potatoes

Panzerotti mit Steinpilzen in Salbeibutter  
Panzerotti pasta with porcini mushrooms and sage butter

# Angebot



## **G&A HACKL CATERING**

G&A Hackl Gastronomie-  
betriebsges.m.b.H.  
Fleischmarkt 1a  
A-1010 Vienna, Austria  
phone: +43 1 535 59 36  
fax: +43 1 534 60 1270  
mobile: +43 664 210 68 67  
office@hackl-gastro.at  
www.hackl-gastro.at

### **Knuspriges Gemüsefrühlingsröllchen auf spicy Sprossensalat**

Crispy vegetable springroll on spicy sprout salad

### **Gegrillte Jakobsmuschel im Prosciuttomantel auf cremigem Rosmarinisotto**

Grilled scallop with raw ham on creamy rosemary risotto

### **Rosa gebratenes Springbockfilet auf marinierten Kenyabohnen**

Filet of springbok on marinated kenia beans

### **Kalbsrahmbeuscherl mit Mini Briocheknöderl**

Creamy veal „Beuscherl“ with small brioche dumplings

## **Hauptspeisen - Flying Buffet**

### **Main courses - flying buffet**

#### **Rinderfilet Caprese**

Filet of beef „caprese“ on marinated arugula salad and macaire potatoes

#### **Gegrilltes Brazinofilet**

Grilled filet of sea bass on roasted potatoes

and red pepper with yellow tomatoe foam

#### **Geschmorte Kalbsbackerl mit Zucchini - Erdäpfelpuffer**

Braised cheek of veal with roasted potatoes and courgette

#### **Gegrilltes Sardinienfilet auf Fenchel – Gemüsefond**

Grilled filet of sardina on fennel – vegetable fond

#### **Perlhuhnbrust in Mandelbrösel gebacken auf Steinpilzrisotto**

Breast of guinea fowl deep fried with almond bread crumbs  
with porcini mushroom risotto

#### **Neusiedlersee Zander kross gebraten**

Crispy fried pike perch with blood pudding,

roasted potatoes and horseradish foam

#### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Erdäpfel – Vogerlsalat**

„Wiener Schnitzel“ on potatoe lettuce

#### **Gegrilltes Wallerfilet auf Altwiener Krautfleckerl**

Grilled filet of catfish on vienna style cabbage pasta

#### **Karfiolsouffle mit Camembert**

Souffle of cauliflower with cambembert cheese

#### **Zucchini – Melanzanigratin auf Tomatenspiegel**

Courgette – eggplant gratin with tomatoe foam

#### **Penne pomodoro mit Kalamata Oliven und frischem Grana**

Penne pasta with tomatoes, calamata olives and fresh parmesan cheese

#### **Frischkäsetortellini mit Basilikumpesto**

Cream cheese pasta with basil pesto

# Angebot

## Dessert - Flying Buffet Desserts - flying buffet

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster  
„Kaiserschmarrn“ with plum ragout

Mozartknödel mit Nußbrösel  
Sweet curd „Mozart“ dumplings with nut crumble

Scheiterhaufen mit Waldbeerenragout  
Vienna style brioche soufflé with berry ragout

Mohnschupfnudeln mit Apfelsauce  
Sweet potatoe pasta with poppyseed and apple sauce

Panna cotta von der Bourbon Vanille mit Granatapfemulsion  
Vanilla panna cotta with pomegranate

Mousse au chocolat  
Chocolate mousse

Schneenockerl auf Pistaziensauce  
Sweet egg white queunelles with pistachio sauce

Himbeer Tiramisu  
Raspberry tiramisu



### G&A HACKL CATERING

G&A Hackl Gastronomie-  
betriebsges.m.b.H.  
Fleischmarkt 1a  
A-1010 Vienna, Austria  
phone: +43 1 535 59 36  
fax: +43 1 534 60 1270  
mobile: +43 664 210 68 67  
office@hackl-gastro.at  
www.hackl-gastro.at