

JOHANN

EVENT

Catering



KULINARISCHE ERLEBNISSE

Aperitif	5
Fingerfood	7 – 11
Gala Menü	13 – 17
Buffet	19 – 25
Flying Dinner	27 – 29
Getränke	30 – 31

Setzen Sie kulinarische Highlights.

Sehr geehrte Damen und Herren,
Als exklusiver Cateringpartner des Kursalon Wien kümmert sich das Team von „Johann“ gerne um die Kulinarik während Ihrer Veranstaltung. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen ersten Überblick über unser Angebot. Natürlich gehen wir gerne auf individuelle Wünsche und Anregungen ein und erstellen Ihnen anschließend ein personalisiertes Angebot.

Egal ob Galamenü, reichhaltige Buffetvariationen, Fingerfood oder elegante Cocktailempfänge: Qualität und Genuss stehen bei Ihrem Event im Mittelpunkt.

Herzliche Grüße,
Ihr „Johann“ Team



Aperitif

Auftakt

Genießen Sie zum Start Ihres Events eine Auswahl unserer Aperitif-Kreationen.

MOËT & CHANDON Champagner Brut Imperial	0,75l 85,00 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo	6,50 €
Wiener Spritz	6,50 €
<i>Burschick's Red Vermouth, Weißwein, Soda</i>	
„Johann“	5,50 €
<i>Prosecco & Johannisbeersaft</i>	
Hausgemachte erfrischende Limonaden	4,50 €
<i>Mandarine - Basilikum</i>	



FINGERFOOD

Zum Aperitif immer gerne gesehen: Verwöhnen Sie Ihre Gäste zum Start Ihres Events mit einer Auswahl unseres Fingerfoods.

Fingerfood



Gerne servieren wir beim Eintreffen der Gäste folgende Fingerfood Variationen:

Variante „Schubert“

€ 7,50 pro Person
3 Stk. pro Person

Tatar vom Räucherlachs mit Zitronenpfeffer, Limetten-Aioli & Kapern

Wrap gefüllt mit Roastbeef, Muskatellerkraut, Hummus, Kichererbsen, Karotten & Rucola

Bruschetta mit Tomaten & frischem Basilikum

Variante „Mozart“

€ 7,50 pro Person
3 Stk. pro Person

California Maki mit Soja-Sesamsauce & Ingwer-Wasabi-Dip

Beef Tatar auf Olivenbrot mit Kapernbeere

Giotto von der Honigmelone mit Prosciutto & frischen Kräutern

Variante „Strauss“

€ 8,50 pro Person
3 Stk. pro Person

Cocktail von heimischen Flusskrebsen mit Avocado & rotem Chili

Spießchen vom gebackenen Maishuhn mit lauwarmem Kartoffel-Dip

Zucchinirollchen mit Waldviertler Schafkäse am Bambusspieß



Gourmet Löffel

€ 10,40 pro Person
5 Stk. pro Person

Melanzaniröllchen

mit Thunfischfüllung & Tsatsiki

Roastbeef

auf Alioli mit Gurkenjullienne

Gebratene Entenbrust

auf grünem Tomatenkompott

Carpaccio vom Kärntner Almochsen

auf Dijon Senfglace mit Rucola & Parmesanraspeln

Lachs Tatar

mit frischen Kräutern, Kren & Zitronensaft

Tofu mit Frühlingzwiebel, Koriander & Chili

mariniert mit heller Sojasauce & Sesamöl



G A L A M E N Ü

Das Herzstück Ihrer Veranstaltung.
Wählen Sie aus unseren Vorschlägen zwischen 3 oder 4 Gängen für Ihr Menü.
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.



Gala Menü

Menü „Schubert“

Entscheiden Sie sich gerne für
ein Gericht pro Gang.

VORSPEISE ZUR WAHL	SUPPE ZUR WAHL
<p>Geeiste Thunfischscheiben im Sesammantel an Fenchel-Orangensalat mit Ingwer-Vinaigrette & Roten Rüben</p> <p>Zweierlei vom Styria Beef (Tatar und Carpaccio) mit eingelegtem Kürbis, Quitten-Chutney & Grana</p> <p>Hokkaido-Kürbis-Galantine mit Creme fraiche-Hollandaise & Eichblattsalat</p>	<p>Kräuterschaumsuppe mit sautierten Flusskrebse & Radicchio Streifen</p> <p>Kräftige Rindsuppe mit Kräuter-Frittaten & Gemüsestreifen</p>
HAUPTSPEISE ZUR WAHL	DESSERT ZUR WAHL
<p>Geschmorte Rinderwangerl in Thymianglace mit Fisolen & Kartoffelstrudel</p> <p>Gebratene Filets von Knurrhahn und Wolfsbarsch mit Reismudeln, Sprossen & Gemüseflan</p> <p>Vegetarisches Gemüse-Beuschel mit Brezenknödel</p>	<p>Malakoff-Nockerl mit Schlagobers, Schokoladensauce & Mandelsplitter</p> <p>Buttermilchmousse mit Früchten der Saison & Vanille-Tarte</p> <p>Mosaik von der Schokolade im Baumkuchen mit Beeren</p>

Suppe | Hauptspeise | Dessert zu € 40,50 pro Person
 Vorspeise | Hauptspeise | Dessert zu € 46,00 pro Person
 Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert zu € 50,50 pro Person
 Gedeck pro Person € 2,50

Menü „Mozart“

Entscheiden Sie sich gerne für
ein Gericht pro Gang.

VORSPEISE ZUR WAHL	SUPPE ZUR WAHL
<p>Marinierter Alpenlachs mit Salatgurke, Koriander, Chili, Sesamöl & Limette</p> <p>Geeistes von Kalb und Rind an Rucola Marmelade mit eingelegten Waldpilzen & Pecorino</p> <p>Dreierlei Paprikamousse an Wildkräutersalat & Honig-Limetten-Marinade</p>	<p>Karotten–Kokossuppe mit kandierten Marillen</p> <p>Tomaten Consommé mit Pistazien-Nockerl</p>
	DESSERT ZUR WAHL
	<p>Lauwarmer Haselnusskuchen mit Pfirsich-Marillen-Mousse & Brombeersorbet</p> <p>Geeister Kaiserschmarrn mit Stachelbeerenragout</p> <p>Gewürzkaffeemousse mit Marillen-Zwetschken-Kompott</p>
HAUPTSPEISE ZUR WAHL	
<p>Rosa gebratenes Beiried mit Baby-Gemüse, bunten Kartoffeln & Barolo Sauce</p> <p>Pochiertes Lachssteak in Limetten-Kapernbuttersauce mit zweierlei Sellerie & roten Kartoffeln</p> <p>Gemüse Wok mit Tofu, Sesam, Chiasamen und Jasminblütenreis</p>	

Suppe | Hauptspeise | Dessert zu € 41,50 pro Person
 Vorspeise | Hauptspeise | Dessert zu € 47,00 pro Person
 Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert zu € 52,00 pro Person
 Gedeck pro Person € 2,50

Menü „Strauss“

Entscheiden Sie sich gerne für
ein Gericht pro Gang.

VORSPEISE ZUR WAHL	SUPPE ZUR WAHL
<p>Tatar vom Räucherfisch mit Kräuterrahm</p> <p>Carpaccio vom Styria Beef mit marinierten Kräuterseitlingen & Kürbiskernöl</p> <p>Gemüsesülzchen mit Antipasti & gehobeltem Grana</p>	<p>Zuckererbsensuppe mit Minze</p> <p>Consommé en tasse (Klare Ochsenchwanz Consommé mit eigener Einlage in der Mokkatasse serviert)</p>
	DESSERT ZUR WAHL
	<p>Trilogie von der Erdbeere Erdbeerschnitte Erdbeerknödel Erdbeercappuccino</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Holunderblüten-Mousse & Himbeersorbet</p> <p>Kaiserschmarrn mit Röster</p>
HAUPTSPEISE ZUR WAHL	
<p>Tranchen vom gebratenen Kalbstafelspitz an Rotwein-Schalotten-Sauce mit Baby-Gemüse & Kartoffelgratin</p> <p>Soufflierte Roulade vom Wolfsbarschfilet mit Riesling-Sauce, Safranreis & Zuckererbsenschoten</p> <p>Gemüse Paella mit gelbem Reis & Gartenkräutern</p>	

Suppe | Hauptspeise | Dessert zu € 43,00 pro Person
 Vorspeise | Hauptspeise | Dessert zu € 49,00 pro Person
 Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert zu € 54,00 pro Person
 Gedeck pro Person € 2,50



B U F F E T

Auf den folgenden Seiten finden Sie drei Varianten unserer beliebtesten Buffets.
Bei Wünschen und speziellen Themen können wir die Gerichte gerne anpassen.
Weitere Buffetvariationen sind auf Anfrage natürlich gerne erhältlich.

Buffet

Österreichisches Buffet

€ 55,00 pro Person

VORSPEISEN	HAUPTSPEISE ZUR WAHL
<p>Beef Tatar mit klassischen Garnituren</p> <p>Parfait vom Ziegenkäse auf Roten Rüben und Olivenconfit</p> <p>Sülze vom Ochsenchwanz mit Kartoffel-Lauch-Salat</p> <p>Variation von kalten Braten und Geselchtem mit Senf, Kren & eingelegtem Gemüse</p> <p>Brot und Gebäck / Aufstriche</p>	<p>Karamellisierte Krautfleckerln VEGAN</p> <p>Steinpilztascherln mit Trüffelsauce</p> <p>FLEISCHSPEISEN</p> <p>Gekochtes Rindfleisch im Wurzelsud mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce</p> <p>Kalbsrahmgulasch mit Kräuterspätzle</p> <p>Ausgelöstes Backhenderl mit Kartoffel-Vogerlsalat</p>
SUPPEN	DESSERTS
<p>Kräftige Rindersuppe mit Gemüseschöberln</p> <p>Knoblauchrahmsuppe mit Vollkorncroutons</p> <p>Zuchinicremesuppe mit Maisschaum</p>	<p>Topfencreme mit marinierten Früchten</p> <p>Apfel-Scheiterhaufen mit Schneehaube auf Pralinensauce</p> <p>Nougatknödel in Haselnussbrösel mit Waldbeerenragout</p> <p>Topfenschmarren mit Zwetschkenröster</p> <p>Malakoffnockerl mit Schokoladensauce und Schlagobers</p>



VORSPEISEN

Hummer-Whiskeyterrine

mit Safran-Balsamico und Kresse

Rosa gebratenes Roastbeef vom Schneegebirge

mit Apfel-Selleriesalat und Cranberries

Gebeizte Lachswürfel

auf Champagner-Currykraut mit Honig-Senfsoße und Wakame

Steirischer Vulkanoschinken

mit Feigen und Balsamico

Jourgebäck und Brotauswahl

SUPPEN

Getrüffelte Selleriesuppe mit Äpfeln**Mulligatawnysuppe**

VEGAN MÖGLICH

indische Currysuppe

HAUPTSPEISEN

Gegrillte Lammkrone

mit Speckfisolien und Thymiankartoffeln

Butterfischfilet gebraten

auf Balsamicolinsen mit Jasminblütenreis

Kleine Spinatknöderl

auf Kürbisgemüse

Coq au vin rouge

mit Lyoner Kartoffeln

Crepinettes vom Kalb

mit Hagebuttenglace und buntem Gemüse

DESSERTS

Maronicrème mit Weichseln im Glas**Exotischer Fruchtsalat****Gewürzgugelhupf** mit Punschsoße**Süße Sushi** mit dreierlei Schokoladendips**Internationale Käse vom Brett**

VORSPEISEN

Arrangement von gebratenem Gemüse
in Balsamico–Olivenölmarinade mit Grissini

Vitello Tonnato-Parfait
mit Olivenpüree und Kapernbeeren

Tomaten & Mozzarella
mit Basilikumpesto und Balsamico

Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Portwein

Carpaccio vom Oktopus
mit Sizilianischer Marinade und Frisée

Jourgebäck und Brotauswahl

SUPPEN

Venezianische Fischsuppe

Minestra (Gemüsesuppe mit frischen Kräutern und Burrata)

HAUPTSPEISEN

Saltimboccaroulade vom Kalb mit Barolorisotto

Gefüllte Geflügelbrust
mit gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Ossobuco in Chianti mit Gremolata und Gemüsepolenta

Sizilianische Fischpfanne mit Risi Bisi

Gebackene Bärlauch-Risottobällchen
mit Grana auf Tomatenragout

DESSERTS

Tiramisu im Glas mit Früchten der Saison

Limettentorte

Panna Cotta vom Grünen Apfel

Cantucchini-Mousse mit Passionsfrucht

Italienischer Käseaffineur vom Brett





FLYING DINNER

Unsere fliegenden Schmankerl werden von unseren Servicemitarbeitern durchserviert.
Probieren Sie sich durch ein tolles Potpourri an Gerichten bei Ihrem Event.



Flying Dinner

Flying Dinner

€ 36,00 pro Person

KALT

3 Stück pro Person

Spinatsalat

mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Mango Dressing & geröstetem Sesam

Mini-Tortilla-Wrap

mit Roastbeef, Paprika, Mais & rotem Chili

Schmetterlingsgarnele

mit Avocado, Kirschtomaten & Limettenmarinade

Schafskäse im Zucchini-mantel

mit Joghurt-Minz-Sauce

SUPPE

1 Stück pro Person

Tomatensuppe

mit Mini-Mozzarella

WARM

5 Stück pro Person

Mini Burger

Rindfleisch oder Vegan

Schweinsbackerl

mit Erbsenpüree

Donauwels

mit Wildreistaler & gelbem Paprikaschaum

Ravioli nach Saison

mit aromatischen Gewürzen & Kräuterespuma

DESSERT

3 Stück pro Person

Grießflammerie

mit Beerenragout

Mandel-Apfel-Trifle

mit Biskuit & Calvadoscreme

Schoko-Bananenmousse

mit Kokosraspeln

GETRÄNKE

Getränke

Getränkepauschalen

Pauschale „Schubert“	€ 14,90	Pauschale „Strauss“	€ 28,50
<p>HALBTAGS, 4 STUNDEN</p> <p>Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure</p> <p>Orangensaft Apfelsaft</p> <p>Coca-Cola Coca-Cola light</p> <p>Kaffee- & Teespezialitäten</p>		<p>ABENDS, 6 STUNDEN</p> <p>Weißwein Grüner Veltliner Weingut Pittner, Weinviertel</p> <p>Rotwein Zweigelt Weingut Pittner, Weinviertel</p> <p>Rosé Weingut Pittner, Weinviertel</p> <p>Gösser Märzen</p> <p>Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure</p> <p>Orangensaft Apfelsaft</p> <p>Coca-Cola Coca-Cola light</p> <p>Kaffee- & Teespezialitäten</p>	
Pauschale „Mozart“	€ 22,50		
<p>GANZTAGS, 8 STUNDEN</p> <p>Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure</p> <p>Orangensaft Apfelsaft</p> <p>Coca-Cola Coca-Cola light</p> <p>Kaffee- & Teespezialitäten</p>			

Alternativ können die Getränke nach Verbrauch abgerechnet werden.

Weinauswahl

Bei der Weinauswahl legen wir größten Wert auf Qualität, Regionalität und Vielfalt. Anbei finden Sie einen Auszug aus unserem Weinangebot. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Vorlieben ein und stehen für Empfehlungen zur Verfügung.

Weißweine		Rotweine	
	0,75L		0,75L
Wiener Gemischter Satz DAC Fuhrgassl-Huber	24,00€	Zweigelt bio Johanneshof Reinisch, Thermenregion	21,00€
Grüner Veltliner Hirschvergnügen Kamptal DAC bio , Hirsch	27,00€	Blaufränkisch Classic bio lby, Mittelburgenland	24,50€
Roter Veltliner Wagramterrassen Fritz	25,00€	Cabernet Sauvignon Scheiblhofer, Neusiedlersee	27,50€
Riesling Terrassen Kamptal DAC bio , Bründlmayer	30,50€	Pinot Noir Reserve Leo Aumann, Thermenregion	32,00€
Sauvignon Blanc Jakobi Südsteiermark DAC , Gross & Gross	27,00€	Wiener Trilogie (Cuvée) bio Wieninger, Wien	33,00€
Gelber Muskateller Schwarzböck, Weinviertel	25,00€		



Personal

Bei uns stehen ein qualitativ hochwertiger Service und der Dienstleistungsgedanke an oberster Stelle. Damit wir Ihnen eine Übersicht über die zu verrechnenden Personalkosten geben können, senden wir Ihnen gerne ein Erstangebot zu.

Wir empfehlen Ihnen im Hinblick auf die Anzahl unserer Mitarbeiter im Falle der Buchung eines 3- oder 4 Gang Menüs einen Mitarbeiter per Galatisch (10-12 Gäste). Sollten Sie sich für die Darbietung eines Buffets entscheiden empfehlen wir Ihnen einen ...Servicemitarbeiter pro 20 Gäste.

Die Stundenzahl versteht sich mit je Vor- und Nachbereitungszeit und die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Stunden.

Equipment

Für das benötigte Küchen- und Standard - Serviceequipment berechnen wir einen Pauschalbetrag von 11,90€ pro Person. Falls eine weitere Auswahl an Gläsern, Geschirr oder Dekorationselementen gewünscht wird, stellen wir gerne ein Zusatzangebot nach Ihren Wünschen zusammen.



Weitere Informationen

Hierbei handelt es sich um eine erste unverbindliche Preisübersicht unseres Angebotes. Die genauen Kosten können wir Ihnen gerne vorab mittels eines unverbindlichen Angebotes zukommen lassen.

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise ohne Gewähr sind, da es sich lediglich um Richtpreise handelt. Falls Sie Rückfragen zu Unverträglichkeiten oder Allergien haben, steht Ihnen unser Eventcateringteam zur Verfügung. Die Bilder verstehen sich als Symbolbilder. Es gelten die AGBs der Johann Cafe Restaurant im Kursalon Stadtpark Betriebs GmbH. Preisänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.
office@dasjohann.at

Johann Event Catering im Kursalon Stadtpark Betriebs GmbH
Johannesgasse 33, A – 1010 Wien

dasjohann.at