

Suppen

- o Rindsuppe mit Frittatten oder Leberknödel oder Grießnockerl ACGI
- o klare Gemüsesuppe mit Nudeln ACGI
- o Tomatencremesuppe GI
- o Zucchini-cremesuppe GI 2,-/Pers.

vegetarische Hauptspeisen

- o Spinat-Schafkäsestrudel mit Joghurtsauce ACGI
- o Zucchini-laibchen mit roter Paprikasauce und Wildreisermischung ACGI
- o Tortellini mit Spinat-Ricotta-fülle in Gorgonzolasauce ACGI
- o Kürbisgulasch mit Serviettenknödel ACGI
- o Grillkäse auf Ratatouille mit Erdäpfelgratin GI
- o Broccoli-Erdäpfelgratin mit Käse GI
- o Gemüselasagne mit Paradeisersauce ACGI
- o indisches Karfiolcurry mit roten Linsen und Basmatireis FGI vegan
- o thailändisches Gemüsecurry mit Kokosmilch, Tofu und Jasminreis FI vegan
- o gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rosmarinerdäpfel I vegan
- o Lasagne mit Soja AIF

fleischige Hauptspeise

- o Penne carbonara ACGI
- o faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Lauch-Karottengemüse ACGI
- o Lasagne klassik ACGI
- o Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel ACGI
- o überbackene Schinkenfleckerln ACGI
- o gekochtes Rindfleisch mit Röstli und Dillfisolen AGI
- o gebratene Hühnerkeulen mit Reis und Letschogemüse I

Ragouts aus aller Welt – leicht im Stehen zu essen, optimal für Seminare, Schulungen,....

- o Paprikahuhn mit Butterspätzle ACGI
- o Curryhuhn mit Gemüse und Basmatireis I
- o Hühnerragout mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und Pignoli, Reis GIL
- o steir. Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfel I
- o Rindsgulasch mit Semmelknödel ACGI
- o Boeuf stroganoff mit Spiralnudeln ACGI
- o Chilli con carne mit Rindfleisch, Schwarzbrot I

Salate

- bunter Blattsalat
- Eisbergsalat mit Paprika und Mais
- Rucolasalat mit Tomatinchen
- Paradeiser-Gurken-Paprikasalat
- Rohkostsalat mit Kräutern und Zitrone
- Gurken-Schwarzwurzelsalat mit Rahm

Weißkrautsalat
Paradeissalat mit Jungzwiebel
Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel

2 verschiedene Hauptspeisen mit Beilage und 2 Salate

ab 10 Pers. 15,-/Pers.
ab 20 Pers. 16,-/Pers.
ab 30 Pers. 17,-/Pers.

mindestens 10 Port./Speise

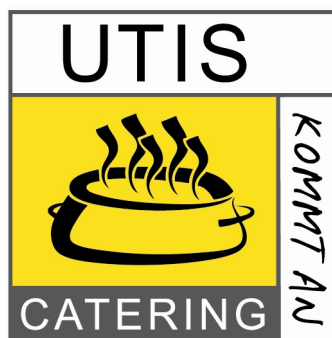
Desserts

Fruchtsalat
dunkles Schokomousse
Topfencreme mit Beeren
Apfelstrudel 2,-/Pers.

Suppenteller und Löffel 1,67/Pers.
Teller und Besteck 2,50/Pers.
Salatschüssel 1,-/Pers.
Dessertschale + Löffel 1,67/Pers.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH EXKL. MWST.

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Nüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte I= Sellerie
J= Senf K= Sesam L= Schwefel M= Lupinen N= Weichtier



Brühlerstr. 104, 2340 Mödling Tel.: 02236/378 761 info@utis-catering.com
Bürozeiten: Mo– Fr. 8 - 18 Uhr, Büro geöffnet in Mödling: Mo – Fr. 9 -13 Uhr