

FEAST FUSION

CATERING FOLDER

Wir liefern Genuss zu euch – sei es nach Hause, ins Büro oder überall dort, wo ihr es wünscht.

Mit Begeisterung verwandeln wir Ihre Veranstaltung in ein unvergessliches Erlebnis! Unser Catering-Katalog steht Ihnen als Wegweiser zur Verfügung, doch wir schätzen die enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden, um ein maßgeschneidertes Catering und Event zu gestalten. Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, damit wir Ihre individuellen Anforderungen verstehen können. Fast nichts ist für uns unerreichbar!



Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl



LEISTUNGEN

ENJOY THE FEAST!

FLYING BUFFET & FINGERFOOD

Entdecken Sie traditionelle und innovative Köstlichkeiten in 6 schmackhaften Gängen. Ideal für entspannte Treffen, Firmenevents und private Feiern und vieles mehr!

Alle Gerichte sind flexibel anpassbar, um Ihren Wünschen, Vorlieben und der Größe Ihrer Veranstaltung gerecht zu werden.



DINNER & FAMILY STYLE

Teilen Sie die Freude am Genießen in einer privaten Runde!

Hier können Sie Ihre Lieblingsgerichte in einer entspannten und geselligen Atmosphäre genießen. Unser Family Style Catering ist perfekt für gesellige Familienessen, Geburtstage und Veranstaltungen, bei denen das Teilen von Genuss im Mittelpunkt steht. Genießen Sie die Freude des gemeinsamen Essens und lassen Sie sich von unserem Catering verwöhnen.

MAßGESCHNEIDERTES BUFFET

EIN FESTMAHL FÜR IHRE SINNE!

Genießen Sie eine maßgeschneiderte Auswahl von köstlichen Speisen, perfekt abgestimmt auf Ihre Wünsche und Vorlieben. Unser Buffet bietet eine Vielfalt von traditionellen und kreativen Gerichten, die für jede Veranstaltung maßgeschneidert werden können. Ganz gleich, ob es sich um eine Private Runde oder ein großes Event handelt, wir passen unser Angebot gerne an Ihre Bedürfnisse und den Anlass an. Erleben Sie kulinarische Vielfalt, die auf Ihre Veranstaltung zugeschnitten ist!

Ihr Event, Ihr Genuss, Ihr Stil.

Gerne können wir Ihnen jederzeit ein völlig Individuelles Menü für Sie gestalten!



FLYING BUFFET & FINGERFOOD



2 Menüvorlagen zur Auswahl und eine “Build your own Menu”

FEAST FUSION

CATERING - FLYING & FINGERFOOD MENU

FLYING & FINGERFOOD MENU

I

ZUM APERITIF ALS FINGERFOOD

(WIR KALKULIEREN MIT 2 STK. PRO SORTE & PRO PERSON)

Gravad Lax

Piment d' Espelette & Erdäpfelpuffer

Bruschetta

mit marinierten Paradeiser und Basilikum (V)

ANSCHLIESSEND SERVIEREN WIR DAS FLYING BUFFET

Wildfanggarnelen

Gnocchi. Rucola. Paradeiser. Chili. Basilikum

Filet vom Rind

Erdäpfeln. Spargelbrokkoli. Röstzwiebel. Jus

Geschmorter Kürbis Ragout

Erdäpfel. Blattspinat. Za'atar

Mille Feuille

Vanille. Waldbeeren



Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

CATERING - FLYING & FINGERFOOD MENU

FLYING & FINGERFOOD MENU

II

Zum Aperitif als Fingerfood

(WIR KALKULIEREN MIT 2 STK. PRO SORTE & PRO PERSON)

Nasu & Miso (V)

Geschmorte Melanzani, glaciert mit Miso

Garnelen Chevice Rolls

mit Chili, Limette, Avocado und Sesamöl

Anschließend servieren wir das Flying Buffet

Spicy Thai Beef

Jasminreis. Thaibasilikum. Chili

Gefüllte Gyoza

mit Chiliöl und Schnittlauch

Kokos-Curry (V)

Kichererbsen. Rübengemüse.

Jasminreis. Mandel

Mini- Schokoküchlein



Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

CATERING - FLYING & FINGERFOOD MENU

CREATE YOUR OWN FLYING MENU

BITTE WÄHLEN SIE MAXIMAL 2 FINGERFOOD OPTIONEN
(wir kalkulieren mit 2 Stk. pro Sorte & pro Person)

Beef Tatar

Piment d' Espelette & Brioche

Bruschetta (V)

mit marinierten Paradeiser und Basilikum

Nasu & Miso (V)

Geschmorte Melanzani, glaciert mit Miso

Gefüllte Gyoza

mit Chiliöl und Schnittlauch

Fleischpralinés

Tomatensauce & Basilikum

Anschließend servieren wir das Flying Buffet

BITTE WÄHLEN SIE MAXIMAL 3 HAUPTSPEISEN

Wildfanggarnelen

Gnocchi. Rucola. Paradeiser. Chili. Basilikum

Filet vom Rind

Erdäpfeln. Spargelbrokkoli. Jus

Geschmorter Kürbis Ragout (V)

Erdäpfel. Blattspinat. Za'atar

Geschmorte Rindsbackerl

Selleriecreme. Waldpilze. Haselnuss

Sake Teriyaki

Lachsfilet. Kimchi. Teriyaki. Jasminreis

Kokos-Curry (V)

Kichererbsen. Rübengemüse.
Jasminreis. Mandel

BITTE WÄHLEN SIE MAXIMAL 1. NACHSPEISE

Mille Feuille

Vanille. Waldbeeren

Mochi Eis (V)

Mini- Schokoküchlein

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

BUFFET



FEAST MENÜ

2x Vorspeisen
3x Hauptspeisen
2x Desserts

7 Speisen

BIG FEAST MENÜ

3x Vorspeisen
1x Suppe
3x Hauptspeisen
2x Desserts

9 Speisen

Gerne können wir Ihnen jederzeit ein völlig Individuelles Menü für Sie gestalten!

FEAST FUSION

CATERING - BUFFET MENU

VORSPEISEN

BITTE WÄHLEN SIE MAXIMAL 3 VORSPEISEN OPTIONEN

Rote Rüben Carpaccio (V)

Waldpilze. Croutons. Kerbel. Trüffel. Frisée

Warmgeräucher Stremellachs

Spinat. Belugalinsen. Orangen. Zitronenmayonnaise

Beef Tartar

Gepickelte Gewürzzwiebeln. Senfkaviar. Trüffelmayonnaise

Burrata nach Saison

Paradeiser. Rucola. Pinienkerne. Basilikum.

Ziegenkäse

Elstaräpfel. Vogerlsalat. Croutons. Walnüsse. Olivenöl.

Roastbeef

Preiselbeer. Rucola. Röstzwiebeln

Romano Salat (V)

Austernpilze. Avocado. Limette. Musakttrauben. Microgreens. Feigen

Räcuherlachs

Spargel. Grillgemüse. Brunnenkresse.

Hausgemachte Antipastiplatte

Grillgemüse. Proscuitto. Grana. Oliven

Geräucherte Entenbrust

Ziegenkäse. Rotkraut. Chili. Himbeere. Haselnuss

Rosa Kalbsrücken

Thunfischsauce. Kapern. Knusper Mais. Grana

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

CATERING - BUFFET MENU

SUPPEN

**BITTE WÄHLEN SIE MAXIMAL 1 SUPPE AUS
(OPTIONAL)**

Waldpilzcremesuppe
Croutons

Spargelcremesuppe
(Saisonal)

Erdäpfel- Trüffel Suppe

Maronischaumsuppe
(Saisonal)

Kürbisc cremesuppe
(Saisonal)

Kräftige Rindssuppe
Frittaten

Levantische Rote Linsensuppe (V)

Bärlauchcreme Suppe
(Saisonal)

Sellerieschaumsuppe
Schnittlauch und Croûtons

Französische Zwiebelsuppe

Gerne können wir Ihnen die Cremesuppen auch Vegan anbieten

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

CATERING - BUFFET MENU

HAUPTSPEISEN

BITTE WÄHLEN SIE MAXIMAL 3 HAUPTSPEISEN OPTIONEN

Wildfang Garnelen

Gnocchi. Radicchio di Treviso. Zitrone. Braune Butter

Gefüllte Ente (je nach Verfügbarkeit)

Brioche & Maroni. Rotkraut. Erdäpfelknödel

Geschmorte Attergauer Rindsbackerl

Getrübelttes Erdäpfelpüree. Senfkohl

Szegediner Krautfleisch vom Waller

Paprika. Kraut. Paprikacreme. Chili. Basilikum. Gnocchi

Kokos-Curry (V)

Saisonales Gemüse. Kichererbsen. Chili
Jasminreis. Mandel. Thaibasilikum

Geröstete Erdäpfelschmarren (V)

Saisonales Gemüse. Schnittlauchsauce

Ötscherblick Schweinebauch

Süßkartoffel. Senfkohl. Sesam. Birnen. Hoisin Sauce

Kalbsbutterschnitzel

Getrübelttes Erdäpfelpüree. Röstzwiebel. Jus

Klassisches Parprikahuhn

Butternockerl. Sauerrahm. Zitrone

Boeuf Bourguignon

Pilze. Schalotten. Speck. Cremige Polenta.

Mais-Pouletbrust

Estragon Velouté. Tagliolini. glasiertes Marktgemüse

Schweinsbraten

Sauerkraut. Serviettenknödel

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

CATERING - BUFFET MENU

DESSERT

BITTE WÄHLEN SIE MAXIMAL 2 DESSERT OPTIONEN

Gelatobar (V)

Je nach Verfügbarkeit

Mohnnudeln

Zwetchgeröster

Apfelstrudel (V)

Frische Beeren. Vanillesauce

Topfenstrudel

Frische Beeren. Vanillesauce

No baked Cheesecake

Beerenröster. Knusperkeks

Nougatknödel

Beerenragout. Frische Früchte. Minze

Mascarpone Creme

mit süßem Pfirsich & frischer Minze

Grießflammerie

Marillenröster. Vanille

Holunder-Joghurt Creme

mit Passionsfrucht

Cremiges Erdbeer-Tiramisu

mit frischen Beeren

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

DINNER & FAMILY STYLE



**Erleben Sie unser Dinner & Family-Style-Menü mit 6
verlockenden Optionen – perfekt für gemeinsame
Genussmomente in familiärer Atmosphäre.**

**Gerne können wir Ihnen jederzeit ein völlig Individuelles
Menü für Sie gestalten!**

FEAST FUSION

CATERING - DINNER MENU

DAS FRANZÖSISCHE MENÜ 4- Gang Menü Ohne Suppe 3- Gang

Rôti de Bœuf

Vogerlsalat. Preiselbeeren. Senf. Apfel

Soup Vichyssoise

Eräpfel. Trüffel. Lauch

Filet de Canette

Entenbrust. Wilder Brokkoli. Sellerie. Haselnuss.
Kirschen.

Mille Feuille

Vanille. Waldbeeren

DAS ITALIENISCHE MENÜ 4- Gang Menü Ohne Suppe 3- Gang

Burrata di Bufala

Paradeiser. Rucola. Olivenöl. Basilikum

Zuppa d'orzo

Gersten.Pancetta.Wurzelgemüse

Guancia di manzo

Rindsbackerl. Erdäpfeln. Trüffel. Wilderbrokkoli

Crema al mascarpone di lamponi

Mascapone. Himbeeren. Knusper.

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

CATERING - DINNER MENU

DAS ASIATISCHE MENÜ 4- GANG MENÜ OHNE SUPPE 3- GANG

Jakobsmuschel

Limette. Avocado. Gewürzzwiebel. Limette. Erdnuss.
Chilli. Koriander

Wan Tan Suppe

Waldpilze. Gefüllte Teigtaschen. Frühlingszwiebel

Shanghai Style Pork

Pak Choi. Süßkartoffel. Wildkräuter. Miso

Tapiokaperlen Pudding

Kokosmilch. Mango. Minze

MODERN AUSTRIAN MENÜ 4- GANG MENÜ OHNE SUPPE 3- GANG

Geräucherte Entenbrust

Rotkraut. Chilli. Preiselbeeren. Haselnuss. Wildkräuter

Sellerieschaumsuppe

Kräuteröl. Croutons.

Saftiger Strohschwein

Cremiges Champagnerspitzkraut. Eräpfeln. Speck.
Croutons. Preiselbeern

Mohnnudeln

Zwetchgeröster. Mohn. Butter. Staubzucker.

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

CATERING - DINNER MENU

DAS VEGETARISCHE MENÜ 4- Gang Menü

Ohne Suppe 3- Gang

Salade de Chèvre

Karamellisierte Ziegenkäse. Honig. Nüsse. Thymian.
Gemischter Salat. Orange.

Soup aux lentilles rouges

Rote Linsen. Karotten. Erdäpfeln.

Chou fleur braisé

Blumenkohl. Miso. Eingelegte Gewürzzwiebeln.
Granatapfel. Haselnuss. Minze

Gâteau framboise noisette

Himbeer. Haselnuss. Frische Früchte.

DAS VEGANE MENÜ 4- GANG MENÜ

OHNE SUPPE 3- GANG

Hummus

Gegrilltes Gemüse. Olivenöl. Pinienkerne.

Soup Vichyssoise Vegan

Eräpfel. Trüffel. Lauch

Musakka 2.0

Melanzani. Zucchini. Paradeiser. Pommes Pailles. Cremige
Estragon Béchamel

Veganer Apfelstrudel

Frishes Saisonales Obst

Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl

FEAST FUSION

KONTAKT

Ihre Kontaktaufnahme ist für uns ein Grund zur Freude!

Unser Ziel ist es, Ihre Anforderungen auf bestmögliche Weise zu erfüllen. Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihnen helfen können, indem Sie uns kontaktieren – wir antworten umgehend. Wir sind spezialisiert auf maßgeschneiderte Lösungen und unterbreiten Ihnen gern einen individuellen Kostenvoranschlag, der auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Ihre Zufriedenheit ist unser höchster Ansporn, und wir stehen bereit, Ihre Ideen und Anliegen in die Tat umzusetzen.

KONTAKTIEREN SIE UNS:

office@feast-fusion.com

+43 664 38 22 496



Kontaktiere uns: office@feast-fusion.com / +43 664 38 22 496

Bitte beachte, dass unsere Catering-Services maßgeschneidert sind, und die endgültigen Kosten variieren je nach Faktoren wie Veranstaltungsort, vorhandener Infrastruktur, Personalanforderungen und Getränkeauswahl