



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

MENUS



DEUTSCH | ENGLISH



INTERCONTINENTAL.
WIEN

InterContinental Vienna
Johannesgasse 28 | Vienna, 1030 | Austria
Go to www.intercontinental.com/meetings or [click here](#) to contact us



INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



AUSTRIAN STYLE

Small freshly baked rolls

Assortment of Austrian cold cuts and cheese

Selection of pastries and croissants

Butter, margarine, jam and honey

Coffee and tea specialties

€12.00 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | CHEF'S SPECIAL



INTERNATIONAL STYLE

- ✂ Selection of organic yogurt and cereal
- ✂ Fruit salad
- ✂ Fruit basket

Assortment of international cold cuts and cheese

Smoked salmon with horseradish cream and mustard-dill sauce

Freshly baked bread and small rolls

Selection of pastries and croissants:
plain, sweet or with sour filling

Butter, margarine, jam and honey

Selection of fruit juices

Coffee and tea specialties

€21.00 per person



CHEF'S SPECIAL

Selection of organic yogurt and cereal

Bircher muesli

✂ Fresh-cut fruit

✂ Fruit basket

Assortment of international cold cuts and cheese

Smoked salmon with horseradish cream and mustard-dill sauce

Marinated herring and shrimp

✂ Fresh tomatoes, cucumbers, bell pepper and pickles

Freshly baked bread and small rolls

Selection of pastries and croissants

Butter, margarine, jam and honey

🍳 Pancakes with maple syrup

✓ Austrian-style stuffed crêpes

Live cooking station: egg dishes

Assortment of mini sausages, grilled bacon and tomatoes

✓ Grilled mushrooms

✓ Potato wedges

✓ Baked beans

🌐 Small country corner with specific specialties

Selection of fruit juices

Coffee and tea specialties

€32.00 per person



AUSTRIAN STYLE

All of our coffee breaks include a basket of fresh apples and seasonal fruit

Dark bread open-face sandwiches with ham and horseradish

✓ Pretzel sticks with Liptauer (Austrian paprika spread)

✓ Nut bread with Alpine cheese and grapes

Mini rolls with meat loaf

Apple strudel

Viennese Guglhupf

Esterhazy torte

✧ Trio of sweet curd and fruit

Kaiserschmarren (Austrian sweet browned omlette) with stewed plums

Coffee and tea specialties

€17.50 per person



INTERNATIONAL STYLE

All of our coffee breaks include a basket of fresh apples and seasonal fruit

Open-face sandwiches with salami, prosciutto and Camembert

✓ Small cherry tomato and buffalo mozzarella skewers with basil pesto

✓ Calamata olives, black and green

Ball-shaped smoked salmon tartare with wasabi

Small Crema Catalana

Mini muffins

Brownies

Small fruit skewers with Valrhona chocolate

Coffee and tea specialties

€18.50 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | ENGLISH TEA-TIME | SUPPLEMENTS



ENGLISH TEA-TIME

All of our coffee breaks include a basket of fresh apples and seasonal fruit

☉ Scones, clotted cream and jam

☉ Assortment of sandwiches

Small home-made pastries

Ronnefeldt tea selection

€16.00 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | ENGLISH TEA-TIME | SUPPLEMENTS



SAVOURY

*Please select from the different categories
(we serve 1.5 pieces per person)*

- ✂️ ✓ Small crisp Austrian vegetable salad garnished with sausage, fish or egg
- ✓ Mini Austrian-style fried chicken salad with lingonberries
- ✓ Savoury carrot cake and the best of Austria's lakes
- ✓ ✓ Small Vinschgau sourdough rolls with Liptauer (Austrian paprika spread)
- ✓ ✓ Pumpkin tartlets
- 🌐 Quesadillas (stuffed Mexican tortillas) with chicken and corn, ham and fennel, Mediterranean vegetables
- 🌐 Albóndigas (small meatballs or fish balls with a spicy tomato sauce)
- 🌐 Pumpernickel with roast beef and rémoulade or smoked trout with picadilly sauce
- ✓ 🌐 Cheese balls with nut bread
- ✓ 🌐 Savoury Mediterranean muffins

€5.50 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | ENGLISH TEA-TIME | SUPPLEMENTS

SAVOURY | SWEET



SWEET

*Please select from the different categories
(we serve 1.5 pieces per person)*

- ✓ Waldviertel poppyseed cake with Crown Prince Rudolf apple
- ✓ Styrian Linzer cake with pumpkin
- ✓ Wachau plum tartlet
- ✓ Sachertorte bites
- Grandma's cake with seasonal fruit
- Nut cake with coffee glaze
- 🌐 Cheesecake
- Seasonal fruit tartlets
- 🌐 Valrhona chocolate tart with violets
- 🌐 Victoria sponge cake
- 🌐 Namoura kashta (semolina cake with rose water)
- 🌐 Zhi ma tang tuan (sweet sticky rice balls)

€4.50 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | ENGLISH TEA-TIME | SUPPLEMENTS

SAVOURY | SWEET



AUSTRIAN STYLE LUNCH BOX

Styrian beef salad with pumpkinseed oil

✓ Austrian multi-grain roll with herb cream cheese

Linzer cake

✂ Seasonal fruit

✂ Soletti (pretzel sticks)

Almdudler (Austrian herb soda)

Mineral water

€19.00 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

LUNCH BOXES | ROLL-IN LUNCH

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | VITAL | À LA MAISON | CHEF'S SANDWICH LUNCH



INTERNATIONAL STYLE LUNCH BOX

Tramezzini, prosciutto and melon

Bagel with cream cheese, smoked salmon and salad

Caesar salad

✂ Seasonal fruit

Brownie

Peanuts

Orange juice

Mineral water

€21.00 per person

[INTRODUCTION](#) | [BREAKFAST](#) | [COFFEE BREAKS](#) | [LUNCH](#) | [BUFFETS](#) | [MENUS](#) | [SNACKS](#) | [BEVERAGES](#)

[LUNCH BOXES](#) | [ROLL-IN LUNCH](#)

[AUSTRIAN STYLE](#) | [INTERNATIONAL STYLE](#) | [VITAL](#) | [À LA MAISON](#) | [CHEF'S SANDWICH LUNCH](#)



VITAL LUNCH BOX

- ✓ Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olives and pesto
- ✓ Multi-grain bread with cottage cheese, fresh herbs and pickled vegetables
- ✂ Fresh fruit salad
- ✂ Seasonal fruit
- Muesli bar
- Multi-vitamin juice
- Mineral water

€22.00 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

LUNCH BOXES | ROLL-IN LUNCH

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | VITAL | À LA MAISON | CHEF'S SANDWICH LUNCH



À LA MAISON LUNCH BOX

2 sandwiches à la maison

✂ Seasonal fruit

Cake

Fruit juice

Mineral water

€15.00 per person

CHEF'S SANDWICH LUNCH BOX

FOR 10 PEOPLE OR MORE

✂ 3 different salads of the day, served in jars

Soup of the day

3 different sandwiches, choice of classic sandwich, crispy baguette, toasted sandwich or multi-grain toast

🌍 Tandoori chicken with sprouts

Honey-ham and cheese

Marinated Greenland shrimp with cocktail sauce

Salami with pickles

Smoked salmon with mustard-dill sauce

Smoked turkey breast and Camembert

Roast beef with mixed pickles

✓ Alpine cheese and grapes

BLT (bacon, iceberg lettuce and tomato)

Pastrami and egg

✓ Tomato and buffalo mozzarella

✓ Grilled Mediterranean vegetables with pesto

3 different desserts

€28.50 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

LUNCH BOXES | ROLL-IN LUNCH

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE | VITAL | À LA MAISON | CHEF'S SANDWICH LUNCH



AUSTRIAN STYLE

FOR 10 PEOPLE OR MORE

All of our roll-in lunches come with 3 different salads of the day served in jars, a selection of baked goods and a vital fruit basket

Styrian fried chicken with pumpkin seeds

Trout tartare with horseradish

~

Braised beef Esterhazy with pan seared potatoes

Fillet of Attersee pike-perch with creamed green beans with dill

~

Apple strudel in a jar

Sweet curd cheese-yogurt mousse with fresh fruit

€29.00 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

LUNCH BOXES | ROLL-IN LUNCH

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE



INTERNATIONAL STYLE

FOR 10 PEOPLE OR MORE

All of our roll-in lunches come with 3 different salads of the day served in jars, a selection of baked goods and a vital fruit basket

Tomato-mozzarella skewers

Vitello tonnato

~

Minestrone

Penne rigate and spaghetti with sugo di pomodori and bolognese, freshly grated Parmeggiano Reggiano and basil pesto

~

Tiramisu

Panna cotta with seasonal fruit

€26.00 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

LUNCH BOXES | ROLL-IN LUNCH

AUSTRIAN STYLE | INTERNATIONAL STYLE



BUFFETS

FOR 30 OR MORE PEOPLE

OPTION I

5 starters / 3 main courses / 5 desserts

€46.00 per person

OPTION II

7 starters / 1 soup / 4 main courses / 7 desserts

€58.00 per person

OPTION III

8 starters / 2 soups / 5 main courses / 8 desserts

€69.00 per person

Each additional starter will be calculated at

€3.50 per person

Each additional soup or dessert will be calculated at

€3.00 per person

Each additional main course will be calculated at

€4.50 per person



STARTERS

Arctic char and brook trout carpaccio with tomato jam

✂ Triesting Valley crayfish with lamb's lettuce pesto and tarragon cucumbers

Trout tartare with Styrian horseradish

✂ Marinated fillet of Danube wels catfish with pointed white cabbage and Crown Prince Rudolf apples

Selection of smoked fish with mustard-dill sauce and horseradish cream

Sulmtal free-range chicken au confit with pickled apricots

Calf's head carpaccio with free-range egg vinaigrette and pickled vegetables

Austrian goose liver mousse and seasonal fruit marinated in balsamic vinegar

Poached saddle of organic veal, herb encrusted, with beetroot carpaccio

Pinzgau beef tartare with red onions and crisp dark bread

✓ Marchfeld chard roulade with cauliflower creme

✓ Styrian pumpkin-sweet curd mousse with apple

✓ Terrine of Alpine cheese with grapes

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

STARTERS | SOUPS | MAIN COURSES | DESSERTS



STARTERS (CONTINUED)

Seafood cocktail with coconut beans Miami style

Ikarimi salmon with sweet-and-sour artichokes

Galangal crème brûlée with spicy marinated shrimp

Marinated gunnel à la plancha (mango gazpacho & mesclun)

Atlantic fish ceviche with passion fruit and dragon fruit

Saddle of rabbit in a tramezzini crust with pomelo honey

Patagonian venison carpaccio with rocket salad and blue cheese vinaigrette

Marinated cajun chicken breast with avocado and quinoa

Roast beef with honey-spiced pears and Oloroso sherry sauce

Vitello tonnato and tonnato vitello (chef's special dish)

✓ Shiitake mushroom carpaccio with Exquisite pepper cuvée

✓ Green gazpacho with Feta

✓ Tofu and Thai mango tartlet with red berry vinaigrette

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

STARTERS | SOUPS | MAIN COURSES | DESSERTS



SOUPS

- ✓ Beef bouillon with Vienna-style garnishes
- ✓ Styrian horseradish soup with pearl barley roulade
- ✓ Cream of chive and buttermilk soup with Vulcano ham
- ✓ Potato cress soup with pike dumplings
- ✂ ✓ Triesting Valley crayfish consommé with dill dumplings
- 🍲 Bouillabaisse marseillaise with sauce Rouille
- ✓ 🍲 French onion soup with Gruyère croûtons
- ✓ 🍲 Sicilian minestrone with pesto dumplings
- 🍲 Tom ka gai with peanut chicken satay
- 🍲 White bean soup with bacon

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

STARTERS | SOUPS | MAIN COURSES | DESSERTS



MAIN COURSES

We serve a selection of seasonal vegetables and a trio of rice with all of our main courses

We recommend including a vegetarian dish when selecting main courses

Fillet of Danube wels catfish with potato-green bean goulash

Salmon trout fillet with a mushroom-tomato broth and lamb's lettuce ravioli

Pan-fried fillet of Attersee Lake pike with sauce bourride, calf's head and pointed white cabbage

Rolled fillet of trout with celery-cucumber broth

Pan-fried Lake Constance pike-perch with braised pumpkin and horseradish-sweet curd sauce

Arctic char fillet with root vegetables and dark bread dumplings

Austrian delicacies (Tafelspitz, chuck, shoulder) with roasted potatoes, creamed vegetables, apple-horseradish and chive sauce

Braised Pinzgau beef cheek with mashed potatoes and fried onions

| of 3 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

STARTERS | SOUPS | MAIN COURSES | DESSERTS



MAIN COURSES (CONTINUED)

Medallions of organic Schrems veal with petit pois ragout

Free-range pork fillet with potatoes cooked with capers and cucumber pickles

Braised veal knuckles with Veltliner sauerkraut and pretzel dumpling

Sulmtal free-range chicken ragout with Hungarian paprika pasta

- ✓ Savoury semolina dumplings with Marchfeld chard and tomato
- ✓ Fried romaine lettuce with young kohlrabi
- ✓ Potato au gratin-stuffed pepper with Zweigelt shallots
- ✓ Stuffed cabbage with apple, celery and marjoram

You can add live-cooking stations to your buffet, such as:

Pasta Shop

Thai curry wok cuisine



MAIN COURSES (CONTINUED)

Atlantic halibut fillet with lime-olive butter and eggplant

Tikin Xic (spicy Mayan fish dish) with corn and bean ragout

New Wave salmon medallions with vanilla olive oil

Grilled mahi mahi with bok choy and wasabi

Red mullet Miramar with pineapple and sweet potato

Samaka harra (grilled claresse fillet) with pepper and pine nuts

Capon saltimbocca with artichokes à la grecque

Roast beef short ribs with guava and mashed potato and onion

Laban emo (lamb shoulder cooked in yogurt with pine nuts)
and couscous

Maltese chicken fricassee with garlic au confit

Gloucestershire roast suckling pig with apple and black pudding

Whiskey-braised veal cheeks with glazed carrots and spring onions

✓ Makloubeh batinjan (eggplant casserole)

✓ Grilled haloumi with Mediterranean vegetables

✓ Dou fu ziang zi (grilled tofu box)

✓ Indian vegetable curry with Basmati rice

◀ 3 of 3

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

STARTERS | SOUPS | MAIN COURSES | DESSERTS



DESSERTS

All of our dessert buffets include a small selection of homemade chocolates and sweet lollipops

Austrian crêpes with apricot stew

Traditional fruit cream puffs

Brioche squares Austrian style with vanilla sauce

Small apricot dumplings with marinated berries

Sweet curd tartlet with sweet tarragon pesto

Meinl coffee cake with Kracher No.1 (sweet wine)

Crown Prince Rudolf apple cake with crumble and pomace brandy

Cream strudel with raspberry coulis

Vanilla pudding with sweet berries

Trio of strudels: apple strudel, sweet curd strudel and seasonal strudel

Fresh fruit with lemon verbena

We would also be happy to include a selection of cheeses with fig mustard, homemade chutneys, butter and rolls at €6.50 per person

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

STARTERS | SOUPS | MAIN COURSES | DESSERTS



DESSERTS (CONTINUED)

TopShot – symbiosis of blood orange with amaretti and Beta Sweet carrots

Valrhona black and white chocolate mousse

Pear royal with liquid fruit centre

Dried date and fig tart

Tahitian vanilla cake with Perigord truffle

Duo of fresh berries and aromatic violet

Life in pink – raspberry mousse with hibiscus gelee and red berries

Ginger-thyme creme with peach and honey

Tiramisu, assorted flavours

Crème brûlée, assorted flavours

Berries marinated in Grand Marnier and green pepper

Oriental citrus fruit salad with cinnamon and ginger



COLD

We recommend selecting a balanced mix of cold and hot dishes and desserts, as you would do when composing a menu

Brook trout with Styrian potato-cucumber salad

Arctic char poached in an herb broth with black walnuts

Whitefish fillet and stuffed romaine lettuce

Marinated Danube wels catfish with onion chutney

✂ Triesting Valley crayfish with tarragon

Beef tartare, red onions and trout caviar

Pastured lamb terrine with hibiscus apples

Marinated free-range pork cheeks (organically raised in Styria) with pumpkin seeds

✂ Small Tafelspitz (beef) in aspic with mustard cream

Styrian sausage salad with beetroots

✓ Bicolor parsley mousse with fried Styrian horseradish

✓ Chard roulade with chervil creme

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

COLD | HOT | SWEET



COLD (CONTINUED)

Smoked fjord salmon with pear-zucchini compote

Creme of Galangal and spicy marinated shrimp

Yellowfin tuna creme with sweet and sour ratatouille salad

Monkfish, braised endives and lobster bisque

✂ Scallop tartare with tropical fruit

Goose liver crème brûlée with Calvados apple

✂ Bison tartare with tempura shrimp

Yucatan temptation (chicken in banana leaf) with tomato salsa

Patagonian venison carpaccio with glazed figs

Eckenheim veal roulade with Handkäse (special cheese)

✓ Lime jelly with cream and fennel

✓ Thai-style tofu with shiso leaves

€4.10 per piece

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

COLD | HOT | SWEET



HOT

Trout patty with warm radish salad

Arctic char with Waldviertel poppyseed kohlrabi and lovage

✂ Styrian-style fish with chive bread

Fried pike-perch with Alpine herbs

Pike dumplings with smoked lentils

✂ Salmon trout with dill cucumbers and violet mustard

Styrian fried chicken with lingonberries

Mini cordon bleu with potato-spring onion ragout

Meat balls with pearl barley

Szeged-style goulash with sour cream

Black pepper-crusted lamb with pumpkin-bell pepper salad

Small pumpkin roast with mashed potatoes and fried onions

✓ Pointed white cabbage noodles with caraway-caramel foam

✓ Fried potato cubes with tartare sauce

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

COLD | HOT | SWEET



HOT (CONTINUED)

- Thai chu-chee salmon curry with sprouts and miso espuma
- ✂ Vegetable-wrapped cod with coriander lime sauce
- Grilled king prawns with potato masala
- Scallop saltimbocca with tomato-noodle ragout
- Fish and chips with Picadilly sauce
- Mahi mahi skewers with vanilla vinaigrette
- Mini InterContinental cheeseburger
- Lamb ragout bread roll with snow peas and yogurt
- Beef satay with sweet-and-sour cucumber and peanut sauce
- Maltese-style braised duck leg with banana
- Kashmiri gustaba (meatballs) with spicy saffron sauce
- Brazilian wild chicken with heart of palm fondue
- ✓ Fried rice ball with warm fennel salad and blood orange
- ✓ Mediterranean vegetable crêpes with puttanesca (Italian tomato sauce with capers and olives)

€4.10 per piece

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

COLD | HOT | SWEET



SWEET

Anna torte bon-bon with a lingonberry glaze

Vanilla cream puff

Traditional Austrian chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream

Apple strudel in a jar

Punch truffles with crisp chocolate

Small Austrian-style crêpes with spiced apricot stew

Traditional pastry shell with various fillings

Crown Prince Rudolf apple cake with vanilla sauce

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

COLD | HOT | SWEET



SWEET (CONTINUED)

Small Cœur de Guanaja chocolate tart with Tahitian vanilla

Lemongrass crème brûlée with mango-thyme ragout

Valrhona black and white chocolate mousse

Granny Smith tarte tatin with caramel sauce

Bailey's Irish Cream mousse with hazelnut amarettini

Small cream tartlets with tropical fruit

Arroz con leche (rice pudding) with rum raisins

Small selection of chocolates lollipops

€3.60 per piece

€22.00 for 5 pieces

€29.00 for 7 pieces

€38.00 for 10 pieces

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

BUFFETS | FLYING BUFFET

COLD | HOT | SWEET



MENU OPTIONS

FOR 10 PEOPLE OR MORE

3-COURSE MEAL

(Starter or soup / fish or meat / dessert)

€44.00 per person

4-COURSE MEAL

(Starter or intermediate / soup / fish or meat / dessert)

€53.00 per person

5-COURSE MEAL

(Starter / soup / intermediate / fish or meat / dessert)

€65.00 per person

[INTRODUCTION](#) | [BREAKFAST](#) | [COFFEE BREAKS](#) | [LUNCH](#) | [BUFFETS](#) | [MENUS](#) | [SNACKS](#) | [BEVERAGES](#)

[MENU OPTIONS](#) | [SET MENUS](#)

[STARTERS](#) | [SOUPS](#) | [FISH DISHES](#) | [MEAT DISHES](#) | [DESSERTS](#)



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

STARTERS

- ✓ Trout tartare with chive gelee and trout caviar
- ✓ Smoked salmon carpaccio with tarragon cucumbers, fresh herbs and black pepper pastry straw
- ✓ Pike "pralines" with pickled muscat pumpkin and pumpkinseed oil gelee
- ✓ Suckling pig aspic with caraway cabbage and salsa verde
- ✓ Beef carpaccio with paprika rice and tomato vinegar
- 🍤 Shrimp cocktail Miami style
- 🍤 Cured Rio de la Plata wels catfish with garden cucumbers and wild radish sauce
- 🍤 Smoked salmon and shrimp aumonière (with prawns and cucumber) and coriander dressing
- 🍤 Free-range chicken breast au confit with fresh herbs and peanut sauce
- 🍤 Smoked duck breast with spinach and sprouts

SOUPS

- ✓ Oxtail consommé with Vienna-style garnishes
- ✓ Free-range chicken consommé with bread and cheese dumplings
- ✓ Traditional Viennese potato soup
- ✓ Cream of Styrian horseradish soup with pork knuckle
- ✓ Cream of parsley soup with butter dumplings
- ✓ Cold yellow lentil soup with cilantro and labneh
- 🍲 Seafood minestrone with Oriental spices
- 🍲 Pumpkin-ginger soup with sesame and scallops
- ✓ Indian saffron soup with savoury curd dumplings
- 🍲 Cream of mushroom soup with goose liver and candied walnuts

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

MENU OPTIONS | SET MENUS

STARTERS | SOUPS | FISH DISHES | MEAT DISHES | DESSERTS



FISH DISHES

FOR THE MAIN/INTERMEDIATE COURSE

- ✔ Smoked trout fillet with potato-cucumber broth and arugula ravioli
- ✔ Pan seared pike-perch fillet with vinegar lentils and smoked milk foam
- ✔ Salmon trout with mustard pickles, semolina cakes and lemon-pepper jus
- ✔ Goulash of Lake Neusiedl fish with bell peppers, Hungarian egg pasta and chervil cream
- ✔ Horseradish-crusted fillet of Danube wels catfish with root vegetables and chive sauce
- 🍽 Grilled gunnel, bok choy and wasabi mashed potatoes
- 🍽 Salmon trout, beetroots and cauliflower tapenade
- 🍽 Red mullet, candied vegetable lasagna with sauce Vierge
- 🍽 Seabream fillet in a tomato olive broth with small potatoes and spinach
- 🍽 Bombay prawn masala with Indian flatbread and yogurt

MEAT DISHES

FOR THE MAIN/INTERMEDIATE COURSE

- ✔ Saddle of Pinzgau beef with roast potatoes, carrots and green horseradish sauce
- ✔ Stewed veal, bacon green beans, mashed potatoes and fried onions
- ✔ Braised beef shoulder, celery and celariac, pearl barley casserole and Zweigelt sauce
- ✔ Boiled breast of free-range chicken, braised pumpkin and semolina strudel
- ✔ Szegedin-style crusted pork medallions, poppyseed kohlrabi and Palffy dumpling
- 🍽 Corn-fed spring chicken breast with prosciutto, caramelized endive and Oloroso sherry sauce
- 🍽 Veal tournedos with lecsó-stuffed crêpes and paprika mustard sauce
- 🍽 Beef medallion with seawater prawn, glazed potatoes and fresh vegetables
- 🍽 Garlic-stuffed saddle of lamb with tomatoes, olives and feta
- 🍽 Spicy Sichuan-style chicken skewers with green beans and grilled lime

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

MENU OPTIONS | SET MENUS

STARTERS | SOUPS | FISH DISHES | MEAT DISHES | DESSERTS



DESSERTS

- ✓ Austrian strudel dream: apple strudel and sweet curd strudel with vanilla sauce
- ✓ Austrian stuffed apricot crêpes with Welschriesling gelee and quark ice cream
- ✓ Traditional Austrian chocolate cake with chocolate sauce, whipped cream and cornel cherries
- ✓ Iced café au lait with coffee liqueur and cinnamon cream
- ✓ Traditional semolina pudding with spiced apricot stew
- 🌐 Passion fruit crème brûlée with True North bellini (raspberry and white wine) ice cream
- 🌐 Mark Hopkins chocolate cake with vanilla ice cream
- 🌐 Berry millefeuille with vanilla and cream cheese mousse
- 🌐 Dark chocolate mousse with caramelized hazelnuts
- 🌐 Sweet curd muffin with chocolate sauce

[INTRODUCTION](#) | [BREAKFAST](#) | [COFFEE BREAKS](#) | [LUNCH](#) | [BUFFETS](#) | [MENUS](#) | [SNACKS](#) | [BEVERAGES](#)

[MENU OPTIONS](#) | [SET MENUS](#)

[STARTERS](#) | [SOUPS](#) | [FISH DISHES](#) | [MEAT DISHES](#) | [DESSERTS](#)



AUSTRIAN STYLE

Austrian Delicacies:

Vulcano ham, arctic char, Sulmtal free-range chicken and Grill sturgeon caviar

Austrian style kid goat innards stew with small pretzel dumpling

Rolled trout fillet with lemon-basil tomato broth and butter dumplings

Rolled Waldviertel saddle of venison with wild mushrooms, peas and savoury brioche squares

A Sweet Treat from Austria:

Austrian crêpes with berries

Austrian style soufflé Salzburg crusted with with homemade chocolate ice cream

€69.00 per person

[INTRODUCTION](#) | [BREAKFAST](#) | [COFFEE BREAKS](#) | [LUNCH](#) | [BUFFETS](#) | [MENUS](#) | [SNACKS](#) | [BEVERAGES](#)

[MENU OPTIONS](#) | [SET MENUS](#)

[AUSTRIAN STYLE](#) | [THE INTERCONTINENTAL KITCHEN](#) | [VEGETARIAN](#)



THE INTERCONTINENTAL KITCHEN

InterContinental Costa Rica

Trio of ceviche

InterContinental The Grand New Delhi

Rasmalai (fresh cheese dumplings in saffron soup)

InterContinental Harbor Court Baltimore

Crabmeat dijon mustard-crust fillet of wild Chesapeake rockfish with quinoa root vegetable flan and carrot beurre blanc

InterContinental Montréal

Grilled Québec bison fillet marinated in P'tit Caribou with applesauce and milk bread

InterContinental Guayana

Flan de coco with Roraima cocktail

€75.00 per person

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

MENU OPTIONS | SET MENUS

AUSTRIAN STYLE | THE INTERCONTINENTAL KITCHEN | VEGETARIAN



VEGETARIAN

Gazpacho terrine with quail egg and candied flowers

Takuan radish consommé with fried vegetable satay

Maccheroni-polenta terrine with wild mushroom goulash and herb cream

Potato au gratin-stuffed red pepper with snow peas, chicory and olive salsa

Fig tart au gratin with yogurt-honey ice cream and sweet pesto

€49.00 per person

[INTRODUCTION](#) | [BREAKFAST](#) | [COFFEE BREAKS](#) | [LUNCH](#) | [BUFFETS](#) | [MENUS](#) | [SNACKS](#) | [BEVERAGES](#)

[MENU OPTIONS](#) | [SET MENUS](#)

[AUSTRIAN STYLE](#) | [THE INTERCONTINENTAL KITCHEN](#) | [VEGETARIAN](#)



AUSTRIAN STYLE

Options: Stuffed cornettini, open-face sandwiches or canapés

Salmon tartare with lime cream

Trout mousse with horseradish

Smoked salmon with pickled onions

Triesting Valley crayfish with pear relish

Pike creme with green caviar

✓ Pumpkinseed cream cheese with spiced bacon croûtons

Viennese fried chicken salad

Traditional smoked bacon spread

Styrian beef salad

Ham with egg spread

✓ Vegetable tartare with fresh herbs

✓ Österkron cheese with walnuts

✓ Alpine cheese with grape chutney

✓ Cream of hazelnut and herb

Pumpkin with pumpkinseed brittle

€3.80 per piece

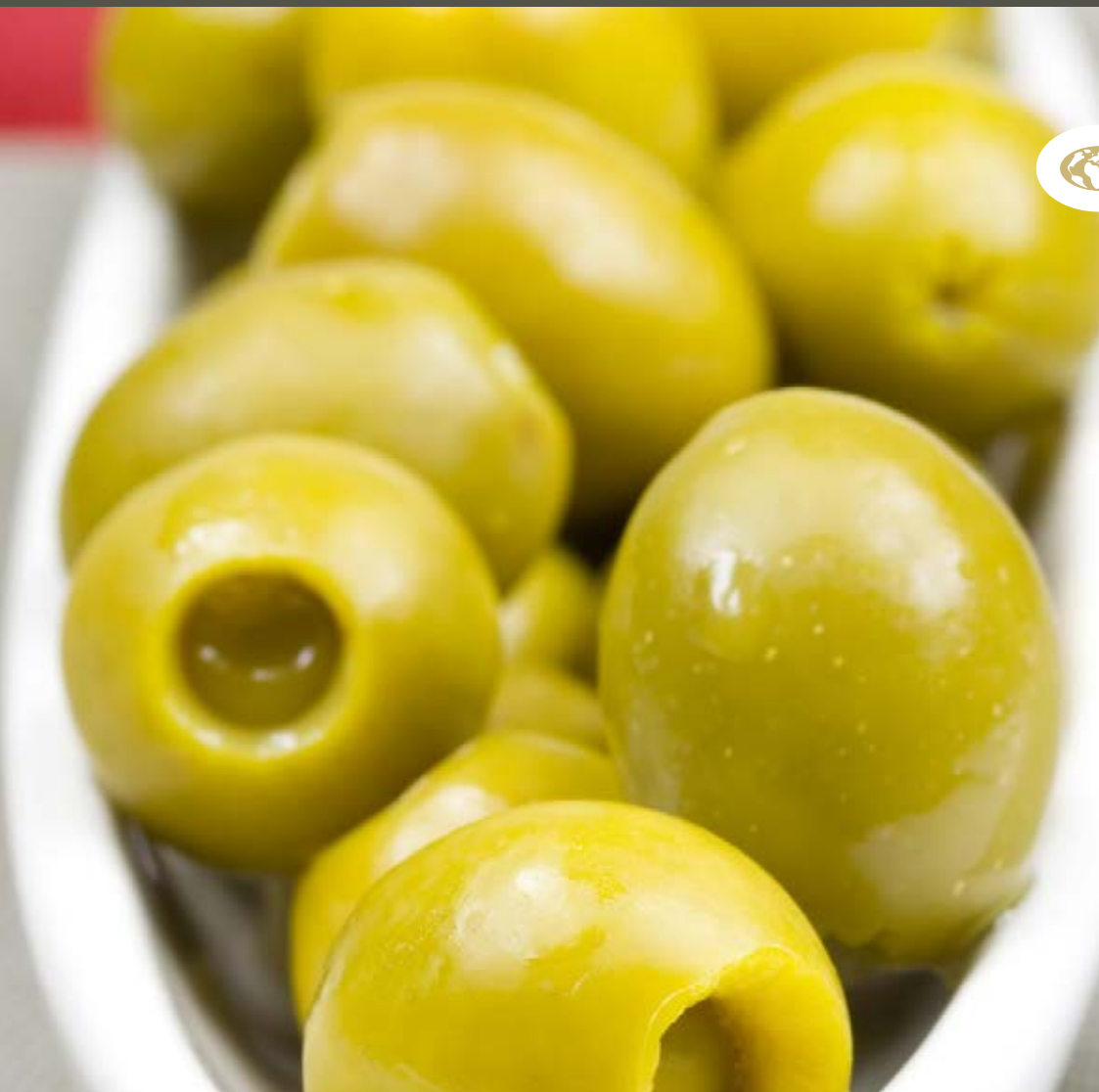
€10.50 for three pieces

€17.50 for five pieces

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

FINGERFOOD | MIDNIGHT SNACKS

AUSTRIAN STYLE | THE INTERCONTINENTAL STYLE



INTERNATIONAL STYLE

Shrimp cocktail

✂ Monkfish with yuzu

✂ Octopus marinated with chili and coconut

Sardines and ouzo cream

Brandade of stockfish and apple brittle

Prosciutto mousse with melon pearls

Finocchio (Italian fennel salami) with Calamata olives

Vitello tonnato

Duck à l'orange with Cape gooseberries

Marinated bison meat with sweet potatoes

✓ Lentil salad with pear

✓ Greek salad

✓ Tomatoes with mozzarella cheese

✓ Falafel with yogurt

✓ Green apple and Roquefort

€3.80 per piece

€10.50 for three pieces

€17.50 for five pieces

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

FINGERFOOD | MIDNIGHT SNACKS

AUSTRIAN STYLE | THE INTERCONTINENTAL STYLE



MIDNIGHT SNACKS

- ✔ Homemade goulash soup with freshly baked breads
€7.50 per person
- ✔ Vienna Sausage Stand: assortment of mini sausages with mustard, horseradish and pickled vegetables
€8.50 per person
- ✔ Wine Tavern Snack Plate: assorted cold cuts, Alpine cheese, spreads and pretzels
€10.50 per person
- 🌐 Thai curry with chicken, shrimp or tofu, served with Basmati rice
€8.50 per person
- 🌐 **Tapas Party:**
Albóndigas (meatballs),
Spanish tortilla (potato omelet),
ciruelas (bacon-wrapped plums),
aceitunas or olivas (olives)

€9.50 per person



APERITIF

Sparkling wine / sparkling wine with orange juice	0,1 l	€8.00
Prosecco	0,1 l	€7.00
Campari orange / soda	0,2 l	€8.00
Kir Royal, Bellini, Testa Rossa (with sparkling wine)	0,1 l	€9.00
Champagne Nicolas Feuillatte	0,1 l	€11.00
Louis Roederer Brut	0,1 l	€13.50
Sherry Tio Pepe	5 cl	€6.00

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

APERITIF | WINE | SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE | BEER | COCKTAILS & LONGDRINKS | SOFT DRINKS | COFFEE AND TEA



WHITE WINE

AUSTRIA

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Stein Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0.75 l	€30.50
--	--------	--------

Grüner Veltliner Ehn, Langenlois, Kamptal	0.75 l	€31.00
---	--------	--------

RIESLING

Urgesteinsriesling Schloss Gobelsburg, Langenlois	0.75 l	€31.00
---	--------	--------

Riesling Steinterassen Salomon Undhof, Kremstal	0.75 l	€38.00
---	--------	--------

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

APERITIF | WINE | SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE | BEER | COCKTAILS & LONGDRINKS | SOFT DRINKS | COFFEE AND TEA

WHITE | RED | ROSÉ



WHITE WINE (CONTINUED)

CHARDONNAY

Chardonnay vom Berg Alphart, Thermenregion	0.75 l	€33.00
--	--------	--------

PINOT BLANC

Weißburgunder Vollmond Christ, Wien	0.75 l	€41.00
---	--------	--------

WELSCHRIESLING

Welschriesling Sabathi, Südsteiermark	0.75 l	€31.00
---	--------	--------

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc Wohlmuth, Südsteiermark	0.75 l	€31.00
---	--------	--------

GEMISCHTER SATZ

Gemischter Satz Mayer am Pfarrplatz, Wien	0.75 l	€33.00
---	--------	--------

FRANCE

CHABLIS

Chablis AC Willeam Fevre, Burgund	0.75 l	€48.00
---	--------	--------

ITALY

PINOT GRIGIO

Pinot Grigio Tenuta Primosic, Friuli	0.75 l	€33.00
--	--------	--------

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

APERITIF | WINE | SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE | BEER | COCKTAILS & LONGDRINKS | SOFT DRINKS | COFFEE AND TEA

WHITE | RED | ROSÉ



RED WINE

AUSTRIA

BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch 0.75 l €29.00

Matthias Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

Blaufränkisch Umriss 0.75 l €45.00

Feiler Artinger, Rust, Neusiedlersee- Hügelland

BLAUER BURGUNDER

Pinot Noir vom Schloss 0.75 l €33.00

Graf Hardegg, Weinviertel

Pinot Noir "Siglos" 0.75 l €58.00

Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

ST. LAURENT

St.Laurent 0.75 l €35.00

Umatham, Frauenkirchen, Neusiedlersee

ZWEIGELT

Zweigelt 0.75 l €28.00

Pasler, Jois, Neusiedlersee

Zweigelt Rubin Carnuntum 0.75 l €31.00

Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon 0.75 l €40.00

Artner, Höflein, Carnuntum

CUVÉE

Maestro (BF/ME/CS) 0.75 l €43.00

J. Heinrich, Mittelburgenland

Haideboden 0.75 l €54.00

Umatham, Frauenkirchen, Neusiedlersee

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

APERITIF | WINE | SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE | BEER | COCKTAILS & LONGDRINKS | SOFT DRINKS | COFFEE AND TEA

WHITE | RED | ROSÉ



RED WINE (CONTINUED)

ITALY

CHIANTI

Chianti Classico D.O.C.G. Castellare, Tuscany	0.75 l	€43.00
---	--------	--------

SPAIN

RIOJA

Rioja Crianza La Montesa Bodegas Palacios Remondo Logrono, Rioja	0.75 l	€38.00
--	--------	--------

AUSTRALIA

MERLOT

Cabernet Merlot Salomon, Finness River	0.75 l	€49.00
--	--------	--------

ROSÉ WINE

AUSTRIA

ZWEIGELT

Rosé Zweigelt Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0.75 l	€32.00
---	--------	--------

◀ 2 of 2

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

APERITIF | WINE | SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE | BEER | COCKTAILS & LONGDRINKS | SOFT DRINKS | COFFEE AND TEA

WHITE | RED | ROSÉ



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Brut	0.75 l	€80.00
Louis Roederer Brut Premier	0.75 l	€95.00
Veuve Clicquot Brut	0.75 l	€110.00
Lanson Rose	0.75 l	€130.00
Dom Perignon	0.75 l	€250.00

SPARKLING WINE

InterContinental Sparkling	0.75 l	€55.00
Schlumberger Sparkling, Brut	0.75 l	€55.00
Schlumberger Sparkling, Magnum	1.50 l	€90.00

BEER

BOTTLE PRICE

Schloss Eggenberg Hopfenkönig	0.33 l	€5.00
Becks (non-alcoholic)	0.33 l	€5.50
Becks	0.33 l	€6.00

BARREL PRICE

Schloss Eggenberg Hopfenkönig	30 l	€248.00
Schloss Eggenberg Hopfenkönig	50 l	€368.00

COCKTAILS & LONGDRINKS

Screw Driver (vodka, orange)	4 cl	€8.50
Cuba Libre (rum, Coca-Cola)	4 cl	€8.50
Gin and Tonic	4 cl	€8.50
Scotch Soda	4 cl	€8.50
Bourbon Ginger	4 cl	€8.50

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | BUFFETS | MENUS | SNACKS | BEVERAGES

APERITIF | WINE | SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE | BEER | COCKTAILS & LONGDRINKS | SOFT DRINKS | COFFEE AND TEA



SOFT DRINKS

BOTTLE PRICE

Fruit juices	0.2 l	€4.50
Fruit juices	1.0 l	€11.00
Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite	0.33 l	€4.50
Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite	1.0 l	€11.00
Almdudler (herb lemonade)	0.2 l	€4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	0.2 l	€4.50
Fresh fruit juices	0.2 l	€6.00
Fresh fruit juices	1.0 l	€22.00
Römerquelle mineral water sparkling	0.33 l	€4.00
Römerquelle mineral water still	0.33 l	€4.00
Römerquelle mineral water sparkling	0.75 l	€9.00
Römerquelle mineral water still	0.75 l	€9.00
Evian	0.25 l	€5.00
Evian	1.0 l	€11.00



COFFEE AND TEA

Regular coffee	1 litre	€18.00
Single espresso		€3.50
Double espresso		€4.50
Coffee with foamed milk		€4.50
Cappucino		€4.50
Latte Macchiato		€4.50
Selection of Ronnefeldt teas		€5.50

[INTRODUCTION](#) | [BREAKFAST](#) | [COFFEE BREAKS](#) | [LUNCH](#) | [BUFFETS](#) | [MENUS](#) | [SNACKS](#) | [BEVERAGES](#)

[APERITIF](#) | [WINE](#) | [SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE](#) | [BEER](#) | [COCKTAILS & LONGDRINKS](#) | [SOFT DRINKS](#) | [COFFEE AND TEA](#)



EINLEITUNG

Wir setzen unsere umfangreichen kulinarischen Kenntnisse ein, um Ihnen für jede Art und Größe von Veranstaltung authentische, lokal beeinflusste Mittagessen, Kaffeepausen und Abendessen zu bieten.

So umfasst unsere Kollektion "Local Origins" typische Rezepte der Region, inspiriert von den feinsten saisonalen Zutaten, während die Kollektion "World Kitchen" eine Auswahl authentisch zubereiteter, klassischer und moderner Gerichte aus aller Welt präsentiert und die internationale Erfahrung unserer Küchenchefs widerspiegelt.

Für all unsere Menüs verwenden wir nach Möglichkeit Zutaten aus der Region mit Schwerpunkt auf frischen, natürlichen Erzeugnissen.

Klicken Sie einfach auf das gewünschte Menü in der Navigationsleiste unten, um die verfügbaren Optionen aufzurufen. Alternativ stellt unser Küchenchef auch gerne mit Ihnen gemeinsam Ihr ganz eigenes Insider Menü zusammen, das ein wirklich unvergessliches Erlebnis verspricht.

SYMBOLE



Regionales

Ortstypische Gerichte und Spezialitäten, darunter Rezepte, die von den feinsten saisonalen Zutaten aus der Region inspiriert sind.



Weltküche

Authentisch zubereitete, klassische und moderne Gerichte aus aller Welt, die unser globales, kulinarisches Können widerspiegeln und unterstreichen.



Leicht



Vegetarisch



ÖSTERREICHISCH

Ofenfrisches Jourgebäck

Sortiment an österreichischen Wurst- und Käsespezialitäten

Auswahl an Plundergebäck und Kipferln

Butter, Margarine, Marmeladen und Honig

Kaffee- und Teespezialitäten

€12.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | À LA CHEF



INTERNATIONAL

- ✂ Auswahl an Bio-Joghurt und Cerealien
- ✂ Fruchtsalat
- ✂ Obstkorb

Sortiment an internationalen Wurst- und Käsespezialitäten

Geräucherter Lachs mit Oberskren und Dill-Senf-Soße

Ofenfrisches Brot und Jourgebäck

Auswahl an Plundergebäck, Croissants mit und ohne süßer Füllung

Butter, Margarine, Marmeladen und Honig

Auswahl an Fruchtsäften

Kaffee- und Teespezialitäten

€21.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | À LA CHEF



À LA CHEF

Auswahl an Bio-Joghurt und Cerealien

Birchermüsli

✂ Frisch geschnittene Früchte

✂ Obstkorb

Sortiment an internationalen Wurst- und Käsespezialitäten

Geräucherter Lachs mit Oberskren und Dill-Senf-Soße

Marinierte Heringe und Shrimps

✂ Frische Paradeiser, Gurken, Paprika und Sauergemüse

Ofenfrisches Brot und Jourgebäck

Auswahl an Plundergebäck und Croissants

Butter, Margarine, Marmeladen und Honig

🌐 Pfannkuchen mit Ahornsirup

✓ Soufflierte Topfenpalatschinken

Live-Cooking für Eiergerichte

Diverse Mini-Würstchen, gegrillter Speck und Paradeiser

✓ Gegrillte Champignons

✓ Potato Wedges

✓ Baked Beans

🌐 Kleine Länderecke mit spezifischen Spezialitäten

Auswahl an Fruchtsäften

Kaffee- und Teespezialitäten

€32.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | À LA CHEF



ÖSTERREICHISCH

Zu all unseren Kaffeepausen gehört selbstverständlich ein Korb voller frischer Äpfel und Obst der Saison

Schwarzbrotstreifen mit Beinschinken und Kren

Salztangerl mit Liptauer (österreichischer Paprikaaufstrich)

✓ Nussbrot mit Almkäse und Trauben

Mini-Leberkäsemmel

Apfelstrudel

Wiener Guglhupf

Esterhazyschnitte

Topfen-Früchte-Trilogie

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Kaffee- und Teespezialitäten

€17.50 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | ENGLISH TEA-TIME | KAFFEEPAUSEN-ZUSÄTZE



INTERNATIONAL

Zu all unseren Kaffeepausen gehört selbstverständlich ein Korb voller frischer Äpfel und Obst der Saison

Open-Face-Sandwiches mit Salami, Prosciutto und Camembert

✓ Kleine Spieße von Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto

✓ Calamata-Oliven schwarz & grün

Rauchlachspralinen mit Wasabi

Kleine Crema Catalana

Mini-Muffins

Schokobrownies

Kleine Fruchtspieße mit Valrhona-Schokolade

Kaffee- und Teespezialitäten

€18.50 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | ENGLISH TEA-TIME | KAFFEEPAUSEN-ZUSÄTZE



ENGLISH TEA-TIME

Zu all unseren Kaffeepausen gehört selbstverständlich ein Korb voller frischer Äpfel und Obst der Saison

Scones, Clotted Cream und Marmelade

Open-Face-Sandwiches unterschiedlich belegt

Kleine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie

Ronnefeldt Tea Selection

€16.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | ENGLISH TEA-TIME | KAFFEEPAUSEN-ZUSÄTZE



PIKANT

*Bitte wählen Sie aus den unterschiedlichen Kategorien
(wir servieren 1,5 Stück pro Person)*

- ✂️ ✓ Kleine österreichische Gabelbissen (knackiger Gemüsesalat, garniert mit Wurst, Fisch oder Ei)
Mini-Backhenderlsalat mit Preiselbeeren
Herzhafter Karottenkuchen und das Beste aus Österreichs Seen
- ✓ ✓ Kleine Vinschgerln (Brötchenspezialität aus Sauerteig) mit Liptauer (österreichischer Paprikaaufstrich)
- ✓ ✓ Kürbistörtchen
- 🌮 Quesadillas (gerolltes mexikanisches Fladenbrot) mit Huhn und Mais, Schinken und Fenchel, mediterranes Gemüse
- 🌮 Albondigas (kleine Fleischbällchen oder Fischbällchen auf scharfer Tomatensoße)
- 🌮 Pumpernickel mit Roastbeef und Sauce Rémoulade oder Räucherforelle mit Picadilly-Sauce
- ✓ 🌮 Käsebällchen mit Nussbrot
- ✓ 🌮 Herzhafte Muffins mit mediterranen Gewürzen

€5.50 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | ENGLISH TEA-TIME | KAFFEEPAUSEN-ZUSÄTZE

PIKANT | SÜSS



SÜSS

*Bitte wählen Sie aus den unterschiedlichen Kategorien
(wir servieren 1,5 Stück pro Person)*

- ✓ Waldviertler Mohnkuchen mit Prinz-Rudolph-Apfel
- ✓ Steirische Linzerschnitte mit Kürbis
- ✓ Wachauer Marillentörtchen
- ✓ Sacherwürfel
- ✓ Rührkuchen nach Omas Rezept mit Früchten der Saison
- ✓ Nusskuchen mit Kaffeeglasur
- 🌐 Cheesecake
- 🌐 Tartelettes mit saisonalen Früchten
- 🌐 Valrhona-Schokoladentarte mit Veilchen
- 🌐 Victoria-Schnitte (Biskuit-Creme-Schnitte)
- 🌐 Namoura kashta (Grießkuchen mit Rosenwasser)
- 🌐 Zhi Ma Tang Tuan (süße Klebreisbällchen)

€4.50 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | ENGLISH TEA-TIME | KAFFEEPAUSEN-ZUSÄTZE

PIKANT | SÜSS



ÖSTERREICHISCH

Steirischer Rindfleischsalat mit Kernöl

Kornspitz (österreichisch Brötchenspezialität) mit
Kräuterrahmkäse

Linzerschnitte

✓ Saisonales Obst

Soletti (Salztangerln)

Almdudler (österreichische Kräuterlimonade)

Mineralwasser

€19.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

LUNCH-BOX | ROLL-IN LUNCH

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | VITAL | À LA MAISON | SANDWICH LUNCH À LA CHEF



INTERNATIONAL

Tramezzini, Prosciutto und Melone

Bagel mit Cream Cheese, Räucherlachs und Salat

Caesar Salad

Saisonales Obst

Schokoladenbrownie

Erdnüsse

Orangensaft

Mineralwasser

€21.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

LUNCH-BOX | ROLL-IN LUNCH

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | VITAL | À LA MAISON | SANDWICH LUNCH À LA CHEF



VITAL

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Oliven und Pesto

Vollkornbrot mit Hüttenkäse, frischen Kräutern und eingelegtem Gemüse

Frischer Fruchtsalat

Saisonales Obst

Müsliriegel

Multivitaminsaft

Mineralwasser

€22.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

LUNCH-BOX | ROLL-IN LUNCH

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | VITAL | À LA MAISON | SANDWICH LUNCH À LA CHEF



À LA MAISON

2 Sandwiches à la maison

Saisonales Obst

Kuchen

Fruchtsaft

Mineralwasser

€15.00 pro Person

SANDWICH LUNCH À LA CHEF

(AB 10 PERSONEN)

3 verschiedene tagesfrische Salate im Glas

Tagessuppe

3 verschiedene Sandwiches zur Wahl als Classic Sandwich, krosses Baguette, Toasted Sandwich oder Vollkorntoast:

-  Tandoori Chicken mit Sprossen
 - Gekochter Honigschinken mit Käse
 - Marinierte Grönland-Shrimps mit Cocktailsoße
 - Salami mit Gewürzgurkerln
 - Räucherlachs mit Dill-Senf-Soße
 - Geräucherte Putenbrust mit Camembert
 - Roastbeef mit Mixed Pickles
 - ✓ Bergkäse mit Trauben
 - BLT (Bacon, Eisbergsalat und Tomate)
 - Pastrami mit Ei
 - ✓ Tomate mit Büffelmozzarella
 - ✓ Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Pesto
- 3 verschiedene Desserts

€28.50 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

LUNCH-BOX | ROLL-IN LUNCH

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL | VITAL | À LA MAISON | SANDWICH LUNCH À LA CHEF



ÖSTERREICHISCH

AB 10 PERSONEN

Zu all unseren Roll-in-Lunches servieren wir 3 verschiedene tagesfrische Salate im Glas, eine Auswahl an Gebäck und einen Vital-Obstkorb

Steirisches Backhenderl mit Kürbiskernen

Tatar von der Bergbachforelle mit Kren

~

Gedünsteter Esterhazy-Rostbraten mit Braterdäpfeln

Filet vom Atterseezander mit Dill-Rahmfisolen

~

Apfelstrudel im Glas

Topfen-Joghurtmousse mit frischen Früchten

€29.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

LUNCH-BOX | ROLL-IN LUNCH

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL



INTERNATIONAL

AB 10 PERSONEN

Zu all unseren Roll-in-Lunches servieren wir 3 verschiedene tagesfrische Salate im Glas, eine Auswahl an Gebäck und einen Vital-Obstkorb

✓ Paradeiser-Mozzarellaspieße

Vitello Tonnato

~

✓ Minestrone

Penne Rigate und Spaghetti mit Sugo di Pomodori und Bolognese, frisch geriebener Parmeggiano Reggiano und Basilikumpesto

~

Tiramisu

Panna Cotta mit saisonalen Früchte

€26.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

LUNCH-BOX | ROLL-IN LUNCH

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL



BUFFETS

AB 30 PERSONEN

VARIANTE I

5 Vorspeisen / 3 Hauptgerichte / 5 Desserts

€46.00 pro Person

VARIANTE II

7 Vorspeisen / 1 Suppe / 4 Hauptspeisen / 7 Desserts

€58.00 pro Person

VARIANTE III

8 Vorspeisen / 2 Suppen / 5 Hauptspeisen / 8 Desserts

€69.00 pro Person

Für jede weitere Vorspeise berechnen wir

€3.50 pro Person

Für jede weitere Suppe oder Dessert berechnen wir

€3.00 pro Person

Jeder weitere Hauptgang kostet einen Aufpreis von

€4.50 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTSPEISEN | DESSERTS



VORSPEISEN

Carpaccio von Alpenlachs und Bachsaibling mit
Paradiesapfelmarmelade

✂ Triestingtaler Flusskrebse mit Vogerlsalatpesto und
Estragon-Gurken

Tatar von der Bergbachforelle mit steirischem Kren

✂ Mariniertes Filet vom Donauwaller mit Spitzkraut und Prinz-
Rudolph-Apple

Selektion von Räucherfischen mit Dill-Senfsoße und Oberskren

Konfiertes Sulmtaler Freilandhenderl mit eingelegten Marillen

Carpaccio vom Kalbskopf mit Freilandeier-Vinaigrette und
eingelegtem Gemüse

Mousse von der Weidegansleber und saisonale Balsamfrüchte

Pochierter Rücken vom Biokalb mit Almkräutermantel und
Rübencarpaccio

Beef Tatar vom Pinzgauer Ochs mit roter Zwiebel und krossem
Schwarzbrot

✓ Roulade vom Marchfelder Mangold mit Karfiolcreme

✓ Steirisches Kürbis-Topfenmousse mit Weinberg-Apple

✓ Bergkäseterrine mit österreichischen Trauben

I von 2 ►

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTSPESSEN | DESSERTS



VORSPEISEN (FORTGESETZT)

Meeresfrüchtecocktail mit Cocosbohnen „Miami“

Ikarimi-Lachs mit süß-sauren Artischocken

Crème brûlée von Laoswurzel mit scharf marinierten Shrimps

Marinierter Butterfisch „à la Plancha“ (Mango Gazpacho & Mesclun)

Ceviche von Atlantikfischen mit Passionsfrucht und Pitahaya

Kaninchenrücken im Tramezzinimantel mit Pomelohonig

Carpaccio vom Patagonischen Hirsch mit Rauke und Edelschimmelkäse-Vinaigrette

Mariniertes Cajun-Hühnerfilet mit Avocado und Quinoa

Roastbeef mit Honig-Gewürzbirnen und Oloroso-Sherrysoße

Vitello Tonnato & Tonnato Vitello (Chef's Special dish)

✓ Carpaccio von Shii-Take-Pilzen mit Exquisite Pfeffer-Cuvée

✓ Grüne Gazpacho mit Feta

✓ Törtchen von Tofu und Thai Mango mit Rote-Beeren-Vinaigrette



SUPPEN

- ✓ Tafelspitzbouillon mit Wiener Einlage
- ✓ Steirische Krensuppe mit Rollgerstlroulade
- ✓ Schnittlauch-Buttermilchcremesuppe mit Vulcano-Schinken
- ✓ Erdäpfel-Kressesuppe mit Hechtnockerln
- ✂ ✓ Essenz von Triestingtaler Flusskrebse mit Dillnockerln
- 🌐 Bouillabaise marseillaise mit Sauce Rouille
- ✓ 🌐 Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croûtons
- ✓ 🌐 Sizilianische Minestrone mit Pestonockerln
- 🌐 Tom Ka Gai mit Erdnuss-Hühner-Satay
- 🌐 Weiße Bohnencremesuppe mit Speck-Dollar

[EINLEITUNG](#) | [FRÜHSTÜCK](#) | [KAFFEEPAUSEN](#) | [MITTAG](#) | [BUFFETS](#) | [MENÜS](#) | [SNACKS](#) | [GETRÄNKE](#)

[BUFFETS](#) | [FLYING BUFFET](#)

[VORSPEISEN](#) | [SUPPEN](#) | [HAUPTSPESSEN](#) | [DESSERTS](#)



HAUPTSPEISEN

Zu all unseren Hauptspeisenbüffets servieren wir eine Auswahl an saisonalem Gemüse und eine Trilogie von Reis

Bei der Auswahl der Hauptspeisen empfehlen wir, auch an ein vegetarisches Gericht zu denken!

Filet vom Donauwaller mit Erdäpfel-Fisolengulasch

Lachsforellenfilet im Pilz-Paradeiserfond und Vogerlsalatravioli

Gebratenes Atterseehechtfilet mit Sauce Bourride, Kalbskopf und Spitzkraut

Gerolltes Filet von der Bergbachforelle mit Sellerie-Gurkenfond

Gebratener Bodensee-Zander mit geschmortem Kürbis und Topfen-Krensoße

Gerne machen wir Ihnen auf Anfrage ein Angebot für Live-Cooking-Stationen, wie z.B.: Pastmanufaktur, Thailändische Curry-Wok-Küche oder Arabisches Milchlamm im Ganzen

I von 3 ►

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTSPEISEN | DESSERTS



HAUPTSPEISEN (FORTGESETZT)

Alpenlachsfilet mit Wurzelgemüse und Schwarzbrotknockerln
Gustostücke (Tafelspitz, weißes Scherzel, Schulterschierzel)
mit Rösterdäpfeln, Rahmgemüse, dazu Apfelkren und
Schnittlauchsoße

Geschmortes Backerl vom Pinzgauer Ochs mit Erdäpfelstampf
und Röstzwiebeln

Medaillons vom Schremser Biokalb mit Ragout von jungen Erbsen

Lungenbraten vom Sonnenschwein mit „einbrennte Hund“
(gekochte Erdäpfel mit Kapern und Gurkerln)

Gedünstete Kalbsvögerln mit Veltliner-Kraut und Laugenknöderln

Roulade vom Sulmtaler Freilandhenderl mit Paprika-Tarhonya

- ✓ Herzhafte Grießknöderln mit Marchfelder Mangold und
Paradiesapfel
- ✓ Gebackener Kochsalat mit jungem Kohlrabi
- ✓ Erdäpfelauflauf in der Paprika mit Zweigelt-Schalotten
- ✓ Gefüllter Wirsing mit Apfel, Sellerie und Majoran



HAUPTSPEISEN (FORTGESETZT)

Atlantik-Heilbuttfilet mit Limonen-Oliven-Butter und Melanzanigemüse

Fisch „Tikin Xik“ (scharfe indianische Zubereitung) mit Bohnen-Maisragout

Lachsmedaillons „New Wave“ mit Vanille-Olivenöl

Gegrillter Mahi Mahi mit Bok Choi und Wasabi

Rote Meerbarbe „Miramar“ mit Ananas und Süßkartoffeln

Samaka Harra (Classefilet gegrillt) mit Paprika und Pinienkernen

Salimbocca vom Kapaun mit Artischocken „à la grecque“

Gebratenes Rinderrippenstück mit Guave und Erdäpfel-Zwiebelpüree

Laban Emo (in Joghurt gegarte Lammschulter) mit Couscous

Malteser Hühnerfrikassee mit Knoblauchkonfit

Gloucestershire-Spanferkelbraten mit Apfel und Black Pudding

Whiskeygeschmorte Kalbsbackerln mit glasierten Karotten und jungen Zwiebeln

✓ Laban Emo (in Joghurt gegarte Lammschulter) mit Couscous
Makloubit Batinjan (Melanzaniauflauf)

✓ Gegrillter Haloumi mit mediterranem Gemüse

✓ Dou Fu Xiang Zi (gefüllte Tofu-Kästchen)

✓ Indisches Gemüsecurry mit Basmatireis

◀ 3 von 3

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTSPEISEN | DESSERTS



DESSERTS

Auf all unseren Dessertbuffets finden Sie eine kleine Auswahl hausgemachter Pralinen und süßer Lollies

€6,50 pro Person

Auswahl an österreichischen oder internationalen Käsesorten mit Feigensenf, hausgemachten Chutneys, Butter und Gebäck

Süßer Cocktail von Erdbeere mit Vanilleobers und langem Pfeffer

Überbackene Topfenpalatschinken mit Marillenröster

Klassische Brandteigkrapferln mit einer Creme von saisonalen Früchten

Süße Buchteln mit Vanillesoße

Kleine Marillenknöderln mit marinierten Beeren

Topfentörtchen mit süßem Estragonpesto

Torte von Meini-Kaffee mit Kracher No.1

Streuselkuchen vom Prinz-Rudolph-Apfel und Apfel-Trester

Milchrahmstrudel mit Himbeermark

Gestockte Vanillecreme mit süßen Beeren

Strudeltrilogie: Apfelstrudel, Topfenstrudel und Strudel der Saison

Frische Früchte mit Eisenkraut

| von 2 ►

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTSPESSEN | DESSERTS



DESSERTS (FORTGESETZT)

„TopShot“ – Symbiose von Blutorange Amaretti und Beta-Sweet-Karotten

Valrhona-Schokoladenmousse „Blanc & Noir“

Birnen-Royal mit flüssigem Fruchtkern

Tarte von getrockneten Datteln und Feigen

Torte von Tahiti-Vanille und Perigord-Trüffel

Duett von frischen Waldbeeren und duftendem Veilchen

„Life in pink“ – Himbeermousse mit Hibiskusgelee und roten Beeren

Ingwer-Thymiancreme mit Pfirsich und Honig

Tiramisu in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Crème brûlée in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Marinierte Beeren mit Grand Marnier und grünem Pfeffer

Orientalischer Zitrusfruchtsalat mit Zimt und Ingwer

Auswahl an österreichischen und internationalen Käsesorten mit Feigensenf, hausgemachten Chutneys, Butter und Gebäck

€6,50 pro Person

◀ 2 von 2

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

VORSPEISEN | SUPPEN | HAUPTSPESSEN | DESSERTS



KALT

Wir empfehlen, wie bei einer Menüabfolge, eine ausgewogene Mischung aus kalten Speisen, warmen Speisen und Desserts zu wählen

Bergbachforelle mit steirischem Erdäpfel-Gurkensalat

Alpenlachs im Kräuterfond pochiert mit schwarzen Walnüssen

Felchenfilet und gefüllter Kochsalat

Marinierter Donauwaller mit Zwiebelchutney

✂ Triestingtaler Flusskrebse mit Estragon

Beef Tatar mit roten Zwiebeln und Forellenkaviar

Weidelammterrinen mit Hibiskusäpfeln

Marinierte Backerln vom Sonnenschwein (Bio-Zucht aus der Steiermark) mit Kürbiskernen

✂ Kleine Tafelspitzsülz vom Almochs mit Senfobers

Steirische Essigwurst mit Roter Rube

✓ Zweifarbige Petersilmousse mit frittiertem Steirer-Kren

✓ Mangoldroulade mit Kerbelcreme

I von 2 ►

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

KALT | WARM | SÜSS



KALT (FORTGESETZT)

- Geräucherter Fjordlachs mit Birnen-Zucchini-Kompott
- Crème von Laoswurzel und scharf-marinierten Shrimps
- Yellowfin-Thunfischcreme mit süßsaurem Ratatouillesalat
- Lotte (Seeteufel) mit geschmortem Endivien und Hummer-Bisque
- ✂ Tatar von Jakobsmuscheln mit Südfrüchten
- Crème brûlée von der Gänseleber mit Calvados-Äpfel
- ✂ Bisontatar mit Shrimp-Tempura
- “Yukatan Temptation” (Huhn im Bananenblatt) mit Tomatensalsa
- Carpaccio vom Patagonischen Hirsch mit glasierten Feigen
- Roulade vom Eckenheim-Kalb mit Handkäse
- ✓ Limonenwackelpudding mit Rahm und Fenchel
- ✓ Tofu „Thai Style“ mit Shizo-Kresse

€4.10 pro Person

◀ 2 von 2

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

KALT | WARM | SÜSS



WARM

Faschierte Forellenlaibchen mit warmem Radieschensalat

Alpenlachs mit Waldviertler Mohnkohlrabi und Liebstöckel

✂ Steirischer Wurzelfisch mit Schnittlauchbrot

Gebackener Zander mit Almkräutern

Hechtknöderl mit Räucherlinsen

✂ Lachsforelle mit Dill-Gurken & Violettem Senf

Steirisches Backhenderl mit Preiselbeeren

Mini-Cordon bleu mit Erdäpfel-Junglauch-Ragout

Faschierte Kalbfleischbällchen mit Rollgerste

Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm

Waldwiesenlamm unter der Pfefferkruste mit Kürbis-Paprikasalat

Kleiner Kürbisrostbraten mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

✓ Spitzkrautfleckerln mit Kümmel-Karamell-Schaum

✓ Gebackener Erdäpfelwürfel mit Sauce tartare

I von 2 ►

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

KALT | WARM | SÜSS



WARM (FORTGESETZT)

Chu-Chi-Lachs (asiatisches Currygericht) mit Sprossen und Miso-Espuma

- ✂ Kabeljau im Gemüsemantel und Koriander-Limesoße
- Gegrillte Riesengarnelen mit Erdäpfel-Masala
- Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit Nudel-Paradeiser-Ragout
- Fish and Chips mit Picadillysoße
- Mahi-Mahi-Spieße mit Vanille-Vinaigrette
- Mini-Cheeseburger „InterContinental“
- Lammragout im Brotteig mit Zuckerschoten und Joghurt
- Rinder-Satay mit süßsaurer Gurke und Erdnusssoße
- Geschmorte Entenkeule „Malteser Art“ mit Banane
- Kashmiri Gustaba (Hackbällchen) mit scharfer Safransoße
- Brasilianisches Wildhuhn mit Palmherzen „Fondue“
- ✓ Gebackenes Reisbällchen mit warmem Fenchelsalat und Blutorange
- ✓ Mediterrane Gemüsecrêpes mit Putanesca (ital. Tomatensoße mit Kapern und Oliven)

€4.90 pro Stück

◀ 2 von 2

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

KALT | WARM | SÜSS



SÜSS

Bonbon von der Annatorte mit Preiselbeerlack

Brandteigkrapferl mit Vanillecreme

Traditioneller warmer Schokoladenkuchen
mit Schokoladensoße und Schlagobers

Apfelstrudel im Glas

Punschpralinen mit knuspriger Schokolade

Kleine Topfenpalatschinken mit Marillen-Gewürzröster

Klassische Schaumröllchen mit verschiedenen Füllungen

Prinz-Rudolph-Apfelküchlein mit Vanillesoße

I von 2 ►

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

KALT | WARM | SÜSS



SÜSS

Kleine Schokotarte von Cœur de Guanaja mit Tahiti-Vanille
Zitronengras-Crème brûlée mit Mango-Thymianragout
Valrhona-Schokoladenmousse "Black and White"
Tarte Tatin von Granny Smith mit Karamellsoße
Bailysmousse mit Haselnussamarettini
Kleine Cremetartelettes mit exotischen Früchten
Arroz con Leche (Reispudding) mit beschwipsten Rosinen
Kleine Auswahl von Pralinen und Lollies

€3.60 pro Stück

€22.00 für 5 Stück

€29.00 für 7 Stück

€38.00 für 10 Stück

◀ 2 von 2

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

BUFFETS | FLYING BUFFET

KALT | WARM | SÜSS



WAHLMENÜS

(AB 6 PERSONEN)

3-GANG-MENÜ

(Vorspeise oder Suppe / Fisch oder Fleisch / Dessert)

€44.00 pro Person

4-GANG-MENÜ

(Vorspeise oder Zwischengang / Suppe / Fisch oder Fleisch / Dessert)

€53.00 pro Person

5-GANG-MENÜ

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Fisch oder Fleisch / Dessert)

€65.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

WAHLMENÜS | FIXE MENÜS

VORSPEISEN | SUPPEN | FISCH | FLEISCH | DESSERTS



VORSPEISEN

- ✓ Tatar von der Bergbachforelle mit Schnittlauchgelee und Forellenkaviar
- ✓ Carpaccio vom Rauchlachs mit Estragon-Gurke, frischen Kräutern und Pfefferstangerl
- ✓ Hechtpralinen mit eingelegtem Muskat-Kürbis und Kürbiskernölgelee
- ✓ Spanferkelsülzchen mit Kümmelkraut und grüner Soße
- ✓ Rindscarpaccio mit Paprikareis und Paradeiseressig
- 🌐 Shrimps-Cocktail „Miami“
- 🌐 Gebeizter Rio-de-la-Plata-Wels mit Gartengurken und Wildrettichsoße
- 🌐 Räucherlachs und Shrimps „Aumoniere“ (mit Garnelen und Gurke) und Koriander-Dressing
- 🌐 Konfierte Brust vom Freilandhenderl mit frischen Kräutern und Erdnusssoße
- 🌐 Geräucherte Entenbrust mit Spinat und Sprossen

SUPPEN

- ✓ Ochsenfleischessenz mit Wiener Einlage
- ✓ Essenz vom Freilandhenderl mit Kaspressknödeln
- ✓ Alt-Wiener Erdäpfelsuppe
- ✓ Cremesuppe vom Steirer-Kren mit Surstelze
- ✓ Petersilcremesuppe mit Butternockerln
- 🌐 Kalte gelbe Linsensuppe mit frischem Koriander und Labneh
- 🌐 Krustentier-Minestrone mit orientalischen Gewürzen
- 🌐 Kürbis-Ingwersuppe mit Sesam und Jakobsmuscheln
- 🌐 Indische Safransuppe mit herzhaften Topfenknödeln
- 🌐 Pilzcremesuppe mit Gänseleber und schwarzen Nüssen

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

WAHLMENÜS | FIXE MENÜS

VORSPEISEN | SUPPEN | FISCH | FLEISCH | DESSERTS



FISCH

ALS HAUPT- ODER ZWISCHENGANG

- ✔ Geräuchertes Forellenfilet mit Erdäpfel-Gurkenfond und Ruccolaravioli
- ✔ Gebratenes Zanderfilet mit Essiglinsen und geräuchertem Milchschaum
- ✔ Filet von der Lachsforelle mit Senfgurken, Grießtaler und Zitronen-Pfeffersaft
- ✔ Gulasch von Neusiedlerseefischen mit Paprika, Tarhonya und Kerbelrahm
- ✔ Filet vom Donauwels unter der Krenkruste mit Wurzelgemüse und Schnittlauchsoße
- 🍷 Gegrillter Butterfisch mit Bok Choy und Wasabi-Kartoffelpüree
- 🍷 Lachsforelle mit Roten Rüben und Karfiol-Tapenade
- 🍷 Rote Meerbarbe mit kandierter Gemüselasagne und Viergesoße
- 🍷 Goldbrassenfilet im Paradeiser-Olivenfond mit kleinen Kartoffeln und Spinat
- 🍷 Bombay-Garnelen-Masala mit indischem Fladenbrot und Joghurt

FLEISCH

ALS HAUPT- ODER ZWISCHENGANG

- ✔ Rücken vom Pinzgauer Rind mit gebratenen Erdäpfeln, gelben Rüben und grüner Krensoße
- ✔ Gedünstetes Kalbsvögel, Speckfisolen, Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
- ✔ Geschmortes Schulterscherzel, zweierlei Sellerie, Perlgraupenaufguss und Zweigeltsoße
- ✔ Geröstete Brust vom Freilandhenderl mit Schmorkürbis und Grießstrudel
- ✔ Medaillons vom Strohschwein mit Szegedinerkruste, Mohnkohlravioli und Palfyknödeln
- 🍷 Maispouletbrust mit Prosciutto, karamellisiertem Endivien und Oloroso-Sherrysoße
- 🍷 Kalbstournedos mit letschogefülltem Crêpe und Paprika-Senfsoße
- 🍷 Rindermedaillon mit Seewasser-Garnele, glasierter Kartoffel und frischem Gemüse
- 🍷 Knoblauchgefüllter Lammrücken mit Tomaten, Oliven und Feta-Käse
- 🍷 Scharfe Hühnchenspieße „Sichuan Style“ (scharf) mit grünen Bohnen und gegrillter Limette

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

WAHLMENÜS | FIXE MENÜS

VORSPEISEN | SUPPEN | FISCH | FLEISCH | DESSERTS



DESSERTS

- ✓ Soufflierte Marillenpalatschinken mit Welschriesling-Gelee und Topfeneis
- ✓ Traditioneller warme Schokoladenkuchen mit Schokoladensoße, Obers und Dirndl
- ✓ Geeister „Kaffee verkehrt“ mit Kaffeelikör und Zimtcremehaube
- ✓ Klassische Grießflammeri mit Marillen-Gewürzröster
- 🍷 Passionsfrucht-Crème brûlée mit True-North-Bellini-Eiscreme (Himbeer und Weißwein)
- 🍷 Mark-Hopkins-Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
- 🍷 Beeren-Millefeuille mit Vanille und Frischkäsemousse
- 🍷 Dunkle Schokoladenmousse mit karamelierten Haselnüssen
- 🍷 Topfenmuffin mit Schokoladensoße

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

WAHLMENÜS | FIXE MENÜS

VORSPEISEN | SUPPEN | FISCH | FLEISCH | DESSERTS



ÖSTERREICHISCH

Österreichische Schmankerln:

Vulcano-Schinken, Alpenlachs, Sulmtaler Freiland-Henderl und Grülls Stör-Kaviar

Rieslingbeuscherl vom Zicklein mit kleinem Laugenknödel

Gerolltes Filet vom Bachsaibling mit Zitronenbasilikum-Paradeiserfond und Butternockerln

Gerollter Waldviertler Hirschrücken mit Schwammerln, Erbsen und herzhaften Buchteln

Ein süßes MUSS aus Österreich:

Palatschinken mit Waldbeeren

Salzburger Haube mit hausgemachtem Schokoladeneis

€69.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

WAHLMENÜS | FIXE MENÜS

ÖSTERREICHISCH | INTERCONTINENTAL KITCHEN | VEGETARISCH



INTERCONTINENTAL

InterContinental Costa Rica

Trio von Ceviche

InterContinental The Grand New Delhi

Rasmalai (Frischkäseknödel in Safransuppe)

InterContinental Harbor Court Baltimore

Filet vom wilden Drachenkopf aus der Chesapeake Bay unter Krabbenfleisch-Dijon-Kruste mit Quinoa-Wurzelgemüseflan und Karotten au beurre blanc

InterContinental Montreal

Gegrilltes Bisonfilet aus Québec, mariniert in P'tit Caribou mit Apfelmus und Milchbrot

InterContinental Guayana

Flan De Coco mit Roraima-Cocktail

€75.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

WAHLMENÜS | FIXE MENÜS

ÖSTERREICHISCH | INTERCONTINENTAL KITCHEN | VEGETARISCH



VEGETARISCH

Gazpacho-Terrine mit Wachtelei und kandierten Blüten

Klare Suppe vom Takkuwan-Rettich mit gebackenem Gemüse-Satay

Makkaroni-Polenta-Terrine mit Schwammerlgulasch und Kräuterrahm

Erdäpfelauflauf im roten Paprika mit Zuckerschoten, Chicoree und Oliven-Salsa

Gratinierte Feigen-Tarte mit Honig-Joghurt-Eis und süßem Pesto

€49.00 pro Person

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

WAHLMENÜS | FIXE MENÜS

ÖSTERREICHISCH | INTERCONTINENTAL KITCHEN | VEGETARISCH



ÖSTERREICHISCH

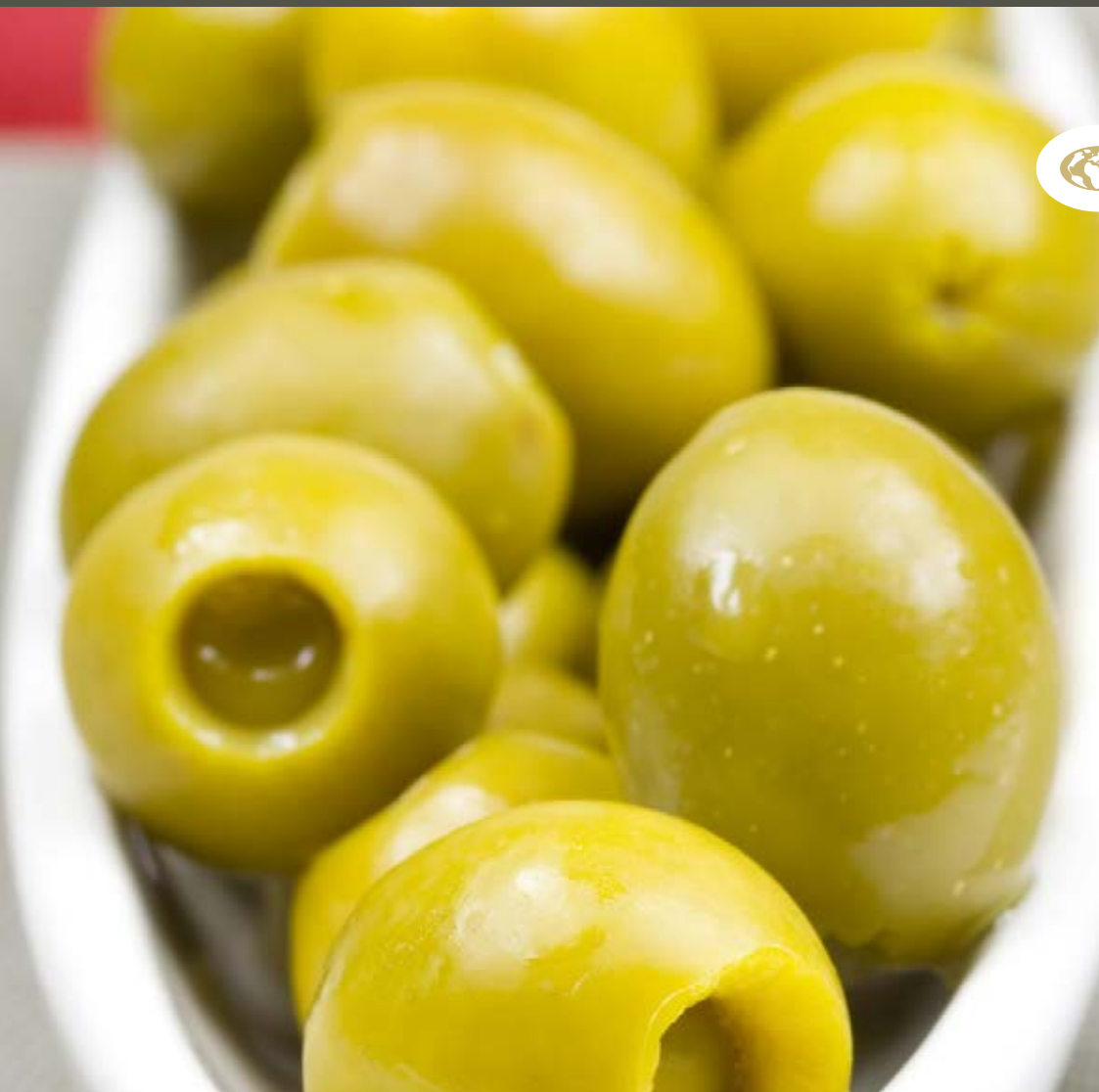
Auf Wunsch serviert als Cornettini, open-face Sandwich oder Canapé

- ✂ Lachstatar mit Limettencreme
- Forellenmousse mit Kren
- Räucherlachs mit Essigzwiebeln
- ✂ Triestingtaler Flusskrebse mit Birnenrelish
- Hechtcreme mit grünem Kaviar
- ✓ Kürbiskerngervais mit Wurzelspeck-Croutons
- Wiener Backhenderl-Salat
- Klassisches Verhackertes
- Steirischer Rindfleischsalat
- Beinschinken mit Eiaufstrich
- ✓ Gemüsetatar mit frischen Kräutern
- ✓ Österkron mit Walnüssen
- ✓ Bergkäse mit Traubenchutney
- ✓ Kräuter-Haselnusscreme
- ✓ Kürbis mit Kürbiskernkrokant

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

FINGERFOOD | MITTERNACHTSSNACK

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL



INTERNATIONAL

Shrimpscocktail
Anglerfilet mit Yuzu
Prosciuttomousse mit Melonenperlen
Finocchio (italienische Fenchelsalami) mit Calamata-Oliven
Vitello Tonnato
Ente à l'orange mit Kapstachelbeeren
Mariniertes Bisonfleisch mit Süßkartoffeln
Oktopus mariniert mit Chili und Kokusnuss
Sardine und Ouzocreame
Stockfisch-Branade mit Apfelkrokant
✓ Linsensalat mit Birne
✓ Griechischer Salat
✓ Paradeiser mit Mozzarella
✓ Falafel mit Joghurt
✓ Grüner Apfel mit Roquefort

€3.80 pro Stück

€10.50 drei Stücke

€17.50 für fünf Stücke

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

FINGERFOOD | MITTERNACHTSSNACK

ÖSTERREICHISCH | INTERNATIONAL



MITTERNACHTSSNACKS

- ✓ Hausgemachte Gulaschsuppe mit ofenfrischem Gebäck
€7.50 pro Person
- ✓ „Wiener Würstelstand“ diverse Miniwürstel mit Senf, Kren & Essiggemüse
€8.50 pro Person
- ✓ „Heurigen-Jausenbrett!“ Selch- und Wurstwaren, Bergkäse, Aufstriche & Brezeln
€10.50 pro Person
- 🌍 Thai-Curry, wahlweise mit Huhn, mit Shrimps oder Tofu und Basmatireis
€8.50 pro Person
- 🌍 **Tappas-Party:**
Albóndigas (Fleischbällchen),
Tortilla (Kartoffel-Omelett),
Ciruelas (mit Speck ummantelte und gebratene Pflaumen),
Aceitunas oder Olivas (Oliven)
€9.50 pro Person



APERITIF

Sekt, Sekt Orange	0,1 l	€8.00
Prosecco	0,1 l	€7.00
Campari Orange / Soda	0,2 l	€8.00
Kir Royal, Bellini, Testa Rossa (mit Sekt)	0,1 l	€9.00
Champagner Nicolas Feuillatte	0,1 l	€11.00
Louis Roederer Brut	0,1 l	€13.50
Sherry Tio Pepe	5 cl	€6.00

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

APERITIF | WEINE | SEKT UND CHAMPAGNER | BIER | COCKTAILS UND LONGDRINKS | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | KAFFEE UND TEE



WEISSWEINE

ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Stein	0.75 l	€30.50
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal		

Grüner Veltliner	0.75 l	€31.00
Weingut Ehn, Langenlois, Kamptal		

RIESLING

Urgestein	0.75 l	€31.00
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois		

Steinterrassen	0.75 l	€38.00
Salomon Undhof, Kremstal		

I von 2 ►

[EINLEITUNG](#) | [FRÜHSTÜCK](#) | [KAFFEEPAUSEN](#) | [MITTAG](#) | [BUFFETS](#) | [MENÜS](#) | [SNACKS](#) | [GETRÄNKE](#)

[APERITIF](#) | [WEINE](#) | [SEKT UND CHAMPAGNER](#) | [BIER](#) | [COCKTAILS UND LONGDRINKS](#) | [ALKOHOLFREIE GETRÄNKE](#) | [KAFFEE UND TEE](#)

[WEISS](#) | [ROT](#) | [ROSÉ](#)



WEISSWEINE (FORTGESETZT)

CHARDONNAY

Chardonnay vom Berg	0.75 l	€33.00
Weingut Alphart, Thermenregion		

WEISSBURGUNDER

Weißburgunder Vollmond	0.75 l	€41.00
Weingut Christ, Wien		

WELSCHRIESLING

Welschriesling	0.75 l	€31.00
Weingut Sabathi, Südsteiermark		

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc	0.75 l	€31.00
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark		

GEMISCHTER SATZ

Gemischter Satz	0.75 l	€33.00
Mayer am Pfarrplatz, Wien		

FRANKREICH

CHABLIS

Chablis AC	0.75 l	€48.00
William Fevre, Burgund		

ITALIEN

PINOT GRIGIO

Pinot Grigio	0.75 l	€33.00
Tenuta Primosic, Friuli		

◀ 2 von 2

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

APERITIF | WEINE | SEKT UND CHAMPAGNER | BIER | COCKTAILS UND LONGDRINKS | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | KAFFEE UND TEE

WEISS | ROT | ROSÉ



ROTWEINE

ÖSTERREICH

BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch 0.75 l €29.00
Weingut Matthias Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

Blaufränkisch Umriss 0.75 l €45.00
Weingut Feiler Artinger, Rust, Neusiedlersee- Hügelland

BLAUER BURGUNDER

Pinot Noir vom Schloss 0.75 l €33.00
Graf Hardegg, Weinviertel

Pinot Noir "Siglos" 0.75 l €58.00
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

ST. LAURENT

St. Laurent 0.75 l €35.00
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee

ZWEIFELT

Zweigelt 0.75 l €28.00
Weingut Pasler, Jois, Neusiedlersee

Zweigelt Rubin Carnuntum 0.75 l €31.00
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon 0.75 l €40.00
Weingut Artner, Höflein, Carnuntum

CUVÉE

Maestro (BF/ME/CS) 0.75 l €43.00
J. Heinrich, Mittelburgenland

Haideboden 0.75 l €54.00
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee

I von 2 ►

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

APERITIF | WEINE | SEKT UND CHAMPAGNER | BIER | COCKTAILS UND LONGDRINKS | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | KAFFEE UND TEE

WIESS | ROT | ROSÉ



ROTWEINE (FORTGESETZT)

ITALIEN

CHIANTI

Chianti Classico D.O.C.G. 0.75 l €43.00
Castellare, Tuscany

SPAIN

RIOJA

Rioja Crianza La Montesa 0.75 l €38.00
Bodegas Palacios Remondo Logrono, Rioja

AUSTRALIA

MERLOT

Cabernet Merlot 0.75 l €49.00
Weingut Salomon, Finness River

ROSÉ WEINE

ÖSTERREICH

ZWEIGELT

Rosé Zweigelt 0.75 l €32.00
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal



CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte Brut	0.75 l	€80.00
Louis Roederer Brut Premier	0.75 l	€95.00
Veuve Clicquot Brut	0.75 l	€110.00
Lanson Rose	0.75 l	€130.00
Dom Perignon	0.75 l	€250.00

SEKT

InterContinental Sparkling	0.75 l	€55.00
Schlumberger Sparkling, Brut	0.75 l	€55.00
Schlumberger Sparkling, Magnum	1.50 l	€90.00

BIER

FLASCHE

Schloss Eggenberg Hopfenkönig	0.33 l	€5.00
Becks (alkoholfrei)	0.33 l	€5.50
Becks	0.33 l	€6.00

FASSBIER

Schloss Eggenberg Hopfenkönig	30 l	€248.00
Schloss Eggenberg Hopfenkönig	50 l	€368.00

COCKTAILS & LONGDRINKS

Screw Driver (Vodka, Orangensaft)	4 cl	€8.50
Cuba Libre (Rum, Cola)	4 cl	€8.50
Gin Tonic	4 cl	€8.50
Scotch Soda	4 cl	€8.50
Bourbon Ginger	4 cl	€8.50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FLASCHE

Fruchtsäfte	0.2 l	€4.50
Fruchtsäfte	1.0 l	€11.00
Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite	0.33 l	€4.50
Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite	1.0 l	€11.00
Almdudler	0.2 l	€4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	0.2 l	€4.50
Frisch gepresste Fruchtsäfte	0.2 l	€6.00
Frisch gepresste Fruchtsäfte	1.0 l	€22.00
Römerquelle Mineralwasser, prickelnd	0.33 l	€4.00
Römerquelle Mineralwasser, still	0.33 l	€4.00
Römerquelle Mineralwasser, prickelnd	0.75 l	€9.00
Römerquelle Mineralwasser, still	0.75 l	€9.00
Evian Mineralwasser	0.25 l	€5.00
Evian Mineralwasser	1.0 l	€11.00

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

APERITIF | WEINE | SEKT UND CHAMPAGNER | BIER | COCKTAILS UND LONGDRINKS | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | KAFFEE UND TEE



KAFFEE UND TEE

Filterkaffee	Kanne, 1 Liter	€18.00
Espresso klein		€3.50
Espresso groß		€4.50
Melange		€4.50
Cappucino		€4.50
Latte Macchiato		€4.50
Auswahl an Ronnefeldt Tee		€5.50

EINLEITUNG | FRÜHSTÜCK | KAFFEEPAUSEN | MITTAG | BUFFETS | MENÜS | SNACKS | GETRÄNKE

APERITIF | WEINE | SEKT UND CHAMPAGNER | BIER | COCKTAILS UND LONGDRINKS | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | **KAFFEE UND TEE**