

La Vera Genuss Repertoire

Die Gaumenkünstler präsentieren

CATERING & GAUMENKÜNSTLER



LAVERA

La Vera



GAUMENKÜNSTER & ENSEMBLE

Sehr geehrte Kundin, lieber Kunde!

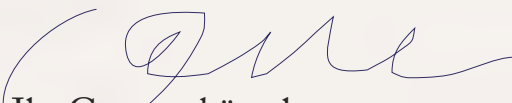
Danke für Ihr Interesse an LA VERA Image Party-Service & Catering GmbH als Caterer für Ihre Veranstaltung.

Finden Sie anbei unser Repertoire für Epilog, Prolog, Stücke in 3 Akten und Ouvertüren.

Sollten Sie darüber hinaus zusätzliche Inszenierungen wünschen, so lassen Sie es uns bitte wissen!

LA VERA Catering - steht für das sinnliche Gaumenspiel zwischen nationalen Schmankerln und internationalen Spezialitäten. Das eingespielte Team vom engagierten Eventmanager über den innovativen Küchenchef bis hin zur freundlich, kompetenten Servicekraft kombiniert mit regionaler, natürlicher und saisonaler Küche bilden den Rahmen für Ihre gelungene Veranstaltung - vom Kaffeekränzchen bis zum Galadinner. Gerne auch in einer Location Ihrer Wahl.

Viel Spaß beim Gustieren!


Ihr Gaumenkünstler,
Oliver Brunner



Re pertoire



	Seite
Stück für Stück - Fingerfood	3
Zum Aperitif	4
Intermezzo – Knabbereien	9
Gaumenfreude am Buffet	10
Genussbuffet	11
Margarite	13
Sonnenblume	14
Kastanie	15
Weihnachtsstern	16
Olivenbaum	17
Orangenblüte	18
Vegetarisch	19
Servierte Gaumenfreude	20
Strauß	22
Mozart	23
Salieri	24
Beethoven	25
Wagner	26
Verdi	27
Vegetarisch	28



Stück für Stück



Fingerfood



bedeutet übersetzt “Fingeressen”,
kleine Snacks, die in 2-3 Bissen genossen werden.
Ohne Besteck und auch im Stehen, ideal geeignet für ein Come together,
Business Meeting oder zum Aperitif.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr LA VERA Team | Tel: +43-1-812-50-07 | lavera@imagevienna.com | www.lavera.at

Finger food

Stück für Stück



- 4 -



*Wir empfehlen bei
1½ Std. 10 Stk. pro Person,
bei 2 Std. 14 Stk. pro Person*



Zum Aperitif

Suppen

Kokoscremesuppe mit Koriander und Gemüsewürfel	pro Stück	€ 1,70
Kürbiscresmesuppe mit Schwarzbrotcroutons	pro Stück	€ 1,70
Rinderconsommé mit Kräuter-Grieß-Knödel	pro Stück	€ 1,90
Erbsencremesuppe mit Saibling	pro Stück	€ 2,00
Tomatencremesuppe mit Basilikumobers	pro Stück	€ 1,70
Minestrone mit Kräuterseitlingen	pro Stück	€ 1,90
Hühnersuppe mit Shiitake-Pilzen und Gemüse	pro Stück	€ 1,70
Karotten-Ingwersuppe	pro Stück	€ 1,70
Maiscremesuppe mit Lavendel	pro Stück	€ 1,70
Gazpacho mit Chili-Shrimps – kalt serviert	pro Stück	€ 1,90
Erdäpfel-Lauchcremesuppe	pro Stück	€ 1,70

Finger food

Stück für Stück



Kaltes Fingerfood

Fleisch

Rindfleischsuzl mit Kernöl auf Nussbrottaler	pro Stück	€ 1,90
Vulcanoschinken auf Kürbisbrottaler	pro Stück	€ 2,40
Kalbsleberpastete mit Walnusskrokant	pro Stück	€ 2,20
Schopfbraten auf warmem Speckkraut mit Kren	pro Stück	€ 1,90
Grissini mit Prosciutto	pro Stück	€ 2,00
Gebackener Feta mit Prosciutto cotto	pro Stück	€ 1,80
Roastbeefröllchen mit Rucola und Trüffelöl	pro Stück	€ 2,00
Reispapierrollen mit Entenbrust und Gemüse	pro Stück	€ 2,30
Blätterteigtaschen mit Rindfleisch-Paprika-Chilifülle	pro Stück	€ 1,90

Fisch

Gegrillte Kalamari mit Tomatenwürfel und Jungzwiebel	pro Stück	€ 1,90
Minipalatschinken mit geräuchertem Lachs und Lauch	pro Stück	€ 2,30
Forellenmousse auf Nussbrottaler	pro Stück	€ 2,20
Hausgemachtes Lachskipferl	pro Stück	€ 2,10
Eierrolle mit Garnelen auf Algen-Sesamsalat	pro Stück	€ 2,30

Vegetarisch

Gurke mit Avocado-Tomatencreme	pro Stück	€ 1,80
Mozzarella-Spieß mit Cherrytomate und Basilikum	pro Stück	€ 1,90
Kräutercrêpe mit Oliven-Frischkäsecreme	pro Stück	€ 1,80
Gebackene Oliven mit Frischkäse gefüllt	pro Stück	€ 1,90
Spinat mit Pinienkernen und Glasnudeln	pro Stück	€ 1,80
Eierkuchen auf Algensalat mit Sesamöl	pro Stück	€ 1,70
Steirischer Kürbiskernkäse mit Bauernbrot	pro Stück	€ 1,80
Ziegenkäsekugel mit Dinkelkräcker	pro Stück	€ 1,90
Liptauermousse auf Pumpernickeltaler	pro Stück	€ 1,70
Blätterteigpastete gefüllt mit Tomatencreme	pro Stück	€ 1,70
Bulgursalat mit Ziegenfrischkäse und Kräutergelee	pro Stück	€ 2,50
Hummuscreme mit Pitabrot	pro Stück	€ 1,80
Nachos mit Guacamole	pro Stück	€ 1,80

Finger food

Stück für Stück



- 6 -



Warmes Fingerfood Fleisch

Mariniertes Schweinefleischbällchen mit Ananas-Pistazienchutney	pro Stück	€ 2,00
Wiener Schnitzel vom Kalb	pro Stück	€ 2,30
Hühnerschnitzel im Stanitzel	pro Stück	€ 1,70
Marinierter Putenspieß in Kräuternusskruste / Cocktailtomate	pro Stück	€ 1,80
Krautrouladen mit Fleisch gefüllt	pro Stück	€ 2,00
Erdäpfel-Grammelknödel	pro Stück	€ 1,90
Quiche Lorraine	pro Stück	€ 1,80
Lammspieß mit Honig, Thymian und Tzatziki	pro Stück	€ 2,10
Scharfe Rindfleisch-Saté-Spieße mit Thaibasilikum	pro Stück	€ 2,40
Datteln im Speckmantel	pro Stück	€ 2,10
Hühnerspieß in Tempurateig mit Gemüse und Cashewnüssen	pro Stück	€ 2,20
Frittierte Rinderfiletstreifen in Chili-Kokoscurry mit Jasminreis	pro Stück	€ 2,30
Faschierte Laibchen mit Zwiebel-Senfragout	pro Stück	€ 1,90
Hühner-Saté-Spieß mit Soja-Ingwer-Sauce	pro Stück	€ 1,80
Huhn-Kokos-Curry Bällchen am Zitronengrasspieß	pro Stück	€ 2,30
Pikantes Lammkotelette mit Mango-Chili-Sauce	pro Stück	€ 2,50
Orientalisch gewürzte Rindfleischbällchen mit Rosmarin	pro Stück	€ 2,10
Kalbpiccata auf Tomaten-Salsa	pro Stück	€ 2,20
Hühnerflügel in Tempurateig gebacken mit Honigsauce	pro Stück	€ 1,80
Mit Fleisch gefüllte Safran-Risotto Bällchen mit Paprikasauce	pro Stück	€ 2,10
Chili-Kalbfleischpolpetti in Tomaten-Kräutersauce	pro Stück	€ 2,00
Rindfleischspieß mit Sesam und Gemüse	pro Stück	€ 2,20



Finger food

Stück für Stück



- 7 -



Fisch

Gebackene Muscheln mit Joghurt-Curry-Dip	pro Stück	€ 1,80
Erdäpfelrösti mit Crème fraîche und Forellenkaviar	pro Stück	€ 1,70
Saltimbocca vom Steinbeißer	pro Stück	€ 2,10
Quiche mit Frischkäse und Räucherforelle	pro Stück	€ 1,90
Im Lachsmittelstück im Noriblatt mit Wasabipfeffer	pro Stück	€ 2,20
Mille feuille von der Jacobsmuschel	pro Stück	€ 2,60
Miesmuscheln mit Ingwer-Limetten-Butter	pro Stück	€ 1,90
Garnelen-Spieß mit Erbsenschoten und Chili-Koriander-Pesto	pro Stück	€ 2,50
Zitronenlachsspieß mit Cherrytomate und Chili-Curry-Dip	pro Stück	€ 2,30
Garnelen-Puffer mit Limetten-Aioli	pro Stück	€ 2,50
Teriyaki Lachsstück mit Gemüsejulienne	pro Stück	€ 2,20
Jacobsmuschel im Speckmantel mit Zitronen-Dip	pro Stück	€ 2,50
Hechtlaibchen mit Erdäpfelpüree und Kapernsauce	pro Stück	€ 2,30
Sesam-Garnelen Toast	pro Stück	€ 2,10

Vegetarisch

Gebackener Tofu in Sesamkruste	pro Stück	€ 1,70
Gemüse Frühlingsrolle mit Soja-Ingwersauce	pro Stück	€ 1,80
Gebackenes Tempuragemüse	pro Stück	€ 1,80
Linsen Dal und Pitabrot	pro Stück	€ 1,90
Knusprige Erdäpfel-Wedges mit Petersilien-Aioli	pro Stück	€ 1,80
Pikante Melanzanischeiben mit Paprika-Chutney	pro Stück	€ 1,70
Borek mit Feta und Minz-Joghurt	pro Stück	€ 1,80
Zucchini-Erdäpfelpuffer mit Schnittlauch-Sauerrahm	pro Stück	€ 1,80
Parmesanauflauf mit Tomaten-Olivenragout	pro Stück	€ 2,10
Zucchini-Erdäpfelpuffer mit Schnittlauch-Sauerrahm	pro Stück	€ 1,80
Spinat-Schafkäse-Tasche	pro Stück	€ 1,80



Finger food

Stück für Stück



- 8 -



Süß

La Vera-Mignons

ehemalige K&K Hofzuckerbäckerei Heiner

(Geschmacksrichtungen Erdbeer, Orange, Eierlikör oder Kaffee)

pro Stück € 2,20



Sacherwürfel	pro Stück	€ 2,00
Obsttartelette mit Vanillecreme	pro Stück	€ 2,10
Guglhupf	pro Stück	€ 1,80
Tartelette mit Karamellcreme	pro Stück	€ 1,90
Hausgemachte Cantuccini auf Moccacreme	pro Stück	€ 1,90
Spanischer Mandelkuchen	pro Stück	€ 1,80
Stracciatellamousse mit Acerola-Kirschsauce	pro Stück	€ 2,20
Lychee- Melonen- Minzkompost im Glas	pro Stück	€ 1,90
Crème brûlée	pro Stück	€ 2,00
Tiramisu	pro Stück	€ 2,00
Mangomousse im Glas	pro Stück	€ 1,80
Kokosmilchreis mit Vanille und Apfel-Rosinen	pro Stück	€ 1,90
Schokoladen-Ingwer-Mousse	pro Stück	€ 1,90
Süßes Sushi	pro Stück	€ 1,90
Salat mit Früchten der Saison und Minze	pro Stück	€ 1,80
Orangen-Panna cotta	pro Stück	€ 1,90
Tobleronemousse mit Nußkrokant und Kirschcreme	pro Stück	€ 2,10
Mürbteigtartelette mit Lemon-Curd-Creme	pro Stück	€ 1,90
Nougatmousse mit gerösteten Nüssen	pro Stück	€ 2,10
Vanillekürbis mit Cerealien	pro Stück	€ 2,20

Finger food

Stück für Stück



- 9 -



Intermezzo - Knabbereien

zum Aperitif, Cocktailempfang oder Weinempfang auf den Stehtischen eingestellt



Bitte wählen Sie 4 verschiedene Knabbereien aus.

Parmigiano – Plätzchen
Eingelegte Oliven

In Parmesanteig gebackene Oliven
In Parmesanteig gebackene Kapernbeeren

Diverse hausgemachte Gemüsechips
(Karotten, Sellerie, Kartoffel, Rote Rüben, Pastinaken)

Verschiedene Rohkoststicks mit zweierlei Dip

Frisch geröstete steirische Kürbiskerne
Geröstete Mandeln

Diverse hausgemachte Blätterteigstangerl
(Käse, Kümmel, Sesam, Koriander, Lavendel, Thymian,
Parmesan oder Pesto)

Diverse Strudelblätter-Spieße
(Gewürze, Sesam, Parmesan, Basilikum oder Salbei)

Frittierter Speck-Erdäpfel-Spieß

Oliven-Pesto Blätterteigschnecke



Preis pro Teller
€ 5,50
exkl. MwSt.

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt., Änderungen vorbehalten, Stand Juli 2013

Gaumen freude am Buffet



Buffet



Unsere Buffetnamen
weisen auf die Saisonalität der Speisen hin und
erinnern an den Ursprung der Orangerie als kaiserliches Pflanzenhaus.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr LA VERA Team | Tel: +43-1-812-50-07 | lavera@imagevienna.com | www.lavera.at

Buffet

Gaumenfreude am Buffet



- 11 -



Bitte wählen Sie aus den folgenden Buffetvorschlägen max. 3-4 Vorspeisen, 2 Suppen, 4-5 Hauptspeisen und 3-4 Desserts aus.

Für Käsefreunde

Gegen einen Aufpreis von € 2,50 pro Person erweitern wir Ihr süßes Dessertbuffet um eine Käseauswahl (80g)

- Käsehof Emmentaler
- Schärddinger Weinkäse
- Schärddinger Dolce Bianco oder Käsemacher Ziegenfrischkäse

Naschkatzen aufgepasst

Gegen einen Aufpreis von € 2,00 pro Person erweitern wir Ihr Dessertbuffet um eine süße Speise



Genussbuffet

Gaumenfreude am Buffet



- 12 -



Vorspeisen & Salate

Hausgemachte Blunzenscheiben mit lauwarmem Krautsalat
Spanferkelsülzchen mit Kürbiskern-Vinaigrette und roten Zwiebeln
Zweierlei Schinkenspezialitäten (Wiener Schinkenmanufaktur Thum)
mit Kren, Senf und Essiggemüse
Geflügelleberparfait im Kürbiskernmantel mit Traubensalat
Frischkäseterrine im Nussmantel mit Vogersalat
Käferbohnsalat mit Steirerkren

Verschiedene saisonale Blattsalate mit Balsamico-Hausdressing
und Joghurt-Kräuter Dressing

Suppen

Rinderbouillon mit Polenta-Speckknödel
Rote Rübencremesuppe mit Gemüsejulienne
Pastinakencremesuppe mit frittierter Petersilie
Gerstensuppe mit Selchfleisch

Hauptspeisen

Karree vom burgenländischen Bio-Mangalitzaschwein mit Semmelauf
Beiried vom Jungrind in Rotwein-Senf-Sauce
dazu Erdäpfelgratin mit schwarzem Trüffel
Saltimbocca-Roulade vom steirischen Huhn mit Erbsen-Pilzreis
Geschmorte Kalbsvögel mit frischem Gemüse und feinen Bandnudeln
Gebratener Seesaibling aus heimischen Gewässern
mit Kräuterbutter und Petersilienerdäpfeln
Gemüse-Hirseschnitte mit Wildkräutersauce

Dessert

Beeren-Joghurtterrine
Kaffeemousse mit Milchschaum
Nußschmarrn mit Rumzweitschen
Apfel- und Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce
Schokoladenlasagne
Hippenparfait mit Weichselsauce

(3-Gang Buffet ohne Suppe pro Person € 38,00)

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.07.2013



Preis/Person
€ 39,50
exkl. MwSt.

Frühlingshafte Margarite

Gaumenfreude am Buffet



- 13 -



Vorspeisen & Salate

Vitello Tonnato

Kräuterputenbrust auf Gemüse- Couscous

Frischkäseterrine mit grünem Spargel im Räucherlachsmantel

Parmesanauflauf mit Oliven-Tomatensalat

Spargel- Sojabohnensalat mit aufgeschnittenem Prosciutto

Linsen-Bulgur-Salat mit Gemüse

Verschiedene saisonale Blattsalate mit Balsamico-Hausdressing
und Joghurt-Kräuter Dressing

Suppen

Bärlauchcremesuppe

Holunderconsommé mit Griessnockerl

Kräuter-Erdäpfelsuppe

Cremesuppe vom jungen Knoblauch

Hauptspeisen

Zartes Lammkotelette mit jungem Knoblauch, Basilikumgemüse
und Gewürz-Basmatireis

Geschmorte Hühnerkeule mit Pilzen und Kräuter-Erdäpfelroulade

Schweinskarree mit glaciertem Wurzelgemüse und Penne

Heimisches Forellenfilet mit Karotten-Rösti

Gebackene Gemüsebällchen mit Zwiebel-Tomaten Chutney

Bärlauch-Gnocchi in Gemüseragout

Dessert

Baisernest mit Basilikumcreme und Früchten

Joghurtschaum mit Erdbeerragout

Topfenockerl mit Bourbon-Vanillezucker und
gesüßtem Grapefruit-Salat

Soufflierte Schneehaube in Vanillesauce und Haselnusskrokant

Erdbeer-Rhabarberstrudel mit Melissenschaum

Zweierlei Schokomousse im Sesamstanitzel



Preis/Person
€ 37,00
exkl. MwSt.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.07.2013

Sommerliche Sonnenblume

Gaumenfreude am Buffet



- 14 -



Vorspeisen & Salate

- Aufgeschnittene Geflügelroulade
- Kaninchenterrine mit pikanten Traubensalat
- Gebeizter Lachs mit Seealgensalat mit Sesamkräcker
- Mozzarella Caprese
- Aufgeschnittene Wassermelone mit Schafkäse und Basilikum
- Paprika-Kaiserschotensalat mit Glasnudeln
- Gurken-Fisolen-Tomatensalat

- Verschiedene saisonale Blattsalate mit Balsamico-Hausdressing
und Joghurt-Kräuter Dressing

Suppen

- Kressschaumsüppchen mit Radieschen
- Karotten- Ingwercremesuppe
- Melonen-Paradeiser-Gazpacho mit Pestowürfel
- Eierschwammerl-Consommé mit Thymian-Eclair

Hauptspeisen

- Schweinsmedaillons in Dijon-Senfsoße mit Erbsenschotengemüse
und gebackenen Baby-Erdäpfeln
- Maishähnchen mit Steinpilzragout und Rosinen-Zucchini-Couscous
- Kalbsrollbraten mit Paradeiserrahm, grünem Spargel und Bandnudeln
- Lachsforellenfilet aus österreichischer Züchtung in
Limetten-Kokossoße mit Biodinkelreis
- Broccoli-Rahm-Blätterteig-Tarte

Dessert

- Zitronentarte mit geflammter Schneehaube
- Schokoladenmousse mit Chili-Melonen
- Früchte der Saison im Glas
- Mascarponecreme mit Marillenragout im Glas
- Zuckermelonen-Buttermilch-Eis
- Nougat-Grießflammerie mit glacierten Sauerkirschen



Preis/Person
€ 37,00
exkl. MwSt.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.07.2013

Herbstliche Kastanie

Gaumenfreude am Buffet



- 15 -



Vorspeisen & Salate

Niederösterreichischer Luftgetrockneter Schinken
mit hausgemachter Rotwein-Zwiebelmarmelade
Gebratene Wachtelbrust auf Waldorfsalat
Eierschwammerlsülzchen mit herbstlichen Salaten
Quinoasalat mit Kürbis, Avocado und Tomatenwürfel
Warmer Erdäpfelsalat mit Kernöl und Speckwürfel
Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Paprika und Zwiebel

Verschiedene saisonale Blattsalate mit Balsamico-Hausdressing
und Joghurt-Kräuter Dressing

Suppen

Klare Gemüsesuppe mit Käse-Mandel-Kräuter-Crostini
Kürbisrahmsuppe mit frittierten Gemüsestreifen
Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerl
Petersilienwurzelcremesuppe mit Speck-Chips



Hauptspeisen

Gebackene Surschnitzel
Hühnerbrust in Schilchersauce mit Tomatennudeln
Fleischpalatschinke mit karamellisierten Schalotten, roten Rüben und Ziegenkäse
Wacholdersaftfleisch vom heimischen Kalb
mit hausgemachten Kräuter-Butterspätzle
Gebratener österreichischer Zander auf Paprikakraut mit Rieslingschaum
Linsenragout mit Petersilienerdäpfel

Dessert

Zwetschkensulz in Pistazienbiscuit
Maronimousse mit Beeren-Auslese-Sauce
Flaumige Topfenknödel mit Zwetschenröster
Süßer Traubenstrudel mit Vanillerahm
Mini-Gugelhupf mit Überguss und Zimtobern
Eingelegte Rotweibirne mit Vanilleeis



Preis/Person
€ 36,00
exkl. MwSt.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.07.2013

Winterlicher Weihnachtsstern

Gaumenfreude am Buffet



- 16 -



Vorspeisen & Salate

Mariniertes Rindfleisch mit Mozzarella und Salat
Dreierlei Pasteten mit Sauce Cumberland
Geräucherte Forelle auf Kräuter-Marinade
Karamelisierter Zwiebel-Kürbisaufauf mit Ziegenfrischkäse
Winterlicher Salat (Vogersalat, gebratener Tofu mit Pinienkernen und getrockneten Cranberries)
Brotsalat mit italienischem Prosciutto, Feigen, Schafkäse und Fenchel

Verschiedene saisonale Blattsalate mit Balsamico-Hausdressing
und Joghurt-Kräuter Dressing

Suppen

Rote-Rüben-Suppe mit Tafelspitz und Blätterteigtaschen
Pikante Süßkartoffelsuppe mit Avocadowürfel
Maronicremesuppe mit Trüffelbutter
Rindsuppe mit dreierlei Einlage
(Grießknödel, Leberknödel, Milzschnitte)

Hauptspeisen

Hausgemachte Mini-Bratwürste auf Kümmelsauerkraut
mit Selleriepüree, Röstzwiebel und Balsamico-Karamellsauce
Schweinskarree im Ganzen mit Walnuß-Kohlsprossen und Kräuter-Spätzle
Barbarie-Entenkeule aus dem Ofen mit Rotkraut
und gebratenen Schupfnudeln
Knurrhahnfilet mit Rahmkohl und Schwammerlstrudel
Rostbraten (Hochrippe) vom niederösterreichischem Rind
mit glacierten Scharlotten und Maroni mit Erdäpfelpüree
Gemüse-Schafkäse-Lasagne

Dessert

Hausgemachter Mohn-Cheesecake
Apfeltarte
Grießknödel mit süßem Traubensalat
Sauerrahmmousse mit süßem Apfelragout
Kürbis-Krapfen
Schokoaufauf mit Beerenröster



Preis/Person
€ 37,00
exkl. MwSt.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.07.2013

Olivenbaum

Gaumenfreude am Buffet



- 17 -



Vorspeisen & Salate

Verschiedene Schinken- und Wurstspezialitäten aus dem Mittelmeerraum
und eingelegtem Essiggemüse

Chorizo mit Champignon

Frittierte Sprotten

Hausgemachte Pasteten mit Chutney

San Daniele Schinken mit Melonenschiffchen

Gebackene Zucchini-scheiben mit Melanzanisalat

Herzhaft mariniertes Oktopus- und Tintenfischsalat

Salat mit Sherrytomaten, Mini-Mozzarella mit Pesto mariniert

Verschiedene saisonale Blattsalate mit Balsamico-Hausdressing
und Joghurt-Kräuter Dressing



Suppen

Safran Fischsuppe mit Miesmuscheln

Gazpacho

Paradeiser-Karottencremesuppe mit gerösteten Croutons und frischem Basilikum

Bohnsuppe mit Pilzen und Prosciutto

Hauptspeisen

Schweinsmedaillons mit Paradeiser & Mozzarella überbacken

Geschmorte Lammkeule mit Honig-Scharlotten und Polentaschnitte

Mailänder Schnitzel mit feinen Linguini

Hühner-Saltimbocca mit mediterranem Röstgemüse und Erdäpfel-Gnocchi

Gebratener Wolfsbarsch mit Oliven-Erdäpfel

Steinpilzravioli geschwenkt in brauner Butter mit Parmesan

Dessert

Vanille-Profiteroles mit Nougat-Vanillesauce

Warmer Schokokuchen mit süßen Portweinkirschen

Frisches Joghurt mit Blütenhonig, Nüssen und Minze

Crema catalana mit frischen Früchten der Saison

Gefüllte Schokoravioli

Mandel-Milchschaum mit Cantuccini

(3-Gang Buffet ohne Suppe pro Person € 38,00)

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.07.2013



Preis/Person
€ 39,50
exkl. MwSt.

Orangenblüte

Gaumenfreude am Buffet



- 18 -



Vorspeisen & Salate

Frischkäsepastete mit Haselnüssen und marinierten Pilzen
Hühnerleberterrinen mit Kürbiskernen und Zwetschken
Hausgemachtes Roastbeef mit Sauce Tartar und Himbeersauce
Flusskrebsscocktail mit frischer Dille
Geräucherter Saibling auf Rahmgurken
Räucherlachsroschen mit Oberskren, rotem Zwiebel und Kapern

Gemischte Blattsalate mit Frühlingskräutern und Blüten

Suppen

Maiscremesuppe mit Schnittlauch
Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen und Speckwürfeln
Rinderbouillon mit Polenta-Proscuitto-Knödel



Hauptspeisen

Schweinskarreebraten mit frischer Kräutersauce und hausgemachten Nudeln
Aufgeschnittenes Lammkarree mit gedünstetem Jungzwiebel-Gemüse
und Kartoffelpuffer
Filet vom österreichischen Rind mit frischem Rotwein-Schalotten-Chutney
und Erdäpfelgratin
Gebratenes Entenfilet mit Orangen-Kastanienragout und Safranreis
Forellenfilet aus heimischen Gewässern mit Pinienkern-Polenta und Buttergemüse
Kärntner Kasnudeln mit Butter und grünem Salat

Dessert

Kürbiskernparfait mit Marillenkompott
Topfenockerl in gerösteten Walnussbrösel
Hausgemachter Milchrahmstrudel
Mille feuille von der weißen und dunklen Schokolade
Wiener Sauerrahmschmarrn mit Fruchtkompott
Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Schlagobers

(3-Gang Buffet ohne Suppe pro Person € 41,50)



Preis/Person
€ 43,00
exkl. MwSt.

Vegetarisch

Gaumenfreude am Buffet



- 19 -



Vorspeisen & Salate

- Mais-Lauch-Taler mit Gurken-Joghurt
- Melanzani-Kroketten mit Estragon-Aioli
- Frühlingsrollen auf Ananas-Chutney
- Paradeiser-Couscous mit Zucchini, Okra und Melanzani
- Marinierter Büffelmozzarella mit Basilikum
- Brotsalat mit Quinoa
- Pikanter Linsen-Gemüse-Salat
- Zupfsalat mit Bio- Ziegenfrischkäse, Honig, Avocado und Mango

Suppen

- Erbsenschaumsuppe mit Buttercroutons
- Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Shiitake-Pilzen
- Pilzrahmsuppe mit Zitronen-Thymian-Brotchip
- Polentacremesuppe mit Parmesan-Crostini



Hauptspeisen

- Zartweizen-Rösti mit Rahmchampignon
- Spinatravioli mit Bärlauchpesto
- Couscous-Melanzani mit Paprikafond-Sojabohnen-Gemüse
- Tofuwürfel sweet & sour mit Gewürz-Basmatireis
- Erbsencurry mit Kokosmilch und Butter-Erdäpfel
- Steinpilz-Semmelkoch auf Paprika-Kürbiskraut

Dessert

- Brioche in Kokospanier mit Beerenröster
- Schokolade-Ingwermousse im Glas
- Melonen-Minz-Heidelbeer-Salat
- Beeren-Blätterteig mit karamelierten Mandelsplittern
hausgemachter Brownie
- Topfen-Joghurtterrine im Baumkuchenmantel



Preis/Person
€ 37,00
exkl. MwSt.

Servierte Gaumen freuden



Menü



Unsere Menüs sind nach berühmten Komponisten benannt,
deren musikalische Stücke allabendlich vom Schönbrunner Schloßorchester
in der Orangerie Schönbrunn
dargeboten werden.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr LA VERA Team | Tel: +43-1-812-50-07 | lavera@imagevienna.com | www.lavera.at



Menü

Servierte Gaumenfreude



*Gerne drucken wir für Sie Ihr Programmheft;
Stückpreis € 3,50;
Wir empfehlen 3 Menükarten pro Tisch*

Sie können unter den folgenden Akten je eine Speise auswählen, selbstverständlich bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an.





Strauß

Servierte Gaumenfreude

Vorspeise

Mariniertes Rindfleisch mit Gemüsejulienne, Mozzarella und feinen Blattsalaten
Entenleberparfait an frischen Blattsalaten und Thymianbrioche
Hausgemachtes Spanferkelsülzchen mit Schnittlauchsauce
und rotem Rübenkren an marinierten Blattsalaten
Variation vom Lachs: Rilette, Lachsmousse, Räucherlachs
mit Honig-Dill-Senfsauce
Frischkäseterrine mit marinierten Pilzen und Zupfsalat

Suppe

Klare Rinderconsommé mit Markknödel
Schwarzwurzelcremesuppe mit Safran und Gemüsestroh
Rahmsuppe von roten Linsen mit Himbeeressig
Erbsenschaumsuppe mit Käsestange und frischer Minze
Klare Safran-Fischsuppe mit Muscheln und Shrimps



Hauptspeise

Wiener Tafelspitz
Karree vom Duroc Schwein mit Serviettenknödel und Brokkoliröschen
Kalbsmedaillons mit Morchelsauce, buntem Gemüse und Pommes Duchesse
Perlhuhnbrüstchen auf Linsen-Gemüseragout, frischer Petersilie
und knusprig gebackene Erdäpfelscheiben
Gebratenes österreichisches Saiblingsfilet in Paprikasauce
mit Erdäpfel-Frischkäse-Laibchen

Dessert

Parfait vom Latte Macchiato auf Himbeerspiegel mit Hohlhippen
Nougat-Topfenknödel mit Pistazien und Staubzucker verfeinert
Geflämmte Mascarponecreme mit Beerenröster
Mohn-Portweinsmousse mit Zwetschkenragout und frischer Minze
Schokoladensouffle mit flüssigem Orangentrüffelkern mit Erdbeerschaum

3-Gang Menü mit Suppe	€ 36,00 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise	€ 38,00 pro Person
4-Gang Menü	€ 43,00 pro Person





Mozart

Servierte Gaumenfreude

Frühlingshaftes Menü

Gemüsesülzchen mit Paprika-Radieschen-Bärlauch-Vinaigrette
und frischer Kresse

Bärlauchrahmsuppe mit Topfennockerl und gekochtem Beinschinken
(Wiener Schinkenmanufaktur Thum)

Zarte Lammkoteletts in Kräuter-Kürbiskernkruste mit knusprigen Erdäpfelrösti
und weißen und grünen Spargelstangen
oder

Heimisches Welsfilet gebacken mit knusprigen Erdäpfelrösti und weißen und grünen
Spargelstangen

Zweierlei Schokomousse im Sesamcanneloni

3-Gang Menü mit Suppe	€ 37,00 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise	€ 39,00 pro Person
4-Gang Menü	€ 42,00 pro Person



Bei den saisonalen Angeboten liegt unser besonderes Augenmerk auf der Frische und der lokalen Verfügbarkeit der einzelnen Produkte.

Gerne finden wir passende Alternativen, sollten Sie ein Menü zu einer anderen Jahreszeit wählen.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01. Juli 2013



3-Gang Menü
mit Suppe
€ 37,00
exkl. MwSt.





Salieri

Servierte Gaumenfreude

Sommerliches Menü

Salat von gekochten Rinderbacken mit Tomaten-Oliven-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan

Dreierlei Suppe in der Mokkatasse
(Tomatisierte Saiblingssuppe, Spinatcremesuppe und Eierschwammerl-Consommé)

Spanferkel-Rücken mit geschmorten Vanille-Schalotten-Gemüse mit Semmel-Blutwurst-Knödeln

oder

Saiblingsfilet auf feinem Tomaten-Fenchelragout und Oliven-Couscous

Nougat-Grießflammerie mit glacierten Sauerkirschen

3-Gang Menü mit Suppe

€ 36,00 pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise

€ 38,00 pro Person

4-Gang Menü

€ 41,00 pro Person



Bei den saisonalen Angeboten liegt unser besonderes Augenmerk auf der Frische und der lokalen Verfügbarkeit der einzelnen Produkte.

Gerne finden wir passende Alternativen, sollten Sie ein Menü zu einer anderen Jahreszeit wählen.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01. Juli 2013



3-Gang Menü
mit Suppe
€ 36,00
exkl. MwSt.





- 25 -



Beethoven

Servierte Gaumenfreude

Herbstliches Menü

Knackiger Vogerlsalat mit frisch gerösteten Speckwürfeln
und ofenfrischem Nussbaguette

Kürbiscremesuppe mit Herbsttrompeten

Aufgeschnittenes Kalbskarree mit Morchel-Steinpilz-Eierschwammerlgulasch auf
Portweinsauce mit gebratenen Erdäpfelnudeln
oder

Gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse in Rieslingssauce serviert mit Safranreis

Mousse von der Williams-Birne auf Birnengelee und Sesamhippen

3-Gang Menü mit Suppe

€ 39,00 pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise

€ 41,00 pro Person

4-Gang Menü

€ 43,00 pro Person



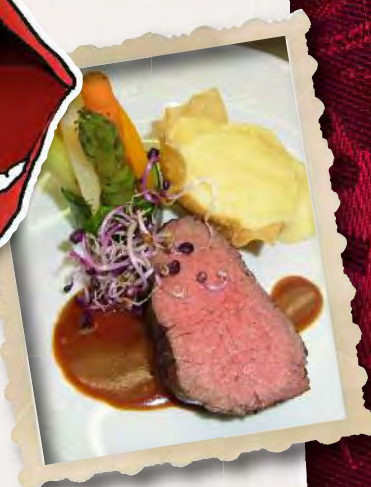
Bei den saisonalen Angeboten liegt unser besonderes Augenmerk auf der Frische und der lokalen Verfügbarkeit der einzelnen Produkte.

Gerne finden wir passende Alternativen, sollten Sie ein Menü zu einer anderen Jahreszeit wählen.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01. Juli 2013



3-Gang Menü
mit Suppe
€ 39,00
exkl. MwSt.





Wagner

Servierte Gaumenfreude

Winterliches Menü

Dreierlei von der Ente: Rosa gebratene Ente, Enten-Mousse und Praliné von der Ente mit Beerenchutney

Maronicremesuppe mit Trüffelbutter

Wildschweinrücken auf Kräuter-Kohlrabiwürfel, Kohlsprossenblätter mit gebratenen Baby-Erdäpfeln

oder

Hechtfilet auf Kürbiskraut mit Rahmschaum und Petersil-Erdäpfeln

Chocolat Gateaux – flüssiger Schokoladenkuchen mit Zimteis und Beerenröster

3-Gang Menü mit Suppe

€ 39,00 pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise

€ 41,00 pro Person

4-Gang Menü

€ 43,00 pro Person



Bei den saisonalen Angeboten liegt unser besonderes Augenmerk auf der Frische und der lokalen Verfügbarkeit der einzelnen Produkte.

Gerne finden wir passende Alternativen, sollten Sie ein Menü zu einer anderen Jahreszeit wählen.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration - Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01. Juli 2013



3-Gang Menü
mit Suppe
€ 39,00
exkl. MwSt.





Verdi

Servierte Gaumenfreude

Mediterranes Menü

Aufgeschnittenes Oktopuscarpaccio mit Limetten-Tomaten-Traubenölvinaigrette

Mediterrane Fischsuppe mit Crostini und Basilikum

Hühnerbrust Suprême mit Linsen-Morchelragout mit Lavendel-Erdäpfel
oder

Österreichisches Forellenfilet mit Buttergemüse und Pinienkern-Polenta

Schoko-Mille feuille mit Himbeerbavarois

3-Gang Menü mit Suppe	€ 34,00 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise	€ 36,00 pro Person
4-Gang Menü	€ 38,00 pro Person



Bei den saisonalen Angeboten liegt unser besonderes Augenmerk auf der Frische und der lokalen Verfügbarkeit der einzelnen Produkte.

Gerne finden wir passende Alternativen, sollten Sie ein Menü zu einer anderen Jahreszeit wählen.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01. Juli 2013



3-Gang Menü
mit Suppe
€ 34,00
exkl. MwSt.





Vegetarisch

Servierte Gaumenfreude

Alternatives Menü

Terrine von provenzalischem Gemüse

Buttermilch-Erbsenschaumsuppe

Pilz-Stroganoff mit feinen Butter-Spätzle
oder

Lime-Tofu mit Pinien-Rosinenreis

Hausgemachtes Himbeermousse im Schokogitter

3-Gang Menü mit Suppe	€ 34,00 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise	€ 36,00 pro Person
4-Gang Menü	€ 38,00 pro Person



Bei den saisonalen Angeboten liegt unser besonderes Augenmerk auf der Frische und der lokalen Verfügbarkeit der einzelnen Produkte.

Gerne finden wir passende Alternativen, sollten Sie ein Menü zu einer anderen Jahreszeit wählen.

Alle Preise exkl. Mehrwertsteuer, Equipment, Personal & Dekoration -
Saisonale, inhaltliche & preisliche Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01. Juli 2013

