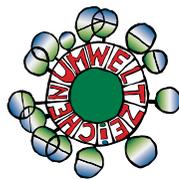




Catering  
im Congress Centrum Alpbach

# Catering im Congress Centrum Alpbach - Essen und Trinken mit höchstem Genuss

Um das Wohl der Gäste des Congress Centrum Alpbach kümmert sich federführend Jakob Larch vom Gasthof Jakober. Er und sein Team verfügen über sehr viel Erfahrung im Cateringwesen und beste Voraussetzungen, damit im Congress Centrum Alpbach auch Großveranstaltungen auf einem hohen gastronomischen Niveau betreut werden können.



„Frische Produkte, frisch gekocht! So lautet unsere Devise. Wir kochen frisch vor Ort in unseren Gastronomiebetrieben in nächster Nähe zum Congress Centrum Alpbach und durch die kurze Dauer zwischen Zubereitung und dem Verzehr bleiben die Nähr- und Vitalstoffe optimal erhalten.“

Jakob Larch

## Green Meeting Alpbach - regional, saisonal & fair



Die Gastronomie für das Congress Centrum Alpbach ist auf Regionalität, Genuss und Unverfälschtheit ausgerichtet. Speisen und Getränke aus der Region stehen während des Kongresses im Mittelpunkt aller gastronomischen Leistungen. Es werden hauptsächlich saisonal verfügbare Lebensmittel und fair gehandelte Produkte verwendet. Dies ist auch ein wesentlicher Bestandteil für die Zertifizierung als „Green Meeting“ Veranstaltung.

Die Produkte kommen größtenteils aus dem Alpbachtal bzw. aus Tirol:

- Fleischprodukte von Alpbacher Bauern
- Räucherprodukte von heimischen Produzenten
- Fischzucht Tirol
- Jägerschaft Alpbach
- Tiroler Obst- und Gemüsebauern

Somit wird die regionale Wertschöpfung unterstützt.

# Fingerfood (mit verschiedenen Brot- und Gebäcksorten)

Ziegenfrischkäse-Bällchen mit Kräutern und Walnüssen  
Mini Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum  
Kräuterfrischkäsebällchen auf Vogelsalat  
Käsespieß mit Trauben  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Gemüsestrudel mit Kräuterdip  
Blätterteigtaschen gefüllt mit heimischem Gemüse  
Karotten- und Selleriestangen im Glas dazu Kräuterdip  
Auberginenröllchen mit Tomaten und Mozzarella

Roastbeef auf Sauce Tartar  
Grissini mit geräuchertem Schopfspeck  
Melone mit geräuchertem Alpbacher Rindfleisch  
Tartar vom Alpbacher Jungrind auf Vollkornbrot  
Lauwarmer Zwiebel-Speckkuchen mit Kräuterdip  
Roastbeefröllchen mit Blauschimmelkäsefülle  
Speckröllchen mit Kren-Creme Fraiche – Fülle  
Frittierte Pflaumen im Speckmantel  
Scharfe Hackbällchen auf Tomatenragout

Tramezzini mit Räucherforellenmousse  
Tartar von heimischen Räucherfischen auf Weißbrot  
Lachsforellenrolle mit Spinat- Frischkäsefüllung  
Tartar von Räuchersaibling auf Weißbrotcrostini  
Räucherlachs im Palatschinkenmantel

Scharfe Hühnerspießchen  
Entenbrust mit Paprika-Ingwer-Dip auf Rucola



## Canapées / Brötchen

Gemischte Brote: Alpbacher Bauernspeck, Bauernschinken, Räucherschinken, kaltem Schweinsbraten, gebeizte Saiblinge, Räucherlachsforelle, Kräutertopfen, Bergkäse Rucolaaufstrich, Liptauer, Gemüseaufstrich, Topfen-Speck-Aufstrich uvm. fein garniert auf Alpbacher Bauernbrot, Weißbrot und Vollkornbrot.



### Unser Tipp:

Betonen Sie den lockeren Charakter Ihres Events mit einem „Flying Buffet“.

Verschiedenste frisch zubereitete Köstlichkeiten werden als wohl portionierte Häppchen per Tablett den Gästen gereicht.



# Lunch Buffet Light – ein Auszug:

## Beispiel I

Blatt- und Gemüsesalate  
mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*

Gebrautes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln  
oder

Penne mit frischem Gemüse  
\*\*\*

Topfenknödel an Butterbrösel

## Beispiel II

Tomaten-Mozzarellaspießchen  
Melone mit Prosciutto  
Hausgemachtes Antipasti mit Schafskäse  
\*\*\*

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat  
oder

Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce  
\*\*\*

Marinierter Fruchtsalat

## Beispiel III

Klare Rindsuppe mit Tiroler Speckknödel  
\*\*\*

Hühnerbrüstchen mit einer Broccolifülle  
im Speckmantel an Rahmpolenta  
oder

Erdäpfeltaler  
an Blauschimmelkäse mit pikantem Gemüse  
\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu

## Beispiel IV

Gemischte Salate vom Buffet  
mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*

Gegrilltes Schweinemedallion an Salbeisauce mit  
Kräuterspätzle und Karottengemüse  
oder

Spinatknödel an brauner Butter und Parmesan  
\*\*\*

Apfel - & Topfenstrudel mit Vanillesauce



5



### Beispiel V

Blatt- und Gemüsesalate  
mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe  
\*\*\*

Zarter Kalbsbraten mit Duftreis und Zuckererbsen  
oder  
Spinatpalatschinken an leichter Käsecreme  
\*\*\*

Weißes und dunkles Schokoladenmousse im Glas

### Beispiel VI

Gemischte Salate vom Buffet  
mit verschiedenen Dressings  
\*\*\*

Kräftige Gemüsebrühe mit Kräuterfrittaten  
\*\*\*

Gekochter Tafelspitz vom Alpbacher Jungrind  
an einer Schnittlauchsauce und Apfelkren  
dazu Röstkartoffeln  
oder

Pfifferlingrahmgulasch mit Kräutern  
dazu Serviettenknödel  
\*\*\*

Leichte Joghurtcreme mit Himbbeeren



### Unser Tipp:

Gerne bieten wir vegetarische und vegane Alternativen und berücksichtigen Wünsche hinsichtlich eventueller Unverträglichkeiten.



## Alpbacher Buffet I

Gemischtes Geräuchertes aus dem Alpbachtal  
Bauernspeck, geräuchertes Rindfleisch, Kaminwürsten,  
geräuchertes Forellenfilet, dazu Bauernbrot  
\*\*\*

Klare Rinderbrühe mit Kaiserschöberl  
oder Frittaten  
\*\*\*

Tiroler Gröstl mit Speckkrautsalat  
oder  
Käsespätzle mit nussbrauner Butter und Röstzwiebel  
\*\*\*

Apfelkiachl mit Vanillesauce  
Alpbacher Käsesorten vom Brett

## Serviertes Menü I

Jourgebäck mit dreierlei Aufstrichen  
\*\*\*

Wildkräutersalat mit frischem Spargel,  
Vulcanoschinken und Kürbiskernpesto  
\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumgrießnockerl  
\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Steinpilzgratin und Röstgemüse  
oder

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet  
auf Ochsenherz-Tomatenrisotto  
und Rucola  
\*\*\*

Schokoladenküchlein auf einem Erdbeerragoutspiegel  
dazu Zitronensorbet

## Alpbacher Buffet II

Roastbeef vom Alpbacher Rindfleisch mit Sauce Tartar  
Ziegenfrischkäsebällchen im Kräutermantel  
Alpbacher Bauernspeck mit Kren  
dazu verschiedenes Gebäck  
\*\*\*

Karfiolcremesuppe mit Pesto  
\*\*\*

Putenrahmgeschnezeltes mit Rösti und glacierten Karotten  
oder  
Spinatstrudel mit Bärlauchkäse und Sauerrahmdip  
\*\*\*

Topfenknödel mit Fruchtsauce



## Serviertes Menü II

Pastrami vom Reh mit fruchtig-saurem Topfen Dip  
dazu frisches Gebäck

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl

\*\*\*

Milchkalbrückenfilet mit rotem Kartoffelpüree  
und Rosmarienrosenkohl

oder

Tris

Spinat-, Käseknödel und Schlutzkrapfen an brauner Butter

\*\*\*

Tiroler Nachspeisenvariation

Buttermilchterrinen mit marinierten Erdbeeren

Marillenknödel mit fein gerösteten Butterbrösel

Alpbacher Apfelgröstel an einer feinen Zimtsauce



### Unser Tipp:

Ein Mix aus Buffet und servierten Gängen.  
Gerne erstellen wir Ihnen einen exklusiven  
Menüvorschlag.



## Seminargetränke

Pauschale pro Person und Einstellen von 2 Getränken  
(1 Mineralwasser 0,35l und 1 Fruchtsaft 0,25l)

Pauschale pro Person und Einstellen von 3 Getränken  
(1 Mineralwasser 0,35l und 2 Fruchtsäfte 0,25l)



## Getränke im offenen Ausschank

Verschiedenste Biersorten zur Wahl

### Unsere Hausweine

Zweigelt oder Blaufränkisch

Grüner Veltliner

(auf Wunsch können wir Ihnen gerne eine Vielfalt weiterer Qualitätsweine anbieten)

### Säfte

Apfelsaft (auf Wunsch auch naturtrüb), Traubensaft, Orangensaft (Fair-trade)

Alkoholfreie Softdrinks (Fanta, Cola, Cola light, Sprite)

## Aperitif & Digestif - eine Auswahl

Sekt mit hausgemachtem Hollunderblütensirup

Aperol Spritz

Pfiff Bier

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot an Cocktails  
und Long-Drinks im Rahmen Ihrer Veranstaltung.



# Getränke Verrechnung nach Verbrauch (Literware)

Filterkaffee

Tee (verschiedene Sorten zur Wahl)

Alkoholfreie Säfte

Qualitätsweine aus Österreich und auf Wunsch aus anderen Weinregionen  
(Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot an erlesenen Weinen aus unserer Weinkarte.)

Mineralwasser still / prickelnd

Qualitativ hochwertiges Alpbacher Leitungswasser in Krügen  
(Reinigungspauschale pro Person / Tag)



## Unser Tipp:

„Tiroler Schnapsl“

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertelange Tradition. Fleiß, Hingabe und viel Wissen um das Kulturgut Schnaps haben die Tiroler Brenner weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht.



# Kaffeepausen Pauschalen

## **Klein aber fein**

Eine Kaffeepause mit Filterkaffee, Tee und alkoholfreien Getränken

## **Süß & Fruchtig**

Eine Kaffeepause mit Filterkaffee, Tee, alkoholfreien Getränken, pro Person je 1 Stück Obst, 1 Joghurt und 1 kleine Süßigkeit (Plundergebäck oder Blechkuchen)

## **G'schmackig Tirolerisch**

Eine Kaffeepause mit Filterkaffee, Tee, alkoholfreien Getränken, pro Person je 1 Stück Obst, 1 Joghurt und 1 Stück verschieden belegtes Brot (Tiroler Brötchen – Jourgebäck mit Einlage)

## **Tiroler Vielfalt**

Eine Kaffeepause mit Filterkaffee, Tee, alkoholfreien Getränken, pro Person je 1 Stück Obst, 1 Joghurt, 1 Stück verschieden belegtes Brot (Tiroler Brötchen – Jourgebäck mit Einlage) und 1 kleine Süßigkeit (Plundergebäck oder Blechkuchen)

## **Fit & Knackig**

Eine Kaffeepause mit Filterkaffee, Tee, alkoholfreien Getränken, pro Person Gemüsesticks & Dips, Nüsse, Crissini, je 1 Stück Obst



## **Unser Tipp:**

BRAINFOOD im Seminarraum: Getrocknete Früchte, verschiedene Nüsse, sehr beliebt für zwischendurch, zur Steigerung der Konzentration und Aufnahmefähigkeit.



# Kaffee-, Teespezialitäten an der Bar

- Espresso
- Großer Brauner
- Verlängerter
- Koffeinfreier Kaffee
- Cappuccino
- Tee im Glas (verschiedene Sorten)

## Süßes

- Miniplundergebäck
- Sacherschnitte
- Marillenkuchen
- Zwetschenkuchen
- Karottenkuchen
- Linzerschnitten



# Essen und Trinken mit allen Sinnen

Sie möchten Ihre Gäste mit einem besonderen Event überraschen?

**Genießen Sie die atemberaubende Aussicht auf die Alpbacher Bergwelt!**

**Tagen und Genießen im Grünen.**

Wir lieben den guten Geschmack, das originelle Design, die unvergessliche Stimmung und die aussergewöhnliche Atmosphäre.  
Gerne realisieren wir Ihre Ideen und Sonderwünsche für Sie.

Kulinarische Reise durch die Welt

Show-Cooking

Gala-Abend

BBQ

Spanferkelgrillen

Frühschoppen

Weihnachtsfeiern



Alle Buffets / Menüs sind als Vorschlag zu verstehen und können sowohl inhaltlich als auch preislich Ihren Wünschen gemäß angepasst und aus den einzelnen Komponenten zu einem neuen Buffet / Menü zusammengestellt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Produkte nur zu den gegebenen Saisonzeiten verfügbar sind. Auf Anfrage nehmen wir gerne auf etwaige Intoleranzen im Speisenangebot Rücksicht.

Alpbach, 1. Jänner 2022

Druckfehler, Irrtümer sowie Änderungen vorbehalten

**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen –  
ebenso wie ihr uneingeschränkter Genuss!  
Daher informieren wir Sie gerne über allergene  
Zutaten in unseren Speisen.**

#### **Allergentabelle**

- A = glutenhaltiges Getreide**
- B = Krebstiere**
- C = Ei**
- D = Fisch**
- E = Erdnüsse**
- F = Soja**
- G = Milch oder Laktose**
- H = Schalenfrüchte**
- L = Sellerie**
- M = Senf**
- N = Sesam**
- O = Sulfite**
- P = Lupinen**
- R = Weichtiere**



