

## 1.Variation:



Nockerln vom steirischen Bio-Ziegenkäse auf Oliven-Mandel-Vinaigrette  
Waldpilzcappuccino mit Parmesanschaum  
Vitello Tonnato vom Milchkalb mit Thaispargel und pannonischem Paradeisermix

Safrangnocchi mit Flusskrebse und Pistazien  
Weidelammschlägel geschmort und ausgelöst mit Chilikoriansaft  
Tandoori-Fischstäbchen vom kanadischen Wildlachs

Beilagen: Couscous, hausgemachtes Fladenbrot, bunter Marktsalat

Peanutbuttermousse auf Lychee-Mango-Salat  
Safransorbet mit Bourbonvanille, Mandelsplitter und persischen Pistazien  
Schafsmilchkäseschmarren auf Wachauer Marillen, rote Rüben und Ingwer

Für weitere Informationen 0664 33 55 555 oder [info@shiraz.at](mailto:info@shiraz.at)

[www.shiraz.at](http://www.shiraz.at)

## 2.Variation zur Auswahl für Buffets:

Tzaziki mit kalt gepresstem Olivenöl  
Hummus mit Tahini  
Persischer Erdäpfelsalat mit Gemüse und Hühnerbrust  
Borani: Babyspinatblätter, hausgemachter Joghurt  
Knusprige Blätterteigröllchen mit Schafskäsefülle- Zigaribörek  
Mini Spargel/Cheddar-Frühlingsrollen  
Chili-Ente Wang Tang  
Bernerwürstel vom Solospargel  
Mozzarellarollen mit Proscuitto und Ruccola  
Körndlschnitzel (Kürbis und Sonnenblumenkerne) vom Huhn  
Knusprige Sardellen mit Aioli  
Mini Fleischbällchen mit Balsamico-Perlzwiebeln  
Tandori Fischstäbchen vom Pangasiusfillet  
Melanzanirollen gefüllt mit Schafskäse  
Gurkenhäppchen mit Dolce Lattecreme  
BBQ Hühnerunterkeulen mit sweet Chilli  
Diverse hausgemachte Brötchen  
Tramezzinis: Mozzarella-Tomaten, Thunfisch-Champignon u.v.m  
Wraps: Curryhuhn oder Rindfleisch-pikant u.v.m

Mousse au chocolat blanc et noir  
Erdbeere Tiramisu mit Pistazien

**shiraz**<sup>®</sup>  
get the inspiration  
bar / club / mietbar / catering / store

Für weitere Informationen 0664 33 55 555 oder [info@shiraz.at](mailto:info@shiraz.at)

[www.shiraz.at](http://www.shiraz.at)