



EVENTS  
CATERING  
RENT A COOK

GRANDER  
on tour

EVENTS | CATERING | RENT A COOK |



## MOBILE HAUBENKÜCHE

„Ich möchte kulinarischen Genuss nicht auf einen Ort beschränken. Ihren Anlass durch meine Kochkünste aber unvergesslich machen. Ob bei Ihnen zu Hause oder einem Veranstaltungsort Ihrer Wahl – meine Haubenküche ist mobil! Kalte oder warme Gaumenfreuden, mehrgängiges Menü, Buffet oder Flying Service – alles

ist möglich. Meine Menüvorschläge sind so individuell wie Ihre Veranstaltung. Beste Zutaten inklusive. Firmenfeier, Gartenparty oder Kongressveranstaltung?

7 oder 700 Gäste? Wir sind flexibel. Ich zaubere mit meinem Team direkt vor Ort die grandertypischen Leckerbissen.“

## MEHR ALS NUR CATERING...

„Sobald das Kulinarische festgelegt wurde, sorgen wir auf Wunsch auch gleich für das ganze Drumherum – vom Partyzelt bis zur Bestuhlung. Oder soll es ein DJ sein? Entspannen Sie sich vor, nach und während Ihrer Veranstaltung – wir kümmern uns um die perfekten Rahmenbedingungen.

Jetzt benötigen wir nur noch Ihren Wunschtermin. Wir stehen bereit für Ihre Fragen und Wünsche. Gerne erstellen wir für Sie individuelle Menüvorschläge.

Bis bald!"

*Thomas Brande*



MENÜS FÜR  
FEIERLICH-  
KEITEN

MENÜ I

HAUSGEBEIZTER SCHOTTENLACHS  
Honig-Senfsoße | Babyleafsalat

KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE  
Blätterteigstangerl

HAUSGEMACHTE SPINATSCHLUTZKRAPPEN  
Nussbutter | Parmesan

TIROLER BIOSCHWEINEFILET  
allerlei Gemüse | Thymianpolenta

KOMPOSITION VON DER SCHOKOLADE  
Himbeere

## MENÜ II

KOMPOSITION  
VOM HAUSGERÄUCHERTEN FRISCHKÄSE  
Tomate | Avocado

MUSKATKÜRBIS-APFELSUPPE  
Kernöl | Nüsse

SAFRANRISOTTO  
Erbse | Garnele

MAISHÄHNCHENBRUST  
Ratatouille | Rosmarinkartoffeln | Salbeijus

CRÈME BRULÉE VOM ESPRESSO  
Zwetschkenröster

## MENÜ III

MELONEN-KRÄUTERSALAT  
steirischer Vulkanoschinken | feine Blattsalate

GRIEBNOCKERLSUPPE  
Gemüsestreifen

ZWEIERLEI KNÖDEL  
Stöcklkraut | Bergkäse

TIROLER MILCHKALBSSCHULTERSCHERZEL  
Selleriepüree | Aromaten | Natursaftl

DUETT VOM BAUERNTOPFEN  
(Mousse/Knödel) | Beerenröster





## MENÜ IV

### HAUSGERÄUCHERTER GEBIRGSSAIBLING

Rote-Beetecarpaccio | Krenespuma

### KLARE TOMATENCONSOMMÉ

GemüsegrieBknödel

### BASILIKUM-RISOTTO

Jakobsmuschel | Safranschaum

### RINDERFILET

Schalottensauce | Spinat  
Kartoffelgratin | Rosmarinsauce

### MARMORIERTES SCHOKOLADENMOUSSE

Himbeercoulis

## MENÜ V

### KOMPOSITION VON DER TOMATE

Flusskrebse | Ruccola

### KRÄUTERSCHAUMSUPPE

Speckstangerl

### SAIBLINGSFILET LEICHT GERÄUCHERT

Fenchel | Quinoa

### KALBSRÜCKEN

Marktgemüse | Basilikumrisotto | Thymianglace

### ETON MESS

marinierte Beeren mit Topfenmousse | Baiser

## MENÜ VI

### LACHS - JAKOBSMUSCHELCARPACCIO

Limette | Kapern

### ERBSEN - MINZSCHAUMSUPPE

Frischkäsenockerl

### WACHTELBRUST

Belugalinsen | Gnocchi

### HIRSCHRÜCKEN

Preiselbeerblaukraut | Kartoffelgebäck  
Wacholdersauce | Quitte

### MASCARPONE – ZITRONENCRÊPE

marinierte Erdbeeren

ESSEN IST EIN *BEDÜRFNIS*,  
GENIESSEN EINE *KUNST*.



- La Rochefoucault



## MENÜ VII

### GEBEIZTES LACHSTATAR

Crème Fraîche | Vogerlsalat

### HOCHZEITSSUPPE

(3erlei Einlage)

### FORELLENFILET

Wurzel-Gemüsefond | Safrankartoffeln

### ENTENBRUST

Wirsing-Speckgemüse | Nuss-Schupfnudeln

### KOMPOSITION VOM APFEL

Zimtsabayon

## MENÜ VIII

### THUNFISCHTATAR

Ingwer | Zitronengras

### SPINAT-KOKOSSUPPE

### LAUWARMER GLASNUDEL-GEMÜSESALAT

Garnele

### PERLHUHNBRÜSTCHEN

Wasabi-Kartoffelpüree | süß-saures Gemüse

### KOMPOSITION VON DER ANANAS



## MENÜ IX

VITELLO TONNATO  
Avocado-creme | Kapern

SELLERIE-ÄPFELSCHAUMSUPPE

WOLFSBARSCHFILET  
Chorizofond | mediterranes Gemüse

RINDERRÜCKEN  
Speckbohnen | Kartoffel-Petersilpüree

PASSIONSFRUCHTMOUSSE  
Ananaskompott



## MENÜ X

BEEF TATAR  
Wachtelei | Röstbrot

HUMMERSCHAUMSUPPE  
Jakobsmuschel

BRETONISCHES STEINBUTTFILET  
Erbsen-Minzcreme | Ingwerkarotten

KALBSFILET  
Morchel | grüner Spargel | Rote-Beetepüree

KOMPOSITION  
Himbeer | Holunder | Sauerampfer



# EMPFEHLUNGEN FÜR DEN APERITIF

LILLET VIVE

CAMPARI MILANO

PROSECCO MIT VERSCHIEDENEN SIRUPS

APEROL SPRITZ

ROSA

WILD ANNE

HENRY

CRANBERRY SPRITZ

ROSENBLÜTENSPRITZ

GIN TONIC

HUGO

MARTINI BIANCO

CHAMPAGNER



# FINGERFOOD ZUM APERITIF

KASPRESSKNÖDEL | Krautsalat

FLEISCHPFLANZERL | Kartoffel-Kurkumasalat

KARTOFFEL-LAUCHSTRUDEL | Schnittlauchdip

GERÄUCHERTE FORELLE | Fenchelsalat

AVOCADO-BIRNENSALAT | Garnele

GLASNUDELSALAT | Frühlingsrolle

BÜFFELMOZZARELLA | allerlei Tomate

VITELLO TONNATO

AVOCADO-PAPAYASALAT | Shrimps

MELONENSALAT | Rohschinken

GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE | allerlei Tomate

LACHSTATAR | Honigsensauce

COUS-COUSSALAT | Grantapfel | Hühnerspieß

# FINGERFOOD IN KLEINEN GLÄSERN

A clear glass filled with a colorful salad of vegetables, including tomatoes, cucumbers, and leafy greens, garnished with a sprig of dill. A large, cooked shrimp is perched on the rim of the glass, its tail hanging down. The glass sits on a dark, textured surface.

## FINGERFOOD FISCH

GEBEIZTER LACHS | Rote Beete

FORELLENCRÊPE | Honigsenfauce

THUNFISCHTATAR „ASIA“

OKTOPUSSALAT | Olive | Kapern

SHRIMPS-AVOCADOSALAT

HUMMERSALAT

MEERESFRÜCHTESALAT | Sellerie | Fenchel

AVOCADO-BIRNENSALAT | Garnele

FORELLEN TONNATO | Romanosalat

GUACAMOLE | Jakobsmuschel

AVOCADO-PAPAYASALAT | Shrimps

## FINGERFOOD TRADITIONELL

---

KASSPRESSKNÖDEL | Krautsalat

FLEISCHPFLANZERL | Kartoffel-Kurkumasalat

LAUCHSTRUDEL | Schnittlauchdip

BLAUKRAUTSALAT | Hirschschenken

TAFELSPITZSÜLZCHEN | Kernöl

SPINATKNÖDEL | Bauerntopfen

SAURES RINDFLEISCH | Käferbohnen

BLUNZENSTRUDEL | Sauerkraut

FINGERFOOD TRADITIONELL

## FINGERFOOD INTERNATIONAL

---

VITELLO TONNATO

RINDSCARPACCIO | Parmesan | Ruccola

GLASNUDELSALAT | Frühlingsalat

PAPAYA-BOHNENSALAT | Garnele

MELONEN-KRÄUTERSALAT | Büffelmozzarella

BURRATA | allerlei Tomate

FENCHEL-ORANGENSALAT | Frischkäse

GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE | Tomate

LACHSTATAR | Crème Fraîche

COUSCOUS-SALAT | Grantapfel | Thunfisch

ASIATISCHER BOHNENSALAT | Tofu

KALBFLEISCHTATAR | mediterranes Gemüse

QUICHE LORAINNE | Kräuterdip

BULGURSALAT | Kerbel | Hühnerspieß

FINGERFOOD INTERNATIONAL

# BUFFET



ALLE FINGERFOODGERICHTE KÖNNEN  
AUCH ALS BUFFET ANGEBOTEN WERDEN

**GESCHNETZELTES VON DER PUTE,  
KALB ODER SCHWEIN**  
Reis | Pilzsauce

**GESCHMORTES RINDSSCHULTERSCHERZEL**  
Spätzle

**LAMMRAGOUT**  
Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

**RINDS- ODER KALBSGULASCH**  
Spätzle oder Serviettenknödel

**GEKOCHTER TAFELSPITZ**  
Wurzelgemüse | Kartoffeln

**GESCHMORTER KALBSBRATEN**  
Aromaten | Selleriepüree

**KALBSRÜCKEN**  
allerlei Gemüse | Polenta

**RINDERFILET**  
Ratatouille | Kartoffelgratin

**MAISHÄHNCHENBRUST IM  
ROHSCHINKENMANTEL**  
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

**HIRSCHGULASCH**  
Blaukraut | Serviettenknödel

**REHRAGOUT**  
Wirsinggemüse | Rote-Beetepüree

**BIO-SCHWEINEFILET**  
Bohngemüse | Gnocchi

**GEFÜLLTER PAPRIKA**  
Tomatensauce | Püree

**HAUSGEMACHTE LASAGNE**  
Basilikumpesto

**GEMÜSEAUFLAUF**  
Tomaten-Olivensauce

**KALBFLEISCHPFLANZERL**  
Erbsenpüree | Ingwerkarotten

**ORECCHIETTE**  
Ratatouille | Schüttelbrot

**TOM KA GAI**

**LACHSSTEAK**  
Spinat | Kartoffeln | Safranschaum

**STEINBUTTFILET**  
Fenchel-Safrangemüse | Kartoffeln

**ZANDERFILET**  
Belugalinsen | Gnocchi



BUFFET





# MITTERNACHTS- JAUSE

GULASCHSUPPE | Gebäck

CHILI CON CARNE | Gebäck

KLEINES GULASCH | Knödel

ANTIPASTITELLER

KARTOFFELGULASCH

WEISSWURST | Breze & Senf

KÄSEPLATTE

## ÖFFNUNGSZEITEN

### RESTAURANT

MO - FR 11.30 - 14.00, 18.00 - 24.00 Uhr

SA 17.00 - 24.00 Uhr, SO Ruhetag

### CAFÉ - BAR

MO - FR 9.00 - 15.00, 18.00 - 24.00 Uhr

SA 17.00 - 24.00 Uhr, SO Ruhetag

### KONTAKT & RESERVIERUNG

Dr.-Felix-Bunzl-Str. 6, 6112 Wattens

Tel. +43 (0)5224 / 52626

[info@grander-restaurant.at](mailto:info@grander-restaurant.at)

