



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 Vulcanoschinken | feine Blattsalate

GRIEBNOCKERLSUPPE
Gemüstreifen

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

LAMM Ragout
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

