

WALDLAND  
Catering

# Der Genuss

MIT GEFÜHL UND FEINEN SINNEN

*die natur riecht und schmeckt gut*

Die Natur des Waldviertels bietet im Sinne einer respektvollen Nutzung der Ressourcen optimale Voraussetzungen für beste Lebensmittel. Die hochwertigen pflanzlichen und tierischen Rohstoffe aus den rund 800 landwirtschaftlichen Betrieben der Waldland Mitglieder werden am Waldlandhof in vielfältiger Weise veredelt. Seit der Gründung 1984 orientiert sich Waldland im Sinne von Ökologie, Nachhaltigkeit, beste Qualität und Rückverfolgbarkeit.

*Aus der Waldlandküche  
kommen viele feine  
Überraschungen  
für den Gaumen*



## Schmackhaftes Waldland

bietet mit der Waldlandküche und der Waldlandbackstube ein ausgewähltes Sortiment an Köstlichkeiten. Die hervorragenden Spezialitäten aus der Genuss Region Österreich sind eine ideale Ergänzung und ermöglichen Waldland, ein breites Spektrum kulinarischer Kreativität.

Die vielen wohlschmeckenden, duftenden und gesunden Speisenkreationen erfreuen die Genießer und Genießerinnen. Ob im Kaminsaal am Waldlandhof oder in Ihrer Wunschlokalität - Waldland Gaumengenüsse machen Freude bei vielen Anlässen.



**WALD**LAND  
Catering



## Die Kreationen

---

### Waldviertler Tradition

Erdäpfel, Knödel, Schweinsbraten, Kraut, Mohnstrudel und viele andere kulinarische Gewohnheiten

### WALDLAND Klassik

Ente, Gans, Karpfen, Vegetarisches, Mohnmehlspeisen, fruchtige Desserts und andere kulinarische Ideen



### WALDLAND Privat

bunt gemischt, außergewöhnlich und ganz individuell



## Die Perfektion

---



### Das Team

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie mit unserem Service zufrieden sind. Die Damen und Herren des Waldlandteams bemühen sich mit Kompetenz und Freundlichkeit um Ihre Wünsche. Je nach Art der Veranstaltung und Gästeanzahl, koordinieren wir Ihre Vorstellungen mit unseren Erfahrungen und kreativen Vorschlägen.



### Die Ausstattung

Einen wesentlichen Bestandteil eines Caterings bildet die Ausrüstung. Waldland kann hier eine umfangreiche Ausstattung anbieten.

Tische jeder Art, Bestuhlung,  
Bänke, Tischwäsche,  
Geschirr, Gläser, Besteck, u.a.  
Ausgesucht geschmackvolle Dekorationsideen  
haben Stil und zaubern  
eine angenehme Atmosphäre.

### Übrigens:

*Waldland transportiert die schmackhaften Produkte seit vielen Jahren mit Fahrzeugen, die von VWP Waldland auf den Betrieb mit reinem Pflanzenöl umgerüstet wurden und daher besonders umweltschonend sind.*





# Unsere Ökologie

kurze Reise  
beste Speise



- ◆ Beste regionale Rohstoffe
- ◆ Kontrollierte Produktion
- ◆ Respektvolle Verarbeitung
- ◆ Feiner Geschmack
- ◆ Kurze Transportwege

Mit diesem Siegel bekennt sich Waldland zu den authentischen Produkten und Spezialitäten. In Rücksicht auf die im Waldviertel bzw. Österreich mögliche ressourcenschonende landwirtschaftliche Produktion bemühen wir uns um eine kreative und geschmackvolle Verarbeitung und Präsentation. Gerne bieten wir auch Speisenfolgen ausschließlich mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau.



# Wir präsentieren Ihnen

Der Genuss	2
Die Kreationen	3
Die Perfektion	4
Ökologie	5
Fingerfood	6
Brötchen & Gelegtes	8
Waldviertler Tradition	10
WALDLAND Klassik	12
WALDLAND Privat	14
Dessert	16
Mehlspeisen	18
Getränke	20
Dekoratives	22
Die Catering Organisation	24

# Fingerfood



**Einfach weiterplaudern**, sich gut unterhalten oder eine wichtige Entscheidung treffen - ein Genuss vom Fingerfood ist immer ein wohltuender Beitrag. Wir empfehlen Ihnen unsere Speisen auf Minitellern, Minischüsseln und in kleinen Gläsern, wenn Sie einen Stehempfang planen. Wir beraten Sie gerne, welche warmen und kalten Gerichte für diese lässige Art des Speisens besonders geeignet sind.

## eine Auswahl



Waldviertler Räucherforelle auf Dillrahmgurken  
Geräucherte Barbarieentenbrust auf Rotkrautsalat  
Kümmelbraten auf Bierrahmrettich  
Verhackertes vom Marktgemüse  
mit gefüllten Gemüse von den Käsemachern  
Bunter Putenknackersalat  
Würziger Rindfleischsalat mit Kernöl  
Rollmops vom Räucherlachs auf Curry-Fenchelkraut  
Roastbeef auf Sellerieapfelsalat  
Vitello tonnato mit Kapernbeeren  
Saurer Rindfleischsalat mit Kernöl  
Gefülltes Geflügelschinkenröllchen mit französischem Salat  
Fruchtiger Käsesalat mit Nüssen  
Gabelbissen mit Waldviertler Karpfen und Barbarieentenfilet  
Würzige Hendlknabanossischeiben  
Entenleberkäse mit Senfzwiebel  
Rehterrine auf Preiselbeerrotkrautsalat  
Schafkäsemousse auf Waldorfsalat  
Saure Blunzen  
Presskopf mit roter Zwiebelvinaigrette  
Roastbeef  
vom Waldviertler Weiderind und Kürbiskompott  
Fruchtiger Apfel-Selleriesalat  
mit Tiroler Schinkenspeck  
Hirschschinken auf Waldorfsalat  
Waldviertler Flusskrebssalat mit Dill-Senf  
Kaninchenterrine mit Zwetschkenröster  
Tartare vom Pfifferling mit Hirschschinken  
Gemüseaspik mit einer Vinegrette  
aus rotem Zwiebel und Quittenssig  
Nudelsalat  
Geflügelsulz mit Mohnölmariade  
Nudel Geflügelsalat mit Marillen-Essigmarinade  
Mozzarellaabällchen auf Tomaten-Basilikumragout  
Spargel-Schinkenröllchen auf fruchtigem Selleriesalat

Süß:

Creme bruellee vom Lavendel  
Buttermilchcreme mit Erdbeeren  
Weintraubentimbal mit Hollundergelee

# Brötchen, Happen und Gelegtes



**Die phantasievollen Kreationen** der kalten Küche werden mit ausgewählten, köstlichen Zutaten gekonnt aufgelegt. Das klassische belegte Brötchen findet sich ebenso in unserem Repertoire wie die perfekt inszenierte Spezialitätenplatte. Was immer Sie bevorzugen – Aufstriche, Schinken, Gemüse, Exotisches – wir bemühen uns, Ihren Vorstellungen bestmöglich zu entsprechen.



- Vollkornbrötchen mit Karotten-Sellerie Creme
- Happen von gefülltem Gemüse
- Landbrot mit Biogeselchtem
- Geräuchertes Barbarieentenfilet auf Dinkelgebäck
- Käsespießchen
- Gefüllte Brotwürfel am Spieß
- Pikante Blätterteigröllchen
- Schinkenkipferl
- Speckstangerl
- Käsecracker
- Geräucherte Barbarieentenbrust
- Ausgewählte Käsespezialitäten
- Waldland Räucherforelle
- Schinkenspeck und Geselchtes
- Eiaufstrich mit Kresse
- Spinattascherl mit Schafkäse
- Räucherkarpenfilet
- Spezialitäten von der Barbarieente
- Schinkensalat mit Mohnkäse
- Schinkenröllchen

## eine Auswahl



Waldviertler Spezialitätenplatte  
mit Blunzn, Saumaisen und Co



Gemischte Sulzplatte von Hendl und Ente

Sulzplatte mit Mohnölmarinade und Jourgebäck

Käsevariationen von Schaf, Ziege, Kuh

Vegetarisches

Gemüsestrudel, Spinattascherl, Kräutercremeröllchen

## Waldviertler Tradition



**Natürlich genießt man** immer wieder gerne Speisen, die lieb gewordene Gewohnheiten unterstreichen. Auch in der Waldlandküche werden Waldviertler Spezialitäten nach traditionellen Rezepten gekocht. Besonders beliebt sind die duftenden Mehlspeisen aus der Waldland Backstube, die in einer großen Vielfalt und je nach Anlass zubereitet werden können.



## Vorspeisen

Sülzchen vom Marktgemüse  
 Räucherforelle auf Dillrahmgurke  
 Bunter Entenknackersalat  
 Nudel Geflügelsalat mit Marillen-Essigmarinade  
 Geflügelsulz

## Suppen



Klare Gemüsesuppe  
 mit Dinkelgrießnockerl oder Gemüsenudeln  
 Rinderkraftsuppe  
 mit Kräuter-Frittaten  
 Klare Gemüsesuppe  
 mit hausgemachten Backerbsen  
 Rinderkraftsuppe  
 mit Entenleberknöderl  
 SELLERIESCHAUMSUPPE  
 mit Weißbrotdröckchen

## Hauptspeisen



Hell Eingemachtes Hühnerfilet  
 auf Pilzknöderl  
 Stroganoff vom Bio-Rind  
 mit Kohlrabipuffer  
 Lammrollbraten  
 mit Butterbohnen und Bratkartoffeln  
 Klarer Eintopf von der Pute  
 mit Würfelkartoffel, Wurzelgemüse und frischem Kren  
 Gekochte Gustostücke vom Waldviertler Weiderind  
 dazu Semmelkren und geröstete Erdäpfel  
 Semmelknödel mit Schwammerlgulasch  
 „Zwettler Schwarzbrat“  
 mit Semmelknödel und Paprikakraut  
 Gemüsestrudel  
 mit Petersilkartoffeln  
 Fleisch- und Grammelknödel  
 mit Sauerkraut  
 Gebratene Barbarieentenkeule im Weichselsaftl  
 mit Waldviertler Knödel und Rotkraut

eine Auswahl

# WALDLAND Klassik



**Die wertvollen Rohstoffe** werden nicht nur traditionell verarbeitet, sondern mit feiner Sensorik neu interpretiert. Daraus entstehen schmackhafte Speisen, die eine breite Auswahl von bodenständig bis außergewöhnlich zulassen. Die Waldland Klassik Speisenpalette eignet sich ideal für Buffets zur Selbstbedienung und kann auf Wunsch auch serviert werden.



## eine Auswahl



## Vorspeisen

Rollmops vom Räucherlachs auf Curry Fenchelkraut  
Apfel-Sellerieragout auf geräuchertem Barbarieentenfilet  
Gefüllte Gemüse von den Käsemachern auf Frieseesalat  
Roastbeef vom Waldviertler Weiderind und Kürbiskompott  
Verhackertes von der Räucherforelle  
auf Apfel-Selleriesalat dazu getoastetes Schwarzbrot  
Gebackene Roulade vom Hühnerfilet  
mit Gänseleberfülle auf Kartoffel-Ruccolasalat

## Suppen

Karotten-Ingwerschaumsuppe  
mit gebackener Räucherforelle  
Schaumsuppe von der Krenwurze  
mit grünem Spargel und gerösteten Briochewürfeln  
Klare Rinderkraftsuppe mit gefüllten Entenleberknödel  
Klare Rindsuppe mit Lammschinkenschöberl  
Kürbiscremesuppe

## Hauptspeisen

Eferdinger Spargel in Veltlinerschaum dazu Kerbelkartoffel  
Ragout vom Kalb mit Kartoffelchips  
Schweinsfilet mit Kräutergnocci  
Gulasch vom Waldlandkarpfen  
mit deftigen Debrezinern und hausgemachtes Bauernbrot  
Nudel Karpfenpfanne  
Karpfenfilet nach Waldlandart  
mit Petersilkartoffeln und Knoblauchsauce  
Kaninchenragout in feiner Paprikasauce  
dazu Butterreis und Marktgemüse  
Ganslbraten klassisch  
mit Rotkraut und Erdäpfelknödel  
Spinat-Lasagne  
mit Gorgonzolasauce

# WALDLAND Privat



**Besondere Anlässe** brauchen besondere Höhepunkte. Waldland Privat präsentiert Köstlichkeiten die sensibel alle Details berücksichtigt, die vom anspruchsvollen Gast gewünscht werden. Das Waldland Sonntagsbuffet und das Waldland Kulinarium am Waldlandhof bieten die Möglichkeit zum Genießen dieser Speisenauswahl. Gerne bringen wir die Speisen auch zu Ihrer Veranstaltung.



## Vorspeisen

Carpaccio vom Waldviertler Karpfen  
mit Kräuterpesto

Räucherkarpfenmousse im Käsekorb  
dazu mariniertes Gemüseragout

Warme Ofenleber vom Waldland-Freilandhendl  
auf einer Apfel-Zwiebelsoße

Gefüllte Hendlnüsschen auf Ruccolarisotto  
auf Mangoragout

Terrine von der Räucherforelle mit Ricotta  
im Räucherlachsmantel auf Schwarzbierschaum



## Suppen

Kürbis-Muskatcremesuppe mit Nusscrossini

Bärlauchschaumsuppe mit Butter-Mohnockerl

Ruccolaschaumsuppe mit gebratenem Zander

Veltliner-Kerbelschaumsuppe mit gebackener Blunzn

Klare Tomatenessenz

mit Dinkel-Profiteroles und Julienne Gemüse

## Hauptspeisen

### eine Auswahl



Entenbrust

mit Muskatkürbis und Honig-Koriandersauce dazu Dinkelgrießknödel

Kalbsbraten vom Biorind

auf gedünstetem Chicorée dazu Rote Rüben Kartoffelknödel

Gefüllter Kalbsrollbraten

auf Knoblauch-Kümmeljus dazu Erbsenpüree mit Mandeln

Gebratene Gänseteile

im Schwarzbiersaftl dazu Laugenbrezlnknödel

und Maroni-Rotkrautstrudel

Rosa gebratenes vom Reh

auf Hollerkoch und Erdäpfelpüree

Gegrillte Würfel von der Beiried

in Cognacrahmsauce dazu Butterspätzle

und gratinierte Broccoli

# Dessert



**Cremen leicht wie ein Hauch**, Früchte die ihr Aroma vollends preisgeben, Gebackenes wie gezaubert, so finalisiert sich eine Folge von kulinarischen Genüssen. Mohn, Marzipan, Nüsse, Schokolade und feine Liköre finden sich in phantasievoller Abwechslung in unseren Dessertvariationen. Wir empfehlen Ihnen das passende Dessert oder präsentieren eine abgestimmte Serie in dekorativen Gläsern und Schalen.

## eine Auswahl



Warmes Marzipankoch  
mit Vanilleschaum  
Erdbeersüßchen  
mit Minze  
Orangen-Grand Maniercreme  
Buttermilchtimbal  
mit Weintrauben



Lauwarmes Rhabarbertarte  
mit Eierlikörschaum  
Warmer Glühweingugelhupf  
mit Vanille- Zimtschaum  
Waldviertler Mohnnudeln  
Weisses Schokoladenmohnmousse  
mit Zwetschenröster



Buttermilchcreme  
mit Erdbeeren  
Creme vom Bamopfl  
Weißes Schoko-Mohnmousse  
mit Marillenragout  
Buttermilchcreme  
mit süßem Weingelee



Weintraubencreme  
mit Holundergelee  
Weintraubentimbal  
mit Holundergelee  
Topfensoufflé  
in der Moccataste  
Gestürzte Kokosnusscreme  
mit Buttermilchsorbet  
Jogurtlasagne  
mit Erdbeersalat  
Karottencreme  
mit Ingwer-Limettensauce  
Lebkuchen-Tiramisu  
mit Tiroler Zeltenchips und Mandarinragout  
Nusskuch auf Maronisauce  
Orangencreme bruleè  
mit pochierter Zimt-Birne  
Panna Cotta  
mit Roten Rüben  
Pochierter Marzipanpudding  
mit Mandelschaum und caramelisierter Birne

# Mehlspeisen



Dass der geschmackvolle **Waldviertler Graumohn** mit seiner geschützten Ursprungsbezeichnung bei Waldland die Hauptrolle bei den Mehlspeisen spielt, ist klar. Gerne genießt man auch die Vollkornbackwerke sowie die große Auswahl an Kuchen, Schnitten und Keksen. Eine Augenweide sind die wunderschön gestalteten Torten für verschiedenste Anlässe. Petit Fours von Waldland werden auch Sie begeistern.



- Ausgezogener Apfelstrudel
- Biskuitroulade
- Dinkellinzerschnitten
- Dinkellinzerkekse
- Esterhazyschnitten
- Glasierter Mohnkuchen
- Gedeckter Apfelkuchen
- Gugelhupfvariationen
- Heidelbeerstrudel
- Karottenkuchen
- Marmorgugelhupf
- Mohnstrudel
- Mohngugelhupf
- Mohnroulade
- Mohnlinzerschnitten
- Mohn-Apfelgitterkuchen
- Mohnvanillekipferl
- Mohnschnecke
- Mohnbusserl
- Mohnkipferl
- Mohnoberswürfel
- Mohnspitz
- Mohnzelten
- Mohntorte
- Minischaumrollen



## eine Auswahl



- Nußkipferl
- Nougatstangerl
- Sacherschmitte
- Topfen-Marillenschnitte
- Waldlandkrapfen
- Weichselkuchen mit Weißmohn
- Waldlandtorte



# Getränke



**Getränke begleiten** in abgestimmter Weise das reichhaltige Speisenangebot.

Vom Aperitif bis hin zu einer schlichten Tasse Kaffee bieten wir eine breite Palette an Getränken. Wir empfehlen die Spezialitäten ausgewählter Erzeuger aus der Region und berücksichtigen bei der Getränkezusammenstellung auch gerne Ihre speziellen Wünsche.

## Erfrischende Wasser und Säfte

Mineralwasser  
Natürliche Obstsäfte  
Fruchtnektare  
Blütensäfte



## Belebende Biere

Schremser  
Zwettler  
Biobier  
Alkoholfreies  
Wunschbiere



## Prickelnde Sekte

## Perlende Cider

Erlesene Weine  
aus Österreichs besten Rieden

## Süße Liköre

Starke Schnäpse  
aus Waldviertler Brennereien

## Bunte Cocktails

## Kräftige Kaffeevariationen

## Heiße Schokolade

## Natürliche Tees

Kräutertee  
Früchtetee



# Dekoratives



- Blumenauswahl
- Phantasievolle Gestecke
- Naturmaterialien
- Steine
- Grünpflanzen
- Wanddekor
- Bunte Bänder
- Dekorstoffe
- Kerzen
- Leuchter
- Stoffservietten
- Namenskarten
- Speisekarten
- Weinkarten



Es macht uns Spaß, einen Tisch zu decken und dabei **die Kreativität** zu entfalten.

Eine entspannte Atmosphäre, ein schöner Raum und zufriedene Gäste machen ein Fest aber auch eine Veranstaltung erfolgreich. Waldland möchte Ihnen bei der Gestaltung Ihres Events Unterstützung anbieten.

# Equipment



- Tische eckig
- Tische rund
- Pulte
- Tischwäsche
- Papiersets
- Stoffsets
- Bänke
- Stühle
- Aschenbecher
- Tabletts
- Gläser jeder Art
- Tassen
- Teller
- Besteck
- Vasen
- Dekorstoffe
- Leuchter
- Stoffservietten



Der Ort und die **Ausstattung eines Festes** oder einer Tagung, tragen zum Erfolg bei. Je nach Anlass empfehlen wir Ihnen die passenden Ausstattungselemente, sorgen für eine perfekte Abstimmung aller notwendigen Anforderungen.



## WALDLAND Catering

Wir nehmen gerne Ihre Cateringanfrage entgegen  
und freuen uns, wenn wir uns um Ihre Veranstaltung kümmern dürfen.



Regina Almeder  
Geschäftsführerin / Cateringleiterin

Waldland VermarktungsgesmbH  
Schmackhaftes Waldland

A-3533 Oberwaltenreith 10, T: 02826/ 7443-400, F: 02826/ 7443-500  
hof@waldland.at, www.waldland.at