



## BIO Catering

HAWIDERE BIO Catering  
Ullmannstraße 31  
1150 Wien

Alle Produkte inkl. Zutaten und Gewürzen sind aus 100% kontrollierter Landwirtschaft, unser Betrieb wird von der Austria BIO Garantie zertifiziert.

Beispiele für kaltes Fingerfood Buffet:

### Süppchen

Orangen – Karotten Kaltschale mit Ingwer  
Gazpacho  
Kartoffel Lauch Kaltschale

### Vegan

Pumpernickel Kürbiskern Törtchen  
Chili Ananas Glasnudeln im Paprikaschiffchen  
Geräucherter Tofu im Chicoree Blatt mit Kürbis – Tomaten Chutney

### Vegetarisch

Blätterteigschnecke mit Schafskäse und Spinat  
Lauch – Zwiebel Quiche  
Bierstengel in Karottenmousse mit Ziegenfrischkäsehäubchen  
Rohkoststicks mit dreierlei Dips:  
Sticks von Karotte, Stangensellerie, Gurke, Pastinake mit Chili- und  
Curry Dip bzw. Apfel Rosinen Chutney

## Fleisch & Fisch

Rib in Honig – Balsamico Marinade im Rahmdip mit Pilzkrokant  
Jelly vom jungen Almrind mit Wurzelgemüse  
Tramezzini Spießchen mit Räucherlachs und Krenmousse  
Karos vom Vollkornroggenbrot mit Prosciutto, Grana und Ruccolaespuma

## Nachspeisen

Schichtmousse im Glas (Maroni, Weichsel)  
Topfen Mandarinen Creme  
Mousse au Chocolat  
Heidelbeerguglhupf  
Zuccinikuchen  
Karottenküchlein  
Topfenstrudel

## **Getränke:**

Eine kleine Auswahl:

Stiegl Paracelsus vom Faß  
Hadmar Bier  
Kapsreiter Stadtbräu  
Neumarkter Lammsbräu Hefeweizen

Prosecco Vini Tonon

Grüner Veltliner, Michlits  
Blaufränkisch, Meinklang

Apfelsaft naturtrüb  
Orangensaft Fair Trade  
Traubensaft rot  
MAKAvA Lebenselixier  
BIONADE Ingwer Orange  
Holunderblütenkracherl  
Marillen Edelbrand

Natürlich bieten wir Euch auch warme Speisen an. Wir stellen Euch auch gerne ein BIO Catering nach Euren Wünschen zusammen.