



*Buffets*



# *Herzlich Willkommen*

Ob Geburtstag, Taufe, Sponsion, Firmenevent, Messe oder Freiluftveranstaltung - wir vom „Schotten“ verleihen Ihrem Fest den passenden kulinarischen Rahmen.

Unser Haus bietet eine Vielzahl von Räumlichkeiten für Ihre Feier. Ebenso lädt unser Naturgarten mit Blick auf unsere Weinberge zum genussvollen Verweilen ein.

Gerne wir liefern unsere Köstlichkeiten sowie das dazugehörige Equipment in Ihr gemütliches Zuhause oder zur Location Ihrer Wahl.

Langjährige Erfahrung und hohe Qualitätsansprüche ermöglichen es uns, Ihnen hervorragende Küche, exzellente Weine und kompetenten Service zu bieten.

Vom Empfang bis zum Festende – wir wollen, dass Sie und Ihre Gäste diesen Tag auch kulinarisch als Highlight in Erinnerung behalten.

Viel Freude beim Gustieren wünscht

Ihre Familie REITH

Maria Enzersdorf





# Aperitif

Es gibt einen besonderen Anlass – ein Jubiläum - zu feiern, auf das Sie mit Ihren Freunden und Gästen gerne anstoßen möchten? Für den perfekten Rahmen sorgen wir!



## Variante 1 „just Sekt“

Sekt | Sekt orange | Sekt Holunder  
Traubensaft  
Mineral prickelnd | still

## Variante 2 „alles Bowle“

Sommerliche Bowle Erdbeere | Pfirsich  
Traubensaft  
Mineral prickelnd | still

## Variante 3 „Rosa Isabella & Snack“

Rosa Isabella Frizzante  
Mineral prickelnd | still  
Feine Grissini im Prosciuttomantel



## Variante 4 „Sekt & Canapés“

Sekt | Sekt orange | Sekt Holunder  
Mineral prickelnd | still  
Variation an belegten Brötchen

## Auswahl an feinen Canapés

- Quartett an Aufstrichen (Ei, Liptauer, Topfen-Kräuter und Thunfisch)
- Österreichische Schinkenspezialitäten fein garniert
- Salami (Salame Milano) mit Ei und Maiskölbchen
- Dreierlei Käsesorten mit Paprika, Oliven, Nüssen und Weintrauben verfeinert
- Speck vom steirischen Wollschwein auf Bauernbrot
- Zartrosa gebratenes Roastbeef vom Styria-Rind mit Sauce Tatar
- Räucherlachs mit Oberskren und Dille
- Traumhaftes Frischkäse-Pâté mit schwarzem Trüffel auf Baguette

# Speisebuffets

Die Aufregung vor dem Fest ist groß und viele Vorbereitungen sind zu treffen. Deshalb haben wir auf den folgenden Seiten eine **Auswahl verschiedener Buffets** für Sie vorbereitet. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Ideen. Oder ändern Sie die Zusammensetzung des Buffets nach Belieben ab und gestalten Sie so den kulinarischen Rahmen Ihres Festes ganz individuell.

Selbstverständlich gehen wir auf vegetarische und vegane Wünsche ein - für **Unverträglichkeiten** findet unser Chefkoch bestimmt das passende Gericht für Sie. Es gibt nichts, dass wir nicht versuchen wollen, um Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag und ein perfektes Festessen zu zaubern.



Bitte bedenken Sie, dass Buffets grundsätzlich erst ab einer Gästeanzahl von 25 bzw. 30 Personen möglich sind. Planen Sie eine Feier im kleineren Rahmen, so wären eine **„verkürzte Karte“** oder unsere **„Heurigen-Platten“** vermutlich genau das Richtige für Ihr Fest!

# SPANFERKEL – Buffet

## ein unvergessliches Erlebnis für Ihre Gäste

---

Gefällt mir

### Hauptspeisen

*„Knusprig gebratenes Spanferkel vom Holzofen-Grill, mit Bier übergossen“*

*(von unserem Koch direkt am Buffet für sie aufgeschnitten)*

dazu servieren wir  
warmen Krautsalat

\*\*\*

Serviettenknödel oder Kartoffelknödel

\*\*\*

Senf & frischen Kren

\*\*\*

ofenfrisches Gebäck

sowie

Kleine gebackene Party-Schnitzel  
vom Schwein oder von der Pute

Herzhafter Spinatstrudel  
mit Mozzarella gefüllt und Kräuterrahm

Buntes Salatbuffet

### Nachspeisen

Kardinalschnitten

# Traditionelles HEURIGENBUFFET

---

Gefällt mir

## Hauptspeisen

Gebackene Schweinsschnitzel nach „Wiener Art“

Backhendl vom Steirerhuhn

Saftiger Jungschweinsbraten  
mit Serviettenknödel und Sauerkraut

Pikante Fleischbällchen mit Käse gespickt

Herzhafter Spinatstrudel  
mit Mozzarella gefüllt und Kräuterrahm

Buntes Salatbuffet

## Mehlspeisenvariation

Waldviertler Mohnschnitte

Apfel- und/oder Topfenstrudel  
mit Vanillesauce

## auch als HEURIGEN-Platten erhältlich

---

Sie planen ein Fest im kleinen und familiären Rahmen (bis 25 Personen) und möchten dennoch aus dem Vollen schöpfen und traditionelle Heurigenschmankerl genießen, dann wählen Sie unsere „HEURIGEN-Platten“.

Hier werden unsere Heurigenschmankerl (Gebackenes, Schweinsbraten mit Knödel & Kraut sowie der Spinatstrudel) auf Platten direkt auf den Tischen eingestellt und jeder kann zugreifen!

# Buffet LANDPARTIE

---

Gefällt mir

## Vorspeisen

Herzhafte Bauernplatte fein garniert  
mit Österreichischen Schinken- und Käsespezialitäten, geräuchertem Speck  
und würzigen Landwürsteln, Bauernblunze mit Kren und Essiggemüse,  
dazu Verhackertes, Liptauer & Eiaufstrich

dazu ofenfrisches Gebäck

## Hauptspeisen



*Knusprig gebratener Beinschinken im Ganzen mit Knoblauch gespickt  
dazu Sauerkraut und Serviettenknödel  
(vom Koch direkt am Buffet für Sie geschnitten)*

Burgunderrindsbraten in Wurzelwerk-Sauce  
mit handgemachten Nockerl und Opas Preiselbeeren

Gebackene Schnitzel vom Steirerhuhn

Geröstete Knödel mit Ei

Buntes Salatbuffet

## Nachspeisen

Kleine warme Nougat-Knödel im Nuss-Krokant-Mantel

Dukatenbuchteln mit fruchtigem Marillenröster gefüllt  
dazu Vanillesauce

# WIENER Buffet

---

Gefällt mir

## Vorspeisen

- Feine Schinkenröllchen gefüllt mit Krengervais
- Russische Eier auf Vogersalat-Beet
- Zartrosa gebratenes Roastbeef vom Styria-Rind mit Sauce Tatar
- dazu ofenfrisches Gebäck

## Hauptspeisen

- Traditioneller Tafelspitz  
mit Erdäpfelröster, Apfelkren und Schnittlauchsauce
- Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Schwein
- Alt Wiener Backhendl
- Zanderfilet im Riesling-Oberssafterl  
auf Wurzelwerk-Gemüse mit Petersilerdäpfel
- Herzhafte Eiernockerl  
aus der Pfanne
- Buntes Salatbuffet

## Nachspeisen

- Milchrahmstrudel mit Kanariemilch nach Omas Rezept
- Wiener Sacherwürfel mit Schlagobershäubchen
- Frischer Fruchtsalat im Glas



# Buffet La Dolce Vita

---

Gefällt mir

## Antipasti

- Köstliche Variation an italienischen Antipasti  
(Gegrilltes Gemüse, luftgetrockneter Prosciutto di San Daniele dazu Honigmelone,  
Kapernbeeren, Oliven, Grana auf Rucola, Mozzarella, Tomaten)
- Klassisches Vitello Tonnato vom Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernbeeren-Glacé   
dazu ofenfrisches Jour-Gebäck

## Hauptspeisen



- Zarte Hühnerbrustfilets im Prosciutto-Mantel  
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella  
dazu Wild-Reis*
- Geschmorte Kalbsröllchen nach Saltimbocca Art  
auf Parmesan Gnocchi
- Gefüllte Porchetta alla Romana  
mit duftenden Rosmarin-Kartoffeln
- Fangfrisches Branzino-Filet kross gebraten  
auf Ratatouille
- Gegrilltes Gemüse mediterraner Art   
Buntes Salatbuffet

## Dolce Vita

- Klassisches Tiramisu
- Sorbetto al limone mit feiner Minze garniert im Sektglas
- Fruchtige Variation an Panna Cotta von Orangen oder Erdbeeren

# Festliches Buffet

---

## Vorspeisen

Gefällt mir

- Köstliche Variation an italienischen Antipasti  
(Gegrilltes Gemüse, luftgetrockneter Prosciutto di San Daniele dazu Honigmelone,  
Kapernbeeren, Oliven, Grana auf Rucola, Mozzarella, Tomaten)
- Carpaccio vom Rindsfilet auf knackigem Rucola
- Scampi-Cocktail im Glas mit Chicorée-Blatt
- Mini-Crêpes gefüllt mit feinem Räucher-Lachs und Krengervais
- dazu ofenfrisches Jour-Gebäck

## Hauptspeisen



- Hochrippe vom Styria-Beef im Ganzen gebraten  
dazu Rosmarinkartoffel und Gemüse der Saison  
(direkt am Buffet vom Koch für Sie geschnitten)*
- Zarte Medaillons vom Jungschwein  
in Eierschwammerl-Ragout mit Serviettenknödel
- Zanderfilet im Riesling-Oberssafterl  
aus Wurzelwerk-Gemüse mit Petersilerdäpfel
- Gratinierte Zucchini mit Ricotta gefüllt  
auf gewürfelten Tomatenstückchen
- Buntes Salatbuffet

## Nachspeisen

- Dunkle Mousse au chocolat fein garniert
- Kleine warme Fruchtknödel im Bröselmantel mit Röster
- Crème brûlée im Glas
- Festliche Variation an Petit Fours

# Gala Buffet

---

## Vorspeisen

Gefällt mir

- Köstliche Variation an italienischen Antipasti  
(Gegrilltes Gemüse, luftgetrockneter Prosciutto di San Daniele dazu Honigmelone,  
Kapernbeeren, Oliven, Grana auf Rucola, Mozzarella, Tomaten)
- Variation von edlen Fischen aus der Räucherammer  
(geräucherte Forelle, Räucherlachs, ...) mit Obers-Kren und Senf-Dillsauce
- Festliche Roastbeef-Röllchen vom Styria-Rind mit Spargel-Fülle
- Gänseleberterrinen mit süßem Feigenconfit und Preiselbeeren
- dazu ofenfrisches Jour-Gebäck

## Hauptspeisen



- Klassisches Filet Wellington frisch aus dem Ofen mit Basmatireis  
(direkt am Buffet für Sie geschnitten)*
- Rosa gebratene Racks vom Bio-Weide-Lamm  
in Kräuter-Knoblauch-Kruste mit knackigen Fisolen im Speckmantel
- Zartrosa gebratene Steirische Flugentenbrust  
auf Schalotten-Rotweinsafterl mit Polenta-Strudel
- Handgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel
- Gegrilltes Lachsfilet auf Porree-Gemüse-Bett  
mit krossen Kartoffelkrönchen
- Reichhaltiges Salatbuffet

## Nachspeisen



- Schokoladen-Fontaine mit frischen Früchten  
als süßes Erlebnis für Sie und Ihre Gäste*
- Eierlikörcreme mit Schlagobershäubchen im Glas
- Himmliche Verführung von Joghurt & Waldbeeren im Glas

# Suppen & Saisonales

## Suppen

Klassische Rinder-Consommé  
wahlweise mit  
Frittaten | Leberknödel | Griesnockerl  
Fleischstrudel | Kaiserschöberl

## Suppen der Saison

Cremesuppe von Feldtomaten  
mit Topfnockerl und frischem Basilikum

Feine Knoblauchcremesuppe  
mit gebackenen Brot-Croutons

Apfel-Sellerieschaumsüppchen  
mit Sellerie-Chips

Vergessen Sie nicht Ihr Buffet mit [saisonalen Schmankerln](#) zu ergänzen.



### *in der BÄRLAUCHzeit ...*

Bärlauchcremesuppe

Bärlauchnockerl verfeinert mit Gorgonzola Sauce

Rustikales Bärlauchgröstel mit Erdäpfel und Speck

Bärlauchpuffer mit Knoblauchrahm

Geschmorte Lammstelze mit Serviettenknödel

### *in der SPARGELzeit ...*

Feine Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Spargelstrudel mit Sauce Hollandaise

„Spargel Klassisch“

mit Sauce Hollandaise, Beinschinken und Heurige

Spargel gebacken mit Schinken und Käse gefüllt dazu Sauce Tartar

Beiriedschnitte im Natursafterl  
mit Spargel und Sauce Hollandaise



*in der SCHWAMMERLzeit ...*



Kräftige Eierschwammerl-Erdäpfel Suppe  
Eierschwammerl-Ragout mit flaumigen Serviettenknödeln  
geröstete Eierschwammerl mit Ei und Petersilienerdäpfel  
Zarte Schweinemedallions im Speckmantel  
mit Eierschwammerl-Sauce und Serviettenknödel  
Steinpilze sautiert mit Petersilienerdäpfel  
gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar



*in der KÜRBISzeit ...*

Kürbiscremesuppe mit Obershäubchen  
Gebackener Kürbis mit Sauce Tartar  
Herzhafte Kürbis Gnocchi  
Münchener Weißwürste mit Brez'n und Händlmaiersenf

*in der GANS'Lzeit ...*

Gansl-Sulz fein garniert  
Herzhafte Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel  
Gansl mit Zimt-Rotkraut und flaumigen Maroniknödel  
Feine Ganslleber geröstet oder gebacken  
feine Ganslleber-Pastete mit Preiselbeerengelee und Toastbrot

*in der WILDsaison ...*

Saftiges Wildragout mit Nockerl und Preiselbeeren  
Hirsch-Schnitzel in Nusspanier mit Erdäpfel-Vogerl-Salat  
Hirschkalbsrücken-Steak in Weintrauben-Steinpilz-Sauce mit Maroni Knödel  
„Wilderer Pfandl“ mit Maroni Knödel und Preiselbeeren





# Getränke & Pauschalen



Getränke werden – ohne gesonderte Vereinbarung – von unseren Servicemitarbeitern durchgefragt und nach tatsächlichem Konsum verrechnet.

Damit Sie mit Ihrer Budgetkalkulation immer auf der richtigen Seite sind, bieten wir die Getränkeverpflegung alternativ auch in Form von Pauschalen an.

Zur Wahl stehen folgende Getränkepauschalen:

## light

### Alkoholfrei (Schank)

Leitungswasser | Soda  
Apfelsaft  
Almdudler  
Cola

### Schankwein weiß

Grüner Veltliner  
oder  
Welschriesling  
oder  
Weißburgunder

### Schankwein rot

Zweigelt  
oder  
Blauer Portugieser

### Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass

## standard

### Alkoholfrei

Mineralwasser mit | ohne (Fl)  
Bio-Apfelsaft naturtrüb  
Traubensaft  
Orangensaft  
ColaCola | light (Fl)  
Eistee Pfirsich | Zitrone

### Schankwein weiß

Grüner Veltliner  
oder  
Welschriesling  
oder  
Weißburgunder

### Schankwein rot

Zweigelt  
oder  
Blauer Portugieser

### Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass

## exklusiv

### Alkoholfrei

Mineralwasser mit | ohne (Fl)  
Bio-Apfelsaft naturtrüb  
Traubensaft  
Orangensaft  
ColaCola | light (Fl)  
Eistee Pfirsich | Zitrone

### Bouteillen Wein weiß

Grüner Veltliner DAC, Frank  
oder  
Welschriesling, Tschermonegg  
oder  
Riesling REITH

### Bouteillen Wein rot

Zweigelt REITH  
oder  
Cuvée Colloredo, Hagn

### Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass  
Stiegl Zwickl

Hu-GO | AperolSpritz

# Rahmenbedingungen

## Aperitif & Canapés | Speisenvielfalt

Wir ersuchen um Verständnis, dass unsere Köche eine gewisse Mindestmenge je Canapé zubereiten müssen. Daher ersuchen wir, die Auswahl an Brötchen bei Gesellschaften

- bis zu 20 Personen:  
auf maximal 3 verschiedene Brötchen
- zwischen 20 und 50 Personen:  
auf 3 bis 4 verschiedene Brötchen
- zwischen 50 und 100 Personen:  
auf 5 bis 6 Brötchen zu beschränken.

## Buffet | Speisenvielfalt

Wir möchten darauf hinweisen, dass Buffetbehältnisse (Chafing Dishes) eine gewisse Mindestzahl an Portionen fassen. Und weil halbleere Chafing Dishes nicht sehr einladend wirken, empfehlen wir, Ihre Auswahl an Vor- und Hauptspeisen an die Größe Ihrer Gesellschaft anzupassen:

- bis zu 25 Personen: Menü à la carte
- zwischen 25 und 50 Personen  
2 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen
- zwischen 50 und 80 Personen  
3-4 Vorspeisen / 4 Hauptspeisen
- ab 80 Personen  
4 Vorspeisen / 4-5 Hauptspeisen

## Buffet | Gedeck, Stoffservietten & Stuhlhussen

Für das Grundgedeck (Besteck, Wasser-/Weinglas, Papierserviette) werden € 2,50 / Person verrechnet. Nicht inbegriffen sind Kosten für weiße Stoffservietten (+ € 1,50/Stk) und weiße Stuhlhussen (+ € 4,50/Stk).

## Dekoration | Aufbau

Bitte beachten Sie, dass ein Aufbau bzw. eine Dekoration am Vortag nur bei Verfügbarkeit des Raumes und somit nur nach Absprache möglich ist.

## Preise, Steuern und Abgaben

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

## Kinderermäßigung

Ermäßigungen für unsere jungen Gäste:

- Babys & Kleinkinder (0-6 Jahre) kostenfrei
- Kinder 7-12 Jahre erhalten 40% Preisnachlass auf Getränke- & Speisepauschalen

## Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl ist bis längstens 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekanntzugeben. Diese Angabe gilt als Berechnungsgrundlage.

Bei Abnahme der Personenanzahl um mehr als 15% zu der bei Buchung bekannt gegebenen Anzahl behalten wir uns vor, jeden darüber hinausgehenden Teilnehmerausfall mit 50% des gebuchten Paketpreises / Person zu verrechnen.

## Buchung, Zahlung & Stornogeühren

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass eine Terminanfrage noch keine fixe Buchung ist. Eine verbindliche Buchung Ihres Termins erfolgt erst

- nach schriftlicher Angebotsannahme und
- Eingang der vereinbarten Anzahlung

Die Anzahlung beträgt 15% des Gesamtumsatzes; mindestens jedoch € 500,-. Den offenen Betrag bezahlen Sie am Tag der Veranstaltung entweder bar, mittels Bankomatkarte, VISA oder MasterCard.

Eine Stornierung ist unter Berücksichtigung folgender Bedingungen möglich:

- Stornierung hat schriftlich zu erfolgen
- zwischen 1 bis 3 Monate vor Termin:  
die Anzahlung wird einbehalten
- unter 1 Monat vor Termin:  
Stornogebühr iHv 50% des Gesamtumsatzes

Die Berechnung der Stornogebühr basiert auf der im Angebot vereinbarten Leistung (Gesamtkosten) für die angegebene voraussichtliche Personenanzahl.

## Servicemitarbeiter

Wir bitten um Verständnis, dass bei Veranstaltungen mit Musikbegleitung die Terrassentüren ab 23:00 Uhr geschlossen bleiben müssen, um die Anrainer vor Lärm zu bewahren.

Die Kosten für Servicemitarbeiter sind in unseren Packages inkludiert (ausgenommen Catering).

Ab 1:00 Uhr des Folgetages erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter € 32,00 / angefangener Stunde in Rechnung zu stellen

Im Übrigen gelten unsere AGB's.

Wir freuen uns auf ein  
persönliches Kennenlernen!

*Ihre Familie Reith*



**Der SCHOTTENHEURIGE - das Restaurant | CATERING**

Liechtensteinstraße 68 | 2344 Maria Enzersdorf

T +43 (0) 2236 26 821

office@schottenheuriger.at

www.schottenheuriger.com

Besuchen Sie uns ONLINE!



einfach Smartphone Kamera über QR-Code halten