

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL



SCHEITERER

FLEISCHEREI

GOURMET CATERING



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

FLEISCHEREI

DER BETRIEB

Ein Weinviertler Familienbetrieb, der sich seit über 75 Jahren der höchsten Qualität, dem hervorragenden Geschmack und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis der Produkte verschrieben hat, dabei aber auch gleichzeitig die neuesten Erkenntnisse gesunder Lebensmittel-Erzeugung berücksichtigt.

Für unser gesamtes Team steht die völlige Zufriedenheit unserer Kunden an erster Stelle.

Familie Scheiterer




SCHEITERER
FLEISCHEREI

www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET SCHMANKERL

SPEISEN

Mini-Golddukatenschnitzel vom Schwein, mit Zitronenspalten garniert

Gebackene Mini-Fleischlaibchen

Überbackene Schinkenfleckerl mit Bergkäse

Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tatare

SALATE

Erdäpfelsalat

Krautsalat

SÜSSE GENÜSSE

Obstkuchen mit Früchten der Saison




SCHEITERER
FLEISCHEREI

www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET LANDLEBEN

SPEISEN

Mini-Golddukatenschnitzel vom Schwein, mit Zitronenspalten garniert

Fleisch- oder Grammelknödel mit Sauerkraut

Gegrilltes Hähnchen

Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tatare

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

Tomatensalat mit buntem Paprika & Jungzwiebel

SÜSSE GENÜSSE

Schaumrolle & Schokospitz


SCHEITERER
FLEISCHEREI

www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET NIEDERÖSTERREICH

WARME HAUPTSPEISEN AUS DEM CHAFING-DISH

Hühnerbrüstchen gefüllt mit Mozzarella, Schinken
und feiner Tomaten-Rosmariensauce und Reis

Mini-Golddukatenschnitzel vom Schwein, mit Zitronenspalten garniert

Jungschweinsbraten mit Knusperschwartzl, Semmelknödel und Sauerkraut

Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tatare

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

SÜSSE GENÜSSE

Malakoffschnitte



www.scheiterer.com

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET WIENER KLASSIK

KALTE VORSPEISEN, AUF SPIEGELPLATTEN PRÄSENTIERT

Schinkenröllchen mit feiner Gemüse-Mayonnaise Füllung

Marinierter Tafelspitz mit steirischem Apfelessig,
Kürbiskernöl und rotem Zwiebel

OFENFRISCHEM GEBÄCK & BROT

WARME HAUPTSPEISEN AUS DEM CHAFING-DISH

Gebackenes Allerlei (Schnitzerl vom Schwein, Huhn, Gemüse)
& Kräutersauce

Kalbsrollbraten mit Basmatireis & feinem Gemüse

Gebratener Altwiener Rostbraten
in der Senf-Pfefferkruste & Petersilkartoffel

Spinatstrudel mit Schafkäse und Schnittlauchsauce

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

Tomatensalat mit buntem Paprika und Jungzwiebel

SÜSSE GENÜSSE

Sacherwürfel

Vanillecremeschnitte

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET WEINVIERTEL EXQUISIT

KALTE VORSPEISEN,
AUF SPIEGELPLATTEN PRÄSENTIERT

Hausgemachter Weinviertler Prosciutto mit Zuckermelone & Oberskren
Mozzarella mariniert mit Cherrytomaten & frischem Basilikum

OFENFRISCHEM GEBÄCK & BROT

WARME HAUPTSPEISEN
AUS DEM CHAFING-DISH

Mini-Hühnerschnitzel gebacken in der Sesamkruste

Weinviertler Tafelspitz im Wurzelsud mit Röstli,
Schnittlauchsauce & Apfelkren

Lachsfilet mit geschmorter Gemüsehaube & Petersilkkartoffeln

Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Brokkolifülle
& Kräuterdip

SALATE

Erdäpfelsalat

Krautsalat

Tomatensalat mit buntem Paprika & Jungzwiebel

SÜSSE GENÜSSE

Schaumrolle & Punschkraperl

Kardinalschnitte

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

BUFFET WEINVIERTEL EXKLUSIV

KALTE VORSPEISEN,
AUF SPIEGELPLATTEN PRÄSENTIERT

Hausgebeizter Graved Lachs & Räucherlachsrosen
mit Kaviarersatz, Dillsenf & Oberskren

Hausgemachtes Roastbeef vom Weiderind
mit Vogerlsalat, Schnittlauchsauce & eingelegtem Gemüse

OFENFRISCHEM GEBÄCK & BROT

WARME HAUPTSPEISEN
AUS DEM CHAFING-DISH

Burgunderbraten vom Weiderind
mit Kartoffelkroketten, Pfirsichscheiben & Preiselbeerdip

Gemüsestrudel mit Kräuterdip

Schweinemedallions vom Weinviertler Strohschwein mit feiner
Weinbrand-Peffersauce, Gemüse der Saison & Petersilkkartoffeln

Mini-Hühnerschnitzel in der Sesamkruste

SALATE

Erdäpfelsalat

Frische Blattsalate mit Olivenöldressing

Apfel-Lauchsalat mit Nüssen

SÜSSE GENÜSSE

Petit Fours

Mousse au Chocolat mit Obershäubchen & frischen Früchten

BELEGTE BRÖTCHEN

- Wurst-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
- Schinken-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
- Aufstrich-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
- Käse-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
- Lachs-Brötchen (Weißbrot)
- Roastbeef-Brötchen (Weiß- oder Schwarzbrot)
- Rohschinken-Brötchen (Schwarzbrot)
- Häppchen (diverse Belegungen)
- Jourgebäck (diverse Füllungen)



GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

PORTIONSGLÄSER/SCHÄLCHEN

Lachstatar

Beef Tatar

Carpaccio mit Grana Padana & Rucola

Vitello Tonnato

Mini-Hühnerspieße mit Currydip




SCHEITERER
FLEISCHEREI

www.scheiterer.com

KALTE PLATTEN

Beinschinkenplatte mit Kren & eingelegtem Gemüse

Fleisch-Schinken-Platte, garniert

Roastbeefplatte mit Vogerlsalat

Wurst-Schinken-Platte, garniert

„Rustikal“ Platte– mit Speck, Blutwurst, Presswurst und Schweinsbraten, gar.

„Sea-Food-Festival“ Platte, garnierte Fischplatte mit Dillsenf und Oberskren

Käsespezialitätenplatte, garniert

Melonenschiffchen mit Rohschinken und Oberskren

Schweinsmedaillons Häppchen, garniert

„Italienische Platte“ mit Salami und Mortadella, gar.

Weinviertler Prosciuttoplatte mit Rucola, garniert

Marinierter Tafelspitz im steirischem Apfelessig, Kürbiskernöl & rotem Zwiebel

Schinkenröllchen mit Gemüsemayonnaise

Gefüllte Eier

Mozarella mariniert mit Cherrytomaten und frischem Basilikum

Faschierte Laibchen

Wiener Schnitzerl vom Schwein

Gebackene Hühnerschnitzerl in Sesamkruste

Vitello Tomato mit feiner Thunfischcreme und Kapernbeeren



WARME HAUPTGEBÄCKE

Wiener Schnitzel vom Schwein
Gebackene Hühnerkeulen
Gebackene Hühnerschnitzel in Sesamkruste
Surbraten mit Knusperschwartl
Faschierte Laibchen
Jungschweinsbraten
Zwiebelrostbraten
Schweinsmedaillons in Pfeffersauce
Burgunderbraten vom Jungrind
Ganze Ente knusprig gebraten (4 Portionen)
Grillhähnchen
Gebratene Stelzen
Grammelknödel
Fleischknödel
Blunzngröstl
Rindsroulade
Wiener Tafelspitz
Lachsstreifen auf grünen Nudeln
Rindsgulasch
Kalbsrahmgulasch
Gulaschsuppe
Hirschbraten
Putenstreifen mit buntem Paprika in Obersrahmsauce
Lachsfilet gegrillt mit Gemüsehaube
Entenbrustfilet mit Honig-Orangenspiegel
Hühnerbrüstchen, gefüllt mit Mozzarella/Schinken & feiner Tomaten-Rosmariensauce
Roastbeef in der Senf-Pfeffersauce
Lasagne Bolognese

BEILAGEN UND SALATE

BEILAGEN

Reis
Pfirsich mit Preiselbeeren
Serviettenknödel
Semmelknödel
Kartoffelknödel
Kartoffelgratin
Kroketten
Petersilkartoffel
Bratkartoffel
Gemüse
Rotkraut
Teigwaren
(verschiedene Nudelsorten)
Sauerkraut
Rösti
Spätzle

SALATE

Schwarzwurzelsalat
Erdäpfelsalat
Krautsalat
Apfel-Lauch-Salat
Blattsalate
Gurkensalat
Tomatensalat
Wurstsalat
Griechischer Salat
Nudelsalat



GRILL

Grillkotelett mager, mariniert
Grillkotelett durchzogen, mariniert
Grillsteaks, ohne Knochen
Spareribs, mariniert
Gefüllte Kotelett mit Schinken, Frischkäse, Jungzwiebel & Paprika, mariniert
Hüferlsteaks vom Rind, mariniert
T-Bone Steak
Filetsteak
Rumpsteak
Kräuterhexe vom Schwein, mariniert
Knusperbauch vom mageren Bauchfleisch, mariniert
Hühnerkeule, mariniert
Hühnerflügerl, mariniert
Hühnerfilet, mariniert
Putensteak, mariniert
Lachssteak, mariniert
Lammsteak, mariniert
Lammkronen
Brat- und Käsegrillschnecken
Bratwürstel
Käsegriller
Schweinslungenbratenspieß, mariniert
Putenspieß, mariniert
Hühnerspieß, mariniert
Gemüsespieß, gewürzt
Wachauermadl Spieß mit Käse, Speck und Dörrobst
Grillfackeln – Bauchspeck am Spieß, mariniert
Waldviertler Schafkäse in Prosciutto-Zucchinimantel

SPANFERKEL

Es bieten sich zwei Varianten an:

- Fix und Fertig aus dem Backofen
- Spanferkelrolle aus dem Backofen

Preise je nach Zubereitungsart und Größe



VEGETARISCH / AUFSTRICHE

VEGETARISCH WARM

Gebackenes Gemüse
Gemüsestrudel
Spinatstrudel mit Schafkäse
Krautfleckerl
Brokkolitascherl aus Kartoffelteig
Pilznudeln
Gemüselasagne

AUFSTRICHE

Winzeraufstrich
Kelleraufstrich
Grammelschmalz
Liptauer
Knoblauchaufstrich
Eiaufstrich
Thunfischaufstrich



NACHSPEISEN

IM PORTIONSGLAS:

Topfen-Oberscreme mit Beerensauce
Mousse au Chocolat mit Obershäubchen & frischen Früchten
Sauerrahmmousse mit Marillenragout
Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison



PETIT FOURS:

Kardinalschnitte	Punschkräpferl
Schoko-Nußschnitten	Weintraubencremeschnitte
Schoko-Weichselschnitten	Bananenschnitte
Himbeer-Mohnschnitten	Vanillecremeschnitte
Erdbeerschnitten	Streuselkuchen
Obstkuchen mit Früchten der Saison	mit Früchten der Saison
Tiramisu	Schaumrollen
Topfengitterkuchen	Malakoffschnitte
Linzerschnitten	Esterhazyschnitte

STRUDEL:

Apfelstrudel
Topfenstrudel
Marillenstrudel
Heidelbeerstrudel

PLUNDER:

Mini-Topfengolatsche
Mini-Nußkipferl

GETRÄNKE

Weine von ausgewählten Winzern aus der Region

Weißwein, Landwein

Rotwein, Landwein

Bouteille Weiß

Bouteille Rot

Frizzante

Bier

Bier vom Fass (inklusive Bierkühler für Fass)

Radler

Mineralwasser prickelnd & still

Coca Cola

Almdudler

Orangensaft

Traubensaft naturtrüb

Apfelsaft naturtrüb

Marillennektar

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

GEDECK UND ZUBEHÖR

GEDECK

Fleischteller
Salatteller
Messer
Gabel
Löffel
Dessertgabel
Kaffee-/Dessertlöffel
Weinglas
Sektglas
Wasser-/ Limoglas
Bierglas
Kaffeetasse
Kaffeuntertasse




SCHEITERER
FLEISCHEREI

www.scheiterer.com

GEDECK UND ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

Stehtische inkl Hussen

Heurigentisch

Heurigenbank

Party-Zelt 8x4 m (für ca. 45 Personen) exkl. Aufstellung

Tischtuch (verschiedene Maße)

Crashed Ice

Chafingtisch inklusive Brenner

GENUSS AUS DEM WEINVIERTEL

LEIHGERÄTE UND PERSONAL

LEIHGERÄTE:

Holzkohlengrill groß - mit Motor für Spanferkel

Gasgriller

Kühlgerät

Espresso-Maschine „Nespresso“

(Kaffeetabs/ 1 Portion für Espresso-Maschine)

Kühl-LKW

PERSONALBEREITSTELLUNG:

Lieferpersonal (Zustell-/ Abholservice):

Kosten für Zustellung, Buffetaufbau und Abholung richten sich nach der Entfernung des Veranstaltungsorts bzw. der Anwesenheitsdauer

Servicepersonal

Grillmeister




SCHEITERER
FLEISCHEREI
www.scheiterer.com

Josef Scheiterer Gesellschaft mbH • A-2202 Enzersfeld, Hauptstraße 29
Tel.: +43 2262 673280 • Email: scheiterer.josef@aon.at