



Buffets



Herzlich Willkommen

Ob Geburtstag, Taufe, Sponson, 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 Kanarienmilch 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
- Himmlische 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 Topfenockerl 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, eine Manipulationsgebühr in Höhe von € 150,00 je 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