



Produktliste



1200 Wien, Treustrasse 35-43

Tel: +43 1 9076075

Fax: +43 1 9076088

Mail: catering@tommihirsch.at

Web: www.tommihirsch.at



Wraps - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

- Wraps mit Beinschinken, Ei und Schwarzwurzel (saisonal)
- Wraps mit Eiaufstrich, Lachs und Salat
- Wraps mit geräuchertem Thunfisch und grünen Spargel (saisonal)
- Wraps mit Hühnerstreifen, Frischkäse und grünen Spargel (saisonal)
- Wraps mit Hoisin Sauce, Frühlingszwiebel und Ente nach Peking Art
- Wraps mit Koriander-Sprossensalat und Thai Huhn
- Wraps mit mediterraner Putenbrust und Antipasti
- Wraps mit Melone-Shrimpsalat (saisonal)
- Wraps mit Radicchio und Hühnercurrysalat
- Wraps mit Salat, Avocado-Wasabimayo und geräucherten Thunfisch
- Wraps mit Thunfisch und Salat
- Wraps mit Bresaola, Rucola und Parmesan
- Wraps mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Schafkäse und Oliven

Jourbagels - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

- Jourbagel mit Ei, Schinken und Curry
- Jourbagel mit Lachs, Frischkäse und Rucola
- Jourbagel mit Roastbeef, grünem Spargel und Remouladensauce (saisonal)
- Jourbagel mit Mozzarella, Tomaten und Pesto
- Jourbagel mit geräucherten Putenbrust, Ei und Tomaten
- Jourbagel mit Schinkenspeck, Tomaten, Salat und Mayonnaise
- Jourbagel mit Thunfisch, Ei und Gurken

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at





Tramezzini - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Tramezzini mit Bresaola, Rucola und Parmesan
Tramezzini mit Ei Rucola und Parmesan
Tramezzini mit Ei und Beinschinken
Tramezzini mit Ei und Salami
Tramezzini mit gebeiztem Lachs und grünen Spargel (saisonal)
Tramezzini mit getrockneten Tomaten und Prosciutto
Tramezzini mit Mozzarella Tomate und Pesto
Tramezzini mit Pfefferoni und Ei
Tramezzini mit Rindspastrami und Remoulade
Tramezzini mit Shrimps und Avocado
Tramezzini mit Thunfischaufstrich und Salat
Tramezzini mit Vitello Tonnato von der geräucherten Putenbrust
Tramezzini mit Lachs und Senf-Dillsauce

Gefülltes Jourgebäck - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Bio Laugenstangerl mit Gouda, Butter und Trauben
Bio Laugenstangerl mit Pastrami, Paprika und Butter
Bio Mehrkornweckerl mit Eiaufstrich und Rucola
Bio Mohnsemmerl mit Krengervais und Beinschinken
Bio Semmerl mit Butter, Bergkäse und Apfel
Brioche mit Krengervais und Beinschinken
Croissant mit Schinken und Ei
Hühnerschnitzel-Semmel mit Salat
Kornspitz mit Hüttenkäse, Kresse und Cocktailtomaten
Kornspitz mit Kärntner Schinkenspeck mit Gurkerl
Mehrkornweckerl mit Salami und Ei
Kürbiskernweckerl mit Camembert und Preiselbeeren
Laugenstangerl mit Liptauer und Emmentaler
Laugenstangerl mit Pastrami und Remoulade
Minichiabatta mit Mozzarella, Tomaten und Pesto
Olivenweckerl mit Emmentaler
Olivenweckerl mit Taleggio und Weintrauben
Salzbrioche mit Gänseleberpastete und Feigenkonfitüre
Salzstangerl mit Bresaola und Parmesan
Kaisersemmerl mit Leberkäse und Käseleberkäse
Wachauer mit faschiertem Laibchen, Senf und Salat
Wachauer mit geräucherter Putenbrust und Paprika

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088

catering@tommihirsch.at





Kanapees - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Brötchen mit Beinschinken und Ei auf Baguette
Brötchen mit Brie, Apfel und Preiselbeere auf Vollkornbaguette
Brötchen mit Büffelmozzarella, Minitomaten und Pesto auf Baguette
Brötchen mit Forellenfilet, Oberskren und Forellenkaviar auf Baguette
Brötchen mit Kärntner Schinkenspeck, Kren und Salat auf Vollkornbaguette
Brötchen mit Mailänder Salami und Gemüseantipasti auf Baguette
Brötchen mit Putenbrust und Cheddar auf Baguette
Brötchen mit Pfefferkaree

Kanapee mit Beinschinken
Kanapee mit Bergkäse
Kanapee mit Brie
Kanapee mit Frischkäse, Gurken und Tomaten
Kanapee mit Frischkäse, Putenschinken und Apfel
Kanapee mit Karotten-Sellerieaufstrich
Kanapee mit Forellenkaviar
Kanapee mit Kräuteraufstrich
Kanapee mit Krengervais und geräucherter Forelle
Kanapee mit Lachs und Senf-Dillsauce
Kanapee mit Mortadella
Kanapee mit Räucherforelle
Kanapee mit Rinderschinken
Kanapee mit Roastbeef
Kanapee mit Salami und Ei
Kanapee mit Shrimp
Kanapee mit Thunfisch
Kanapee mit Wildpastete u Preiselbeeren
Kanapee mit Wildschweinschinken und Kren

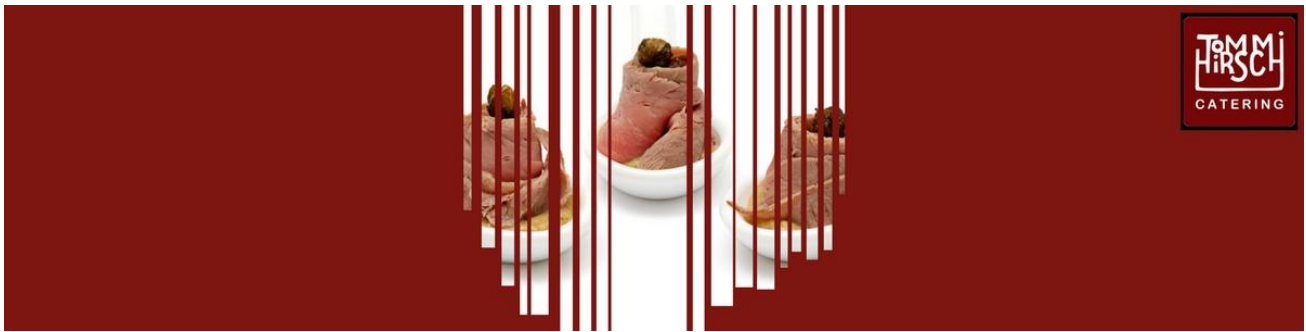
Schwarzbrotsscheibe mit Beinschinken und Kren
Schwarzbrotsscheibe mit Brie und Preiselbeeren
Schwarzbrotsscheibe mit diversen Heurigenaufstrichen
Schwarzbrotsscheibe mit Ei und Kresse
Schwarzbrotsscheibe mit Eiaufstrich und Speck
Schwarzbrotsscheibe mit Kräuteraufstrich u Schnittlauch
Schwarzbrotsscheibe mit Kürbiskernaufstrich
Schwarzbrotsscheibe mit Liptauer
Schwarzbrotsscheibe mit Schmalz und roter Zwiebel

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at

Fingerfood - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Blätterteigpösterchen mit Mango und Gänseleber (saisonal)
Blätterteigrolle mit Kürbis Pinienkern Ziegenkäsefülle (saisonal)
Blätterteigstange mit Prosciutto und Parmesan
Blätterteigstangerl mit Cheddar - Mohn - Sesam
Blätterteigtasche mit Pilzfülle
Blätterteigtasche mit Spinat Schafkäse Pinienkernen
Blini mit Forellenkaviar und Schnittlauch
Blini mit Krebschwanz und Orange
Blini mit Lachs und Senf Dill Sauce
Bresaolarolle mit Kren-Frischkäsefülle
Dunkles Creperöllchen mit Lachs Senfsauce
Faschierte Bällchen pikant garniert
Frischkäse Trüffel mit sardischen Tomaten
Gebratene Maroni mit Pancetta umwickelt (saisonal)
Gebratener Tofuwürfel in Sesamkruste am Spieß
Kalbfleisch – Schalottenconfit Häppchen
Kurz gebratener Thunfischwürfel mit Spargelspitze und Kaviar (saisonal)
Minitarte mit Lachs und Spinat
Minitarte mit Schafkäse Apfel und rotem Pfeffer
Minitarte mit Shrimp und Avocado
Minitarte mit Tomaten und Mozzarella
Quiche Lorraine klassisch
Quiche mit Roquefort und Birne (saisonal)
Quiche mit Spinat
Spieß mit Curryhuhn und Joghurtdip
Spieß mit Dattel im Speckmantel (saisonal)
Spieß mit Feige und Prosciutto (saisonal)
Spieß mit gegrilltem Paprika und Schafkäse Pinienkernfülle
Spieß mit Maroni und knusprigem Speck (saisonal)
Spieß mit Minitomaten, Mozzarella und Pesto
Spieß mit Putenschnitzerl in Kürbiskernpanier
Spieß mit Shrimp, Ananas und pikanter Chilisauce
Spieß mit Speckpflaume und Schweinslungenbraten
Spieß mit Tofu und Antipasti
Würstel im Blätterteig

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at



Löffelfood - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

- Löffel mit Beef Tartare und Wachtelspiegelei
- Löffel mit Camembert und getrockneten Tomaten
- Löffel mit Feige und Prosciutto
- Löffel mit Gasleberpastete und Süßweingelee (saisonal)
- Löffel mit gegrilltem Paprika mit Schafkäse Pinienkernfülle und grünen Oliven
- Löffel mit Pilzen in Kräutern sautiert (saisonal)
- Löffel mit Lachstartare mit Thai marinierter Gurke
- Löffel mit Räucherlachs und grünem Spargel (saisonal)
- Löffel mit Roastbeef und Sauce Remoulade
- Löffel mit Roquefort und Portweinfeige
- Löffel mit rosa gebratenem Rindslungenbraten und Dijon Senfsauce
- Löffel mit Shrimp, Artischocken und Vinaigrette
- Löffel mit Tete de Moin und Erdbeeren (saisonal)
- Löffel mit Thunfischtartare und Avocado
- Löffel mit Tofu und Antipasti
- Löffel mit Vacherin und Feigensenf
- Löffel mit Vitello Tonnato
- Löffel mit Zarenlachs und Kaviar

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at





Salate in Gläsern - Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte

Algen-Nudelsalat mit Jakobsmuscheln
Apfel-Selleriesalat mit Nüssen
Asiatischer Fleischsalat auf Mango-Avocado-Salsa (saisonal)
Bismark Heringsalat mit Apfel und Dille
Caesar Salat mit Hühnerstreifen
Cole Slaw (Amerikanischer Kraut-Karottensalat)
Cous Cous Salat mit gebratenem Gemüse und Petersilien
Feine Beinschinkenrolle mit Krengevais gefüllt auf französischem Salat
Forellenterrine mit Oberskren und Cherrytomaten
Gebratener Kürbis mit karamellisierten Birnen, Blauschimmelkäse und Walnüssen (saisonal)
Gemüsesticks im Glas mit 2 Dips
Geräucherte Gänsebrust auf cremigem Bulgur-Sesamsalat (saisonal)
Griechischer Salat mit Cocktailtomaten und Feta (saisonal)
Humus
Italienischer Calamari-Shrimpsalat
Joghurt-Hühnercurrysalat
Kartoffel-Spargelsalat mit Karotten und Honig-Vinaigrette (saisonal)
Kartoffel-Vogelersalat mit gebackenen Hühnerbruststreifen
Kürbis-Rucolasalat mit Schafkäse und Kürbiskernen (saisonal)
Linsensalat mit Birnen und Haselnüsse
Mango-Avocadosalsa mit Thunfisch im Sesammantel
Orangen-Paprika Thunfischsalat am Linsenbett
Orientalischer roter Rübensalat mit Ziegenkäse und Granatapfeldressing
Pikanter Chinakohlsalat mit Sojadressing
Pochiertes Ei mit Rucola und Räucherlachs
Puten-Glasnudelsalat
Radicchio-Nußsalat mit Gorgonzoladressing
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Salat mit Senfsauce
Rosa gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Wakamesalat
Rucolasalat mit Feigen, Serrano Schinken, Kapern und Manchego
Senflinsensalat mit Roastbeef
Shrimp-Avocadosalat mit Kräutervinaigrette
Spargelsalat mit Prosciutto (saisonal)
Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Kernöl
Thai Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten
Thailändisch gewürzte Rindfleischstreifen auf exotischem Salat
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto
Vegetarischer Antipastisalat
Vegetarischer Nudelsalat mit Zuckererbsenschoten und Koriander (saisonal)
Vitello Tonnato von der Pute mit Kapernbeeren
Waldorfsalat mit geräucherter Gänsebrust (saisonal)

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088

catering@tommihirsch.at



Waldviertler Schafkäse mit Cocktailtomaten und Kernölpesto



Suppen - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Burgenländische Krautsuppe mit Creme Fraiche und Gebäck
Consomme mit Blätterteig-Käsestangerl
Eiskalte Marzipan-Beerensuppe (saisonal)
Französische Zwiebelsuppe
Gazpacho mit knusprigen Chorizo, kalt serviert (saisonal)
Geeistes Melonensüppchen mit Ingwer und Parmaschinken auf Spieß (saisonal)
Getrüffelte Parmesanschaumsuppe
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Prosciutto-Chips
Gulaschsuppe mit Gebäck
Hühner-Kokossuppe
Ingwer-Karottensuppe
Joghurt Gurkenkaltschale (saisonal)
Kartoffel-Lauch-Steinpilzsuppe
Klare Consomee mit Schinkenschöberln
Klare Ochsenfleppsuppe mit Sherry
Kürbiscremesuppe mit Kernölcroustons (saisonal)
Maronischschaumsuppe mit knusprigem Speck (saisonal)
Paprikacremesuppe mit Krabben
Pastinakenschaumsuppe mit Gemüsestroh
Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
Scampischschaumsuppe mit Scampi als Einlage
Spargelcremesuppe mit Croutons (saisonal)
Tomatensuppe mit Topfen-Parmesangnocchi
Vegetarische Bohnensuppe

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at





Fingerfood warm - Mindestbestellmenge immer 30 Stück pro Sorte
Bitte beachten, dass bei einigen Speisen ein Koch vor Ort nötig ist! Wir beraten Sie gerne.

Ausgelöstes Backhenderl auf Kartoffel
Vogel Salat
Brasilianisches Hühnchen mit Kokosmilch und Mango dazu Jasminreis
Calamari frittiert mit Sauce Tartar
Chili con Carne
Chili-Limetten-Rindfleisch mit Shiitake Pilzen und Zucchini
Cremespinat mit verlorenem Ei
Cremige Pilzsauce mit Knödel
Entenbrust auf Maroni Rotkraut
Entenfilet auf Orangen-Maroni-Rotkraut mit Bröselknödel
Erbsenpüree mit Jakobsmuschel und knuspriger Chorizo
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Zwiebeljus
Gansleber auf Selleriepüree mit Portweinjus
Gebratene Gänsebrust auf cremigen Senf-Berglinsen
Gebratenen Putenstreifen mit Dörrzwetschken dazu Süßkartoffelpüree
Geschmorte Backerln vom Iberico Schwein auf Mandel - Kartoffelpüree
Geschmorte Kalbsbackerl mit Kartoffel Gratin
Geschmorte Rehnuß mit Mini-Topfen-Serviettenknödel und Hagebuttenchutney
Geschmortes Lamm auf Ratatouille
Gnocchi mit Pesto und Garnele
Gnocchi mit Pilz-Panna Sauce und Parmesan
Gnocchi mit Ratatouille und Käse
Gnocchi mit Trüffelsalami-Fenchelsugo
Gnocchi mit Ziegenkäse, Radicchio und Nüssen
Griechische Nockerl mit Spinat, Schafkäse und Oliven
Grüner Thai Gemüsecurry mit Reis
Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten, Kapernbeeren, Zitrone und Rosmarin dazu Käsepolenta und gebratene Zucchini
Hühnerbrust mit Kräutern auf Spargelragout
Hühnerbrust streifen mit Yakitorisauce, Zuckererbsenschoten und Babymais mit Jasminreis
Hühnergeschnetzeltes mit grünem Spargel und Duftreis
Hühnergeschnetzeltes mit Kürbisgemüse und Polenta
Indischer Gemüsecurry mit Reis und Minzjoghurt
Jakobsmuschelspieß auf Thai Gurkensalat
Kalbsbutterschnitzerl mit getrüffeltem Kartoffelpüree
Kalbsgulasch mit Nockerln
Kartoffelgulasch
Käsespätzle mit Röstzwiebel
Kürbisgnocchi mit Salbeibutter, Pinienkernen und Parmesan
Kürbis-Paprika Risotto mit Kabeljau und Kerbelöl
Kürbisravioli mit Salbeibutter

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088

catering@tommihirsch.at





Lammrücken auf buntem Cous Cous mit Pfefferminzjoghurt
Mangaliza Backerln geschmort mit getrüffeltem Kartoffelpüree
Melanzaniröllchen mit Pinien-Schafkäsefülle und Tomatensauce
Mini Filetsteak auf Mangold-Topinamburgröstel
Mini Grammelknödel auf Weinkraut
Mini Penne mit Räucherlachs und Blattspinat in leichter Obersauce
Mini Penne mit Pilzen der Saison und Kräutern
Mini Penne mit Mozzarella Tomaten und Pesto
Mini Saltimbocca vom Huhn mit Pilzpolenta
Mini Wiener vom Kalb auf Erdäpfel-Vogerlsalat
Papriziertes Kürbiskraut mit Zander
Rehfilet mit Wacholderjus auf Safranpüree
Rehrückenmedaillons mit Orangen-Maroni-Rotkraut und Semmelknödel
Rinderfiletspitzen mit Zuckererbsenschoten und Yakitorisauce
Rinderfiletspitzen mit WOKgemüse in Teriyakisauce
Roter Thai Garnelencurry mit Jasminreis und Thai Basilikum
Saiblingsfilet auf Paprika Lauchgemüse
Satespieße vom Huhn mit Erdnußsauce
Scampi auf Tomatenconcassé
Schinkenfleckerl mit Käse
Steinpilzravioli mit Salbeibutter confierten Tomaten und Grana
Szegediner mit Scampi und Zander
Tafelspitz auf papriziertem Kürbiskraut und Schnittlauchsauce
Tafelspitz mit Cremespinat und Rösti
Thai Gemüsecurry mit Kichererbsen
Trüffel Sellerie Ravioli mit Panna, Rucola und Grana
Vegetarisches Kokoscurry mit Duftreis
Wiener vom Schweinsmedaillon auf Erdäpfel Vogerlsalat
Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren
Wok Gemüse mit Tofu und Nüsse
Yaki Tori Spieße vom Huhn mit Pak Choi
Zander auf steirischem Wurzelgemüse mit Kren
Zanderfilet mit Paprikaschaum auf Erbsenpüree
Zanderfilet mit sautierten Tomaten, saisonalen Gemüsen auf Wildreis
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Nockerln



Hauptspeisen Fleisch - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Ausgelöste Backhendelstücke mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Backerln vom Iberico-Schwein in Rotweinsauce mit Erdäpfelpüree
Bio Faschierte Laibchen mit Erdäpfelschmarrn, saisonalem Gemüse
Bio Lasagne Bolognese mit grünem Salat
Bio Paprikahendl mit Dinkelnockerln
Coq au vin mit Baguette
Esterhazy Rostbraten mit Zwiebelringen und Rosmarinerdäpfeln aus dem Ofen
Filetspitzen in Cognac-Pilzrahm mit Erdäpfelkroketten und Speckfisolen
Filetspitzen Stroganoff mit Kräuterreis
Gänsebrust in Orangensauce mit Rotkraut und Semmelknödel
Gefülltes Rinderfilet mediterran mit Rosmarinerdäpfeln
Gerollter Florentinischer Kalbsbraten mit Mandel Broccoli und gebratener Polenta
Geschmorte Rehnuss mit Erdäpfelkroketten und Hagebuttenchutney
Geschmorte Barolobraten mit Rosmarinerdäpfeln und herbstlichem Gemüse
Geschmorte Mangalicabackerln mit getrüffeltem Erdäpfelpüree
Geschmortes Olivenhähnchen auf Grillgemüse mit Braterdäpfeln
Grüner Thai-Hühnercurry mit Reis
Hirschbraten von der Schale mit italienischen Kräutern, Rosmarinerdäpfeln und Butterfisolen
Hirschcurry mit Okra und Reis
Hirschkalbsbraten mit Maronirotkraut und Walnussnockerln
Hirschkalbrücken mit Jus, dazu Topinambur-Gratin und Kohlsprossen
Honigbraten vom Jungschwein mit Serviettenknödel und Speckfisolen
Huhn mit Erdnüssen und Chili dazu gebratene Nudeln mit Sojasauce
Hühnerbrust mit Spinat und Schafkäse gefüllt dazu Reis und Gemüse
Hühnerschnitzerl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Hühnerbrust mit Tomatenkruste auf Blattspinat mit Braterdäpfeln
Italienische Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten, Kapernbeeren, Zitrone und Rosmarin, dazu Käsepolenta und gebratene Zucchini
Kalbsbutterschnitzerl mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Bratensaft
Kalbsschnitzerl in Marsalasauce mit cremiger getrüffelter Polenta
Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Semmelkren und Bouillongemüse
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Nockerl
Lammracks in Whiskeysauce mit Ratatouille und Zwiebelerdäpfeln
Lammrücken frisch gebraten mit Couscous und Schafkäse, getrockneten Tomaten und Minze
Moussaka
Perlhuhn mit Kartoffel-Crème Brûlée und mediterranem Gemüse
Pot-au-feu vom Huhn in Weißwein mit Speck, Pilzen und Frühlingszwiebeln, dazu Baguette
Putenschnitzerl in Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Putenmedaillon in Mango-Currysauce dazu Rasinenreis
Putenfricasee mit Basilikum und getrockneten Tomaten mit Kartoffelstrudel

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088

catering@tommihirsch.at



Rehmedaillons, dazu Apfelrotkraut mit karamellisierten Maronen und hausgemachtem Semmelknödel
Rosa Kalbsrücken auf Erbsenpüree mit Schalotten-Portweinjus und Röstgemüse
Rindslungenbraten im Ganzen gebraten mit frischem WOK-Gemüse
Roter Thai-Rindercurry mit Jasminreis (scharf)
Sate-Spieße mit Erdnusssauce und exotischem Gurkensalat
Schinkenfleckerl mit grünem Salat
Schweinsgeschnetzeltes mit Erdäpfelknödel
Schweinslungenbraten im Speckmantel mit Petersilerdäpfeln und englischem Gemüse
Schweinslungenbraten mit Champignons und Kohl überbacken, dazu Petersilkartoffeln
Spanferkel mit Semmelfülle dazu Kartoffel- und Krautsalat (min. 50 Portionen)
Spargelspitzen mit Ministeaks, Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln (saisonal)
Weihnachtliche Putenrolle gefüllt mit Pinienkernen und Dörrozwetschken dazu Süßkartoffelpüree (saisonal)
Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Rösti

Hauptspeisen vegetarisch

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Bio Hokkaidokürbis-Erdäpfelgulasch
Bio Kürbis-Schafkäse-Lasagne
Bio Quinoalaibchen mit Orangen-Currysauce
Cremige Pilzsauce mit Serviettenknödel
Creolischer Gemüsecurry mit Fladenbrot
Curcuma Gnocchi mit Ofentomaten und Salbei
Erdäpfel-Lauch-Steinpilz Gratin
Erdäpfelnudeln mit feinem Ratatouille
Erdäpfelstrudel mit herbstlicher Pilzsauce
Falafelbällchen mit Tahine und Salat
Frühlingsrollen mit Sojasauce
Gebackenes Gemüse (Pilze, Zucchini, Melanzani, Frühlingszwiebel,..) mit Schnittlauchrahm
Gemüselasagne mit Rucola-Cocktailtomaten-Salat und Parmesan
Gemüsepaella mit Räuchertofu
Getrüffelte Krautfleckerl
Gnocchi mit Kürbispesto und Parmesan
Gnocchi mit Ratatouille
Griechische Nockerl mit Spinat und Schafkäse
Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Bergkäse mit grünem Salat
Melanzani-Involtini gefüllt mit Schafkäse-Pinienkernfülle mit Kerbelpüree
Penne mit Paradeissauce und schwarzen Oliven
Risotto mit Radicchio, Nuss und Dolcelatte
Schwammerlsauce mit Serviettenknödel
Schwarzwurzel-Kartoffel-Auflauf
Solospargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfeln
Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Pilzsauce überbacken
Strudel mit papriziertem Kraut, dazu Schnittlauchrahm
Strudel mit Schafkäse-Spinat-Pinienkernfülle, dazu Minzjoghurt
Veganer Gemüsecurry mit Jasminreis

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088

catering@tommihirsch.at





Hauptspeisen Fisch - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Erdäpfelgulasch mit gegrillten Riesengarnelen
Filet vom Bachsaibling mit Bio-Mangold-Gröstl
Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Weißwein-Crevettensauce, Gemüse garnitur und Wildreis
Gebratenes Saiblingfilet auf Paprika-Lauch-Gemüse
Gegrillte Lachsforelle mit Bratkartoffeln auf mediterranem Gemüse
Kürbiskernschnitzel vom Waller mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat
Knusprige Kokosshrimps mit feuriger Salsa und Röstgemüse
Lachscannelloni mit Obers-Lauchsauce überbacken
Lachsforellenfilet vom Forellenhof Kulmer auf Blattspinat und Safranpüree
Lachssteak in Lemongras-Sojamarinade mit Salzkartoffeln
Paella mit Meeresfrüchten
Poschierter Kabeljau auf Safran-Bohnenpüree und Cherrytomaten, dazu Jasminreis
Poschiertes Lachsfilet mit Erdäpfelpüree
Riesengarnelen mit Kräutern gebraten, dazu Penne mit Pesto und gegrillten Cocktailtomaten
Roter Thai-Garnelencurry mit Jasminreis
Waller in Paprikarahm mit Salzerdäpfeln und Sauerkraut
Schottischer Lachs im Blätterteigmantel mit Weißwein-Schnittlauchsauce, Salzerdäpfeln und Brokkoli
Seeteufelmedaillons mit Tomaten-Oliven-Salsa und Petersilienerdäpfeln
Schottischer Lachs in Bärlauchsauce mit Reis
Schwedischer Erdäpfelauflauf mit Anchovis
Zander im Speckmantel auf Paprika-Kürbis-Gemüse mit Salzerdäpfeln
Zander mit sautierten Tomaten, saisonalem Gemüse und Wildreis
Zanderfilet auf papriziertem Kürbiskraut mit Salzerdäpfeln
Zanderfilet mit Kräuterbutter mit Gemüse und Petersilerdäpfeln

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088

catering@tommihirsch.at



OekoBusiness Wien



Desserts in kleinen Gläschen

Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Baileysmousse
Crème brûlée mit kandiertem Ingwer
Erdbeeren mit Joghurt und Vanille
Erdbeer-Tiramisu
Feige mit Honigtopfen und Nüssen
Frische Früchte mit Minze
Grießflammerie mit Marillenröster
Himbeermousse mit frischen Beeren
Himbeer-Ziegentopfenmousse mit eingelegten Zitronenzesten
Joghurt-Heidelbeercreme auf Mohnküchlein (gluten- und laktosefrei)
Kokos-Panna Cotta mit Maracujaspiegel
Limetten-Joghurtmousse mit frischen Beeren
Mango-Chilisalat auf dunklem Schokoladenmousse
Mangomousse mit Knusperschokolade
Maracuja-Trifle
Maroni-Tiramisu (saisonal)
Maronimousse mit Portweibirnen und Schokobiskuit (saisonal)
Mojitomousse mit frischer Minze
Mousse von Hokkaidokürbis auf Waldviertler Graumohnküchlein (saisonal)
Oreo-Dessert im Glas
Rhabarber-Tiramisu (saisonal)
Sachertorte im Glas
Schokobanane im Glas
Schokoladenmousse mit Erdbeeren und altem Balsamico
Schokosouffle mit flüssigem Kern (warm im Chafingdish)
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas (gluten- und laktosefrei)
Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee (saisonal)
Tiramisu
Tonkabohnenmousse
Topfensouffle im Glas mit Waldbeerensauce
Weiße Schokoladenmousse mit Lebkuchen und Mango

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at





Petits Fours – Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Baumkuchenschnitte
Cake Pops
Esterhazywürfel
Himbeer-Vanilletörtchen
Kokospitz
Makronen gemischt
Nusspitz
Parisperspitz
Punschkräpferl
Sacherwürfel
Schokolade getunkte Erdbeere
Wiener Petits Fours gemischt



Fingerfood süß – Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Altwiener Rahmkipferl mit Marillenmarmelade gefüllt
Brownies
Cupcakes
Croissant
Faschingskräpfen (saisonal)
Cake Pops
Fruchtspieß mit Schokolade überzogen
Jourplunder gemischt
Gugelhupf mini
Mini Croissants süß gefüllt
Marmorgugelhupf
Muffins
Spieß mit Früchten
Teebäckerei
Windbeutel

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at





Nachspeise - Mindestbestellmenge immer 10 Stück pro Sorte

Apple Pie mit Vanille-Schlagobers
Bratapfel-Hazelnüsse Blechkuchen
Bratapfeltorte
Bounty Schnitte
Cheesecake mit Erdbeermark
Cupcake individuell beschriftet
Donauwelle
Feiner Wiener Lebkuchen gemischt (saisonal)
Gezogener Apfelstrudel
Grießflammerie mit Marillenröster
Halbflüssiger Schokokuchen mit Tonkabohnenparfait auf Beerenspiegel
Haselnuss Schupfnudel mit Apfelmuss
Kaiserschmarrn mit Zwetsckenröster
Kokosmilch-Reispudding
Kokosbällchen
Lebkuchen Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Obers
Mohn-Schupfnudeln mit Erdbeermark
Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Obers
Rosenblüten-Grießflammerie-Herz
Schokolade Pecanuss Pie
Schokobrunnen
Topfenknödel mit Marillenröster
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Wiener Strudelvariation
Zwetschkendatschi mit Limetten Ingwer Streusel
Zwetschenstrudel mit Vanille-Zimtcreme
Zitronen Topfen Torte

1200 Wien, Treustrasse 35-43, T. 01/9076075, F. 01/9076088
catering@tommihirsch.at

