

Speisen

BRÖTCHEN

Schwarzbrot Sandwiches	belegt mit: diversen Aufstrichen (auch vegetarisch) kaltem Schweinsbraten, Rohschinken, Bauernblunze, Wildsalami,..
Vollkorn Sandwiches	belegt mit: deftigen Aufstrichen (auch vegetarisch) Haussalami, Käse, Selchkarree Mozzarella/Paradeiser, Gemüse,...
Spezial Sandwiches	belegt mit: pikanten Aufstrichen (auch vegetarisch) diversen Wurstsorten, Thunfisch, Lachs-, Kaviarersatz, Käse,...
Jourgebäck gefüllt	gefüllt mit: hausgem. Aufstrichen (auch vegetarisch) Speck, Rohschinken, Putenschinken, Käse,.
Jour Croissants gefüllt	gefüllt mit: verschiedenen Wurstsorten und Käse garniert mit Gemüse der Saison
Canapés	belegt mit: Lachs, Käse, Kalbspastete, Mozzarella, Forellenfilet, Entenbrust,...



FINGERFOOD

Gemüse

Cru d'été (Rohkoststicks mit verschiedenen Dips)
gebackenes Gemüse (Champignons, Zucchini,...)
kleine Frühlingsrollen
Tofuspießchen
Kichererbsenbällchen
Palatschinken-Wraps
gefüllte Blätterteigbäckerrei

Fleisch

kleine Wiener Schnitzel
Hühnerspießchen
Lammspießchen
Würstel im Schlafrock
gefüllte Hühnerflügerln

Fisch

Shrimps im Backteig
Scampi Spieß
Miesmuscheln in der Schale gratiniert
gebeizter Lachs auf Erdäpfelpuffer
Heringsalat

Salate

Geflügelsalat mit Curry und exotischen Früchten
Griechischer Bauernsalat
marinierter Thunfischsalat
Erdäpfel-Vogelersalat mit Backhendlstücken

Süss

Jour Plunder
Petit Fours
frischer Fruchtsalat
Brandteigkrapferln
Mousse au Chocolat im Glas serviert



BUFFETS

Buffet Wahlspeisen

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen selbst zusammen:

Vorspeisen

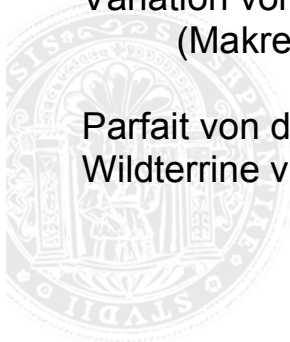
Schinkenröllchen, fein garniert
kalter Schopfbraten, reichlich garniert, mit saurem Gemüse
Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl
Bauernterrinen im Teig gebacken mit Sauce Tatars
Variation von Schinken mit Krensaucen
Rohschinken mit Melone
Schinkenmousse mit Rohschinken und Melonensalat

Rindfleischsülzchen mit roter Zwiebelvinaigrette
mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Zwiebel
kaltes Roastbeef mit Gemüse-Eisalat und Schnittlauchsaucen
Vitello tonato – Kalbstafelspitz mit Thunfischsaucen und Kapernbeeren

Mozzarella mit Paradeisern, Basilikum und Olivenöl
mariniertes Gemüse „Anti pasti“ mit Basilikum Pesto
Schafkäse in Olivenöl auf Ruccola mit Paradeisern
Wildpilzterrinen mit frischen Kräutern

Heringsalate
Avocadomus mit Krabben und Scampi
Variation vom Lachs mit Räucherlachs, hausgebeiztem Lachs, Graved
Lachs, Lachstartar
Variation von Räucherfischen mit Oberskren und Preiselbeerobers
(Makrele, Forelle, Aal und Schillerlocke)

Parfait von der Entenleber
Wildterrinen vom Nasswalder Edelmilch



Salate

Blatt- & Gemüsesalat mit verschiedenen Dressings
Nudelsalat (auch vegetarisch möglich)
Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven
pikanter Geflügelsalat mit Curry und exotischen Früchten
marinierter Thunfischsalat
Erdäpfel-Vogelersalat mit Backhendlstücken

Suppen

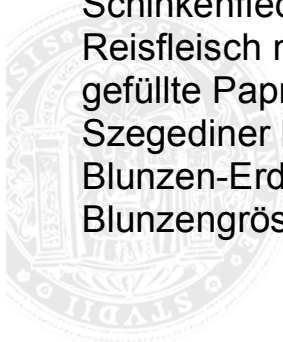
kräftige Rindsuppe mit Einlage
(Leberknödel, Schöberl, Frittaten, Gemüse,...)
Wiener Suppentopf (Nudeln, Huhn, Rindfleisch, Gemüse)
Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Knoblauchsuppe
Haxelsuppe mit Kren
Krautsuppe mit Rahm
Bohnensuppe mit Speck
Zwiebelsuppe
Gemüsesuppe (mit Gemüse nach Wahl)
Gulaschsuppe

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln
Zander gebacken mit Erdäpfelsalat
Bouillabaisse nach Französischem Rezept
gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilerdäpfeln

Klassiker

Erdäpfelgulasch mit Hausbrot
Faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat
Fleisch- & Wurstknödel auf jungem Kraut
Schinkenfleckerln (auch überbacken)
Reisfleisch mit geriebenem Käse
gefüllte Paprika mit Paradeissauce
Szegediner Krautfleisch
Blunzen-Erdäpfelstrudel mit Speckkraut
Blunzengröstl mit frischem Kren



Huhn / Pute

Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat
Hühnergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen
Putenrahmgulasch mit Butternockerln

Schwein

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat
Schopfbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel
Schweinsfilet im Speckhemd mit Fisolen und Braterdäpfeln
Surschnitzel gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfeln

Rind

gekochtes Gustostück vom BIO-Rind mit Dillfisolen und Rösterdäpfeln
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel
gespickter Rindsbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel
Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce und Teigwaren
Roastbeef mit Kräuterkruste und Marktgemüse

Kalb

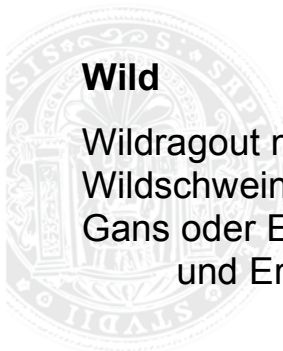
Wiener Schnitzel
Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis
gefüllte Kalbsbrust mit saisonalem Gemüse
Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada
und Polentataler

Lamm

Lammkeule gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille
pikantes Lammragout mit Gemüse und Teigwaren
Lammsattel gebraten mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

Wild

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse und Semmelknödel
Gans oder Ente gebraten mit Rotkraut, Speck-Krautsalat
und Erdäpfelknödel



Vegetarisch

Krautfleckerln mit geschrotetem Pfeffer
Gemüsestrudel (mit Gemüse nach Wahl)
Schwammerlragout mit Serviettenknödel
Kürbisgulasch mit Petersilerdäpfeln
Spinat- oder Pilzknödel
Lauch-Zwiebel Quiche
Gemüselasagne mit Paradeissauce
geräucherter Tofu mit WOK-Gemüse auf Reissockel

Dessert

Süße Strudelvariation mit Vanillesauce
Topfenknödel mit Zwetschkenröster
Powidltascherln in zerlassener Butter
Marillenknödel in Butterbröseln
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Waldviertler Mohnnudeln
Joghurtcreme mit Beeren
Schokolademus im Glas serviert

Käseplatte

mit heimischen und internationalen Käsen, reichlich garniert

Fragen Sie bitte auch nach unseren saisonalen Spezialitäten!



Getränke

Alkoholfreie Getränke (Pfandflaschen)

Mineralwasser	0,33l oder 0,75l
Coca Cola, Almdudler,....	0,35l
Rauch Fruchtsäfte	0,20l
BIO-Fruchtsäfte	0,25l
Tonic, Bitter Lemon	0,20l
Red Bull	0,25l

Bier

Flaschenbier „Raxkönig“	0,33l (Einwegflasche)
Universitätsbräu Fassbier	30l oder 50l
Märzen, Pils oder Zwickl	

Weine

aus dem eigenen Anbau, Stefan Hajszan – Wien
(alle Weine nach BIO-dynamischen Richtlinien)

Grüner Veltliner	0,75l
Riesling	0,75l
Gemischter Satz	0,75l
Chardonnay	0,75l
Zweigelt	0,75l
Blafränkisch/Zweigelt	0,75l
QUADRIGA Cuvée	0,75l
Beerenauslese	0,375l

Sekt & Prosecco

Italienischer Prosecco	0,75l
Henkell Sekt versch. Sorten	0,75l
Schlumberger Sparkling	0,75l
Hajszan Riesling Sekt, brut	0,75l

Kaffee & Tee

Nespresso Espresso Maschine
Demmer Tee (einzeln verpackt)



Equipment

Biertischgarnituren
Stehtische
Buffettische

Tischtücher
Stoffservietten
Hussen

Teller
Gläser (AF, Bier, Wein, Sekt, Schnaps,...)
Besteck
Buffetgeschirr, Warmhaltebehälter

Kühlschrank
Zapfanlage (Durchlaufkühler)
Nespresso Maschinen

Sonnenschirme (5x5 Meter)
Pagodenzelte
Kühl-LKW (nur mit Personal)

Punschkocher
Maroniofen (nur mit Personal)

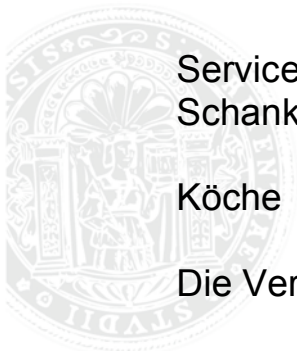
Personal

Hilfskräfte für den An- & Abtransport sowie den Auf- Abbau

Servicekräfte
Schankkräfte

Köche

Die Verrechnung erfolgt nach vollen Stunden.



Zusatzleistungen

Blumen

Gerne organisieren wir Ihnen die gewünschte Blumendeko. Egal ob Gestecke oder Blumenvasen. Selbstverständlich richten wir uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

Die Kosten dafür verrechnen wir 1:1 an Sie weiter, bzw. fügen die Rechnung vom Blumenfachhandel der Gesamtrechnung hinzu.

Torten

Diese produzieren wir nicht selbst im Unibräu. Aber auf Grund unseres engen Kontaktes zu verschiedenen Konditoreien und Zuckerbäckern können wir auch dies gerne für Sie organisieren.

Die Kosten dafür verrechnen wir 1:1 an Sie weiter, bzw. fügen die Rechnung der Torte der Gesamtrechnung hinzu.

Musik oder Photographen

Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten der uns bekannten Profis weiter.

Punsch & Maroni (nur während der Vorweihnachtszeit)

Wir bauen Ihnen eine Punschbar mit verschiedenen Getränken (Orangepunsch, Glühwein, Glühmost, Beerenpunsch, alkoholfreier Punsch) auf. Dazu liefern wir natürlich auch die Punschhäferln und bieten auf Wunsch auch Schankpersonal an.

Weiters können wir Ihnen einen Maroniofen (nur mit unserem Personal) zur Verfügung stellen.



Stornobedingungen

Um einen Reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, bitten wir generell um rechtzeitige Bekanntgabe der von Ihnen gewünschten Angebotsveränderungen sowie endgültigen Personenanzahl.

Sollte die Veranstaltung aus bestimmten Gründen des Auftraggebers ausfallen oder storniert werden, bzw. sich die Personenanzahl verringern, behält sich das Universitätsbräuhaus (Stefan Hajszan GmbH) vor, bei Bekanntgabe des Ausfalls:

2 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50%

1 Tag vor Beginn der Veranstaltung 100%

des (bei Reduktion der Personenanzahl anteilmäßig) vereinbarten Entgelts zu verrechnen.

