



# Saisonkarte

S O M M E R 2 0 1 9



MAX-Catering, Friedhofstrasse 6, 1100 Wien  
Tel.: +43 01 641 95 95 - Fax: DW 20  
[www.max-catering.at](http://www.max-catering.at)



# Vorspeisen

## S O M M E R

Asiatischer Curry-Ananas Salat im Glas  
mit Sojabohnen & Huhn

E,F,H,L,N,O

Rosa Kalbsrücken mariniert auf Kapernbeeren  
& Zitronen-Frischkäse Creme

G,O,P

Avocado-Shrimps Cocktail im Glas  
mit rotem Paprika

B,M,O

Griechischer Bauernsalat im Glas  
mit Feta & Kalamata Oliven

G,L,M,O

\* \* \* \* \*

Spicy Tomaten-Kokos Kaltschale  
mit Meersalz-Grissini

A,L,O



MAX-Catering, Friedhofstrasse 6, 1100 Wien  
Tel.: +43 01 641 95 95 - Fax: DW 20  
[www.max-catering.at](http://www.max-catering.at)





# Hauptspeisen

## S O M M E R

Geschmortes Kalbsbackerl  
mit Polenta Plätzchen & glaciertem Karottengemüse  
A,C,G,L,O,P

Mit Spinat und Feta gefüllte Poulardenbrust  
mit Tomaten-CousCous  
A,G,L,O,P

Im Gewürzsud pochierter Silberlachs  
auf Selleriepüree & Baby Fenchel  
D,G,L,O,P

Cannelloni gefüllt mit Ziegenkäse & frischem Spinat gratiniert  
mit Grana Padano in einer Paprikarahmsoße  
A,C,G,L,O,P



MAX-Catering, Friedhofstrasse 6, 1100 Wien  
Tel.: +43 01 641 95 95 - Fax: DW 20  
[www.max-catering.at](http://www.max-catering.at)





# Dessert

S O M M E R

Mascarpone Creme  
mit süßen Pfirsich & frischer Minze

G,O

Holunder-Joghurt Creme  
mit Passionsfrucht

G

Zweierlei Schokoladen Mousse „Hell & Dunkel“  
mit marinierten Erdbeeren

C,G,O



MAX-Catering, Friedhofstrasse 6, 1100 Wien  
Tel.: +43 01 641 95 95 - Fax: DW 20  
[www.max-catering.at](http://www.max-catering.at)

