

*Das Beste für Ihre Gäste.*  
**delicatering**  
by **MERKUR**



*delicatering*  
by **MERKUR**

Sie erreichen uns  
Montag bis Freitag von 8-18 Uhr.

Telefon: 01 - 699 73 35  
Fax: 01 - 699 97 24  
Mail: [office@delicatering.at](mailto:office@delicatering.at)  
[www.delicatering.at](http://www.delicatering.at)

Wir beraten Sie gerne persönlich und  
senden Ihnen auf schnellstem Wege  
ein unverbindliches Angebot zu.

*Genuss zu bereiten  
ist eine ganz besondere Kunst.*

Nur wer diese Kunst beherrscht, kann seine Freunde, Gäste oder Geschäftspartner kulinarisch verwöhnen und so dazu beitragen, dass ein Fest, eine Veranstaltung für alle in guter Erinnerung bleibt. Wie bei jeder Kunst braucht man dazu Erfahrung, die richtigen Zutaten und eine gehörige Portion Leidenschaft. All das können Sie von uns, Ihrem delicatering by MERKUR Team, erwarten.

Erfahrene Mitarbeiter, die ihr Handwerk in der Spitzengastronomie erlernt und perfektioniert haben, erlesene Zutaten von höchster Qualität und Frische, die ihre Vollendung in raffiniert zubereiteten und fantasievoll präsentierten Speisen finden, und eine Mannschaft, die immer wieder mit großer Begeisterung das Beste für Sie und Ihre Gäste geben wird.

Deshalb würden wir uns sehr freuen, auch Ihnen in Zukunft genussvolle Feste bereiten zu dürfen.

Ihr delicatering by MERKUR Team



*Gestatten,*  
delicatering by MERKUR.

delicatering by MERKUR ist Ihr professioneller Ansprechpartner, wenn Sie für Ihr Fest, Ihre Veranstaltung oder ganz einfach für Ihre Gäste den entsprechenden kulinarischen Rahmen suchen.



delicatering by MERKUR ist ein eigenständiges Serviceunternehmen, das die Leidenschaft für gastronomische Dienstleistung mit der Kompetenz und Organisationsfähigkeit der Handelsmarke MERKUR verbindet, die in ganz Österreich den Maßstab für Frische, Qualität und ein vorbildliches Preis-Leistungs-Verhältnis setzt. Dazu kommt, dass MERKUR mit seinem über 20.000 Produkte umfassenden Sortiment eine reichhaltige Auswahl garantiert, die den Küchenprofis in vollem Umfang zu Verfügung steht.

Diese einmalige Kombination aus beiden Welten garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf aus terminlicher und organisatorischer Sicht, gepaart mit gastronomischen Spitzenleistungen.





delicatering by MERKUR.  
*Erwarten Sie mehr von uns.*

delicatering by MERKUR bietet für jeden Anlass das entsprechende Konzept und neue, kreative Ideen. Egal, ob Sie eine Party im engsten Freundeskreis feiern oder einen Event mit bis zu 2.500 Personen zelebrieren möchten, ob Sie kleine Köstlichkeiten servieren oder Ihre Gäste mit einem Galamenu verwöhnen wollen: Alles wird mit viel Liebe zum Detail und größter Sorgfalt umgesetzt. Saisonale Schmankerln, regionale Spezialitäten, internationale Kreationen - ganz gleich, was Sie wünschen, wir von delicatering by MERKUR werden es erfüllen und zuvorkommend servieren.



Aber nicht nur der Gaumen will umschmeichelt werden, auch Augen und Sinne wollen genießen. Deshalb bieten wir Ihnen mehr als nur Catering. Auf Wunsch sorgen wir für eine exklusive Location, ein ansprechendes Ambiente, stilvolle Dekoration, stimmungsvolle Musik - einfach für alles, was Ihr Fest zum Ereignis macht.

Für eine professionelle Weinbegleitung können Sie sich getrost auf unsere Experten verlassen. Als ausgebildete Sommeliers verstehen sie sich nicht nur auf die Kunst der richtigen Weinauswahl, sondern können Sie auch in allen anderen Belangen der „weingeistigen“ Bewirtung kompetent beraten.



delicatering by MERKUR.  
*Genießen Sie den Unterschied.*

Für unser gastronomisches Angebot zeichnen ausschließlich Küchenchefs verantwortlich, die ihr Handwerk in der heimischen und internationalen Spitzengastronomie erlangt haben und deren Können durch zahlreiche Auszeichnungen über die Jahre hinweg immer wieder gewürdigt wurde.



Unsere Köche genießen den Vorteil, nur Qualitätsprodukte verarbeiten zu können, die Ihren hohen Ansprüchen gerecht werden. Um ihre köstlichen Kreationen zu verwirklichen, stehen unseren Spitzenköchen das komplette Ja! Natürlich Sortiment, die frischeste Ware aus heimischem Anbau und erlesene internationale Spezialitäten zur Verfügung.



Sie nutzen alle Möglichkeiten, die nur eine Handelsorganisation - wie eben jene von MERKUR - bieten kann. Dazu gehören auch logistische und kühltechnische Voraussetzungen, ohne die so manches Fest nie gefeiert werden könnte.

delicatering by MERKUR.

*Wir erheben den Tisch zur Tafel.*

Dieses Versprechen ist unser oberstes Ziel, denn wir wissen, welcher Stellenwert das leibliche Wohl der Gäste für die Beurteilung einer Veranstaltung einnimmt. Wir von delicatering by MERKUR garantieren mit unserer Erfahrung und unseren Leistungen, dass Sie als Gastgeber sicher sein können, Ihren Gästen genussvolle Stunden zu bereiten. So wird Ihre Rolle als Gastgeber wesentlich einfacher und Sie können das Fest genauso unbeschwert genießen wie alle, die Sie geladen haben.



## Klein, aber fein – unsere Snacks.

### Unsere Appetizer für Gourmets:

Erlesene Zutaten in anregender Kombination machen die kleinen Klassiker zu Evergreens des guten Geschmacks.



## Exquisite Baguettes.

### Ja! Natürlich Baguette classic

- Ungarische Salami mit Pfefferoni
- Beinschinken mit Essiggurke
- Pfefferkarree mit Senfgurke
- Emmentaler mit Kürbiskernen



### Ja! Natürlich Baguette exquisit

- Tiroler Schinkenspeck mit Kräutergervais
- Mortadella mit getrockneter Tomate
- Rahmbrie mit Traube
- Truthahnschinken mit Mango
- Antipasti
- Mozzarella mit Strauchtomaten
- Mailänder Salami mit Kapernbeere



### Ja! Natürlich Baguette exklusiv

- Parmaschinken mit Honigmelone
- Roastbeef mit eingelegten Mini-Zwiebeln
- Shrimps mit Ei
- Ei mit Ketakaviar
- Bresaola mit Kapernbeere
- Geräucherter irischer Wildlachs mit Kresse



## Gefülltes Gebäck & Tramezzini-Spezialitäten.

### Gefülltes Jourgebäck

- Kaisersemmel mit Beinschinken und Tomaten
- Kornweckerl mit Nordtiroler Schinkenspeck und Melone
- Mohnweckerl mit ungarischer Salami und Pfefferoni
- Kornweckerl mit Thunfischaufstrich und Oliven
- Kaisersemmel mit Mortadella und Kapernbeeren
- Laugenweckerl mit Rahmbrie und Trauben
- Kornweckerl mit Leberaufstrich und rotem Zwiebel
- Wachauer mit Surbraten und Tomaten



### Tramezzini oder Tramezzini-Rollen

- Parmaschinken mit Melone
- Thunfisch mit Oliven
- Mortadella mit getrockneter Tomate
- Mozzarella mit Tomaten
- Mailänder Salami mit Kapernbeere
- Shrimps mit Ei
- Ei, Kresse und Gemüse der Saison
- Norwegischer Räucherlachs mit Kresse
- Beinschinken mit Salatgurke



## Raffinierte Brötchen.

### Ja! Natürlich Bauernbrot

- Liptauer und Schnittlauch
- Grammelschmalz mit rotem Zwiebel
- Eiaufstrich mit Kresse
- Gorgonzola mit Kürbiskernen
- Leberaufstrich mit Lauchstreifen
- Thunfischaufstrich mit Paprikawürfeln
- Biotopfen mit feinen Kräutern



### Schwarzbrotstreifen

- Scharfer Liptauer mit Essiggurkerlstreifen
- Kren-Topfenaufstrich mit Schinkenstreifen
- Speck-Eiaufstrich
- Thunfisch-Zwiebelaufstrich
- Tiroleraufstrich mit Gurkerl
- Kren-Topfenaufstrich mit Räucherlachsstreifen



## Kreative Köstlichkeiten – unsere Cocktails.

### Die kulinarische Dramaturgie jedes Events:

Eine Choreografie von delikaten Kreationen und frischen Ideen, die auch anspruchsvollste Gäste begeistert.

### Was Sie über unsere Cocktails wissen sollten:

Zusätzlich tischen wir zu den ausgewählten Speisen saisonale Rohkost-Cruditées, Tortilla-Chips und pikante Saucen auf.

Zum süßen Abschluss eines Cocktails servieren wir Ihnen kleine Naschereien aus unserer Patisserie.

Unser delicatering by MERKUR Team berät Sie gerne, um für Ihre Veranstaltung die passende Speiseauswahl zu finden.

Da einige unserer Speisen aus Qualitätsgründen frisch vor Ort zubereitet werden müssen, ist es notwendig, mit unserem Cateringleiter Andreas Surger Kontakt aufzunehmen, um technische Details abzuklären.

### Wir empfehlen folgenden Auswahlchlüssel:

bis	50	Personen	10 verschiedene (5 kalte & 5 warme Cocktails)
ab	50	Personen	12 verschiedene (6 kalte & 6 warme Cocktails)
ab	150	Personen	14 verschiedene (7 kalte & 7 warme Cocktails)



Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück pro Sorte.



## Der kalte klassische Cocktail.

- Räucherforelle** mit Dille auf Ja! Natürlich Baguette
- Kärntner Schinkenspeck** mit Honigmelone auf Ja! Natürlich Baguette
- Mit Schafskäse gefüllte Oliven** - knackige Oliven mit cremigem Schafskäse
- Räucherlachspalatschinke (L)** mit Kräutergervais und Dille
- Ketakaviar** und Wachtelei (L) - Kaviar und Ei ergeben einen feinen Geschmack
- Selleriesalat** mit Nüssen (L) sowie Sauerrahm und Zitronensaft
- Österkron** mit Walnuss auf saftigem Pumpernickel
- Roastbeef vom Rind** mit Kräutergervais und eingelegten Mini-Zwiebeln

## Der warme klassische Cocktail.

- Mini-Krautroulade** mit zarter Geflügelfülle
- Mini-Cordon bleu** mit Beinschinken und Edamer
- Kleines Kalbsbutterschnitzerl** in Butterschmalz gebraten
- Mini-Blunzenstrudel** mit herzhafter Bauernblutwurst und Kartoffeln
- Lachstascherln** - Räucherlachsmousse und Dille
- Würstel im Schlafrock** - Mini-Frankfurter im knusprigen Blätterteig
- Dukatenschnitzerl** aus der Jungschweinsschale
- Schinkenkipferl** - saftiger Rauchschinken im knusprigen Blätterteig
- Dörrzweitschke im Speckmantel** mit herzhaftem Bauernspeck

L = im Porzellanlöffel serviert



## Der kalte mediterrane Cocktail.

### Antipasti

**Mailänder Salami** mit Rucola und getrockneter Tomate  
**Parmaschinken** mit Honigmelone auf getoastetem Tramezzini-Brot  
**Vitello Tonnato (L)** - Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapernbeeren  
**Tomatensuppe** mit Pesto im Glas serviert  
**Carpaccio** mit Grana (L) auf Rucolasalat  
**Mozzarella Caprese** - Olivenmozzarella mit Cocktailtomate und Basilikum  
**Scampi auf Peperonata (L)** mit Knoblauch und Thymian  
**Mini-Tramezzini-Ecken** - kleine mundgerechte Tramezzini, gefüllt mit Thunfisch mit Oliven | Parmaschinken mit Melone | Mortadella mit getrockneter Tomate | Mozzarella mit Paradeiser | Mailänder Salami mit Kapernbeeren | Räucherlachs mit Kresse | Beinschinken mit Salatgurke

## Der warme mediterrane Cocktail.

**Mini-Tramezzini gebacken** mit Prosciutto Cotto  
**Schafskäse-Spinattascherln** mit Knoblauch  
**Mini-Pizza** - kleine Pizza mit Schinken, Tomaten, Mais und Käse  
**Hühnerspieß** mit Paprika und Oliven in Kräutermarinade  
**Thunfischecken** mit Knoblauch und Zwiebel  
**Seeteufel** mit Parmaschinken am Holzspießchen serviert  
**Gebratene Garnelen** mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern  
**Polpetti** - kleine Fleischbällchen  
**Parmaschinkenkipferl** aus knusprigem Blätterteig  
**Mini-Picatta** von der Putenbrust



## Der kalte asiatische Cocktail.

**Sushi** mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce - Lachs-, Eirolle-, Butterfisch-, Shrimps- und Thunfisch  
**Thunfisch** mit Gemüse (L) in Sojasauce mariniert  
**Garnele** mit Wasabi (L) in Knoblauchöl gebraten  
**Avocado-Shrimpsalat** mit Ingwer und Reisessig  
**Glasnudelsalat** mit Hühnerfleisch und knackigem Gemüse  
**Futomaki** mit Surimi und Gurke  
**Meeresfrüchtesalat** mit Korianderkraut  
**Steingarnele gebraten (L)** auf Mango-Chiliragout  
**Ingwerlachs** auf marinierten Sprossen

## Der warme asiatische Cocktail.

**Samosa vegetarisch** - mit Gemüse gefüllte und gebackene Teigtasche  
**Garnele im Teigmantel** knusprig gebacken  
**Shrimpsbällchen** mit Gemüse  
**Frühlingsrolle vegetarisch** - zarte Teighülle mit würziger Gemüsefülle  
**Knusprige Strudelteigtäschchen** - gefüllt mit Meeresfrüchten und Gemüse  
**Garnele auf Wasabipüree** - Black Tiger-Garnele auf Kartoffel-Wasabipüree  
**Geflügelspießchen** in würzig scharfer Thai-Chilimarinade  
**Yakitori vom Huhn** mit Ananas in süßer Sojamarinade  
**Süß-saure Ente** auf asiatischem Gemüse

L = im Porzellanlöffel serviert

## Vom Feinsten – unsere Buffets.

### Geniale Gaumenfreuden à la Chef:

Großzügig komponierte Buffets von „heimisch-herzhaft“ bis „International Style“, die garantiert allen Wünschen gerecht werden.

Die Zusammenstellung der Speisen kann variieren, da sie auf die Verfügbarkeit der saisonal am Markt erhältlichen Zutaten abgestimmt sind. So können wir Ihren Gästen stets frischen Genuss bereiten.



## Das internationale Buffet.

### Kalte Köstlichkeiten

**Gurkensalat** mit gebratenen Kaltwassergarnelen

**Auf der Berkemaschine à la minute geschnittener Parmaschinken** mit Charantaise Melonen

**Räucherlachstatare** mit Zitrusfruchtsalat

**Couscous-Salat** mit marinierten Beiriedstreifen

**Sommerlicher Gemüsesalat** mit saftigen Hühnerbruststreifen und Sprossen

**Ja! Natürlich Brotkorb** vom größten Biobäcker Österreichs mit verschiedenen Brotsorten und Baguettes

### Aus dem Suppentopf

**Geeiste Tomatensuppe** mit Basilikum

### Warme Köstlichkeiten

**Thailändischer Nudelwok** mit Putenfilet, knackigem Gemüse und roter Currysauce

**Gebratene Seeteufelmedaillons** mit geschmolzenen Tomaten und Olivenkartoffeln

**Canneloni** mit Kräutern und Waldpilzen

### Frisch vor dem Gast geschnitten

**Im Ganzen gebratener Kalbsrücken** mit Eierschwammerlsauce und Bandnudeln

### Süße Köstlichkeiten

**Himbeer-Panna Cotta**

**Früchtevariation** mit Melissenjoghurt

**Marillenstrudel** mit Beerenmark

**Topfen-Heidelbeerknödel** mit Bourbon-Vanillesauce

**Topfenmousse** mit frischen Beeren



## Das traditionelle Buffet.

### Kalte Köstlichkeiten

- Marinierte Scheiben vom gekochten Tafelspitz mit Käferbohnen und Kernöl
- Luftgetrocknete Tiroler und Kärntner Räucherspezialitäten mit Kren und eingelegtem Gemüse
- Paprika-Zucchini-Salat mit Schafskäse vom Käsemacher
- Geräucherte Bachforellenfilets mit sommerlichen Blattsalaten und Kräuterrahm
- Spanferkelhaxersülze mit rotem Zwiebel
- Ja! Natürlich Brotkorb vom größten Biobäcker Österreichs mit verschiedenen Brotsorten und Baguettes

### Aus dem Suppentopf

- Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

### Warme Köstlichkeiten

- Gebrautes steirisches Poulardenbrüsti mit Schinkenspeck, Salbei und Gemüseis
- Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Schnittlauch - in der Riesenpfanne präsentiert
- Knusprig gebratenes Zanderfilet auf sommerlichem Gemüse

### Frisch vor dem Gast geschnitten

- Gebraute Schweinsrückenrose mit glaciertem Gemüse und Kartoffelstrudel

### Süße Köstlichkeiten

- Topfenmousse mit Beerenragout
- delicatering-Fruchtsalat mit Walnüssen
- Hausgemachte Marillenknödel in Krokantbröseln
- Erdbeerstrudel mit Pfefferminzjoghurt



## Das rustikale Buffet.

### Kalte Köstlichkeiten

- Süß-saurer Kürbissalat mit gebratener Landhendlbrust
- Spanferkelschinkensulz mit rotem Zwiebel und Kernöldressing
- Marinierte Tafelspitzscheiben mit Wurzelgemüse und gerösteten Kernen
- Linsensalat mit Erdäpfeln und gebratenen Rauchspeckwürfeln
- Schafskäse mit Apfelessig und Honig
- Erdäpfelkas mit Schnittlauch
- Ja! Natürlich Brotkorb vom größten Biobäcker Österreichs mit verschiedenen Brotsorten und Baguettes

### Aus dem Suppentopf

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

### Warme Köstlichkeiten

- Putenrahmgulasch mit Nockerln
- Zanderfilet serbische Art mit Petersilkartoffeln
- Krautfleckerln in der Riesenbratpfanne

### Frisch vor dem Gast geschnitten

- Rücken vom Jungschwein unter einem reschen Schwartl mit Sauerkraut und Serviettenknödel

### Süße Köstlichkeiten

- Apfel-Tiramisu mit Zimt
- Strudelvariationen mit Vanille-Obersauce
- Grießscharren mit Zwetschkenröster
- Fruchtsalat mit Walnüssen



## Das Premium-Bufferet Esprit.

### Kalte Köstlichkeiten

- Hausgebeizter Wildlachs** mit Basilikumsenssauce
- Couscous-Salat** mit marinierten Steingarnelen
- Meeresfrüchtesalat** mit Stangensellerie, Kirschtomaten und Koriander
- Auf der Berkelmaschine à la minute geschnittener Breasola und Prosciutto San Daniele** mit hausgemachten Antipasti
- Süß-saurer Gemüsesalat** mit geräucherter Putenbrust und Sesam
- Kichererbsensalat** mit Eierschwammerln und Paprika in Balsamico
- Ja! Natürlich Brotkorb** vom größten Biobäcker Österreichs mit verschiedenen Brotsorten und Baguettes

### Aus dem Suppentopf

- Geeiste Kohlrabiveloute** mit Trüffelöl

### Warme Köstlichkeiten

- Rosa gebratene Flugentenbrust** mit toskanischem Gemüse und Polentaterrine
- Knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet** mit Marktgemüse und Olivenreis
- Tagliolini** mit Tomaten-Balsamicoragout und Mozzarellakirschen

### Frisch vor dem Gast geschnitten

- Rosa gebratene Lammkronen** mit Speckfisoln und Rahmkartoffeln

### Süße Köstlichkeiten

- Erdbeer-Tiramisu**
- Creme Caramel** mit eingelegten Himbeeren
- Frische Früchte** in der Buttermilchterrinerie
- Beerenschmarren** mit Vanilleeis
- Käse** von der Bregenzerwälder-Käsestraße



## Das Premium-Bufferet Gala.

### Kalte Köstlichkeiten

- Vitello Tonnato** mit Kapernbeeren und Ciabattachips
- Variation vom Lachs** mit Kürbiskernchutney
- Wildschweinschinken** mit Vogerlsalat und Strauchtomaten in Balsamicohonig
- Auf der Berkelmaschine à la minute geschnittener Prosciutto San Daniele** mit hausgemachten Antipasti und eingelegten Pilzen
- Marinierte Flugentenbrust** mit Linsen-Kürbissalat
- Auswahl von Sushi-Maki** mit Wasabi und eingelegtem Ingwer
- Ja! Natürlich Brotkorb** vom größten Biobäcker Österreichs mit verschiedenen Brotsorten und Baguettes

### Aus dem Suppentopf

- Getrüffelte Sellerierahmsuppe**

### Warme Köstlichkeiten

- Hirschedelragout** mit Pilzserviettenknödel und Apfelrotkraut
- Auslese aus Fluss und Meer** in Limettenschaum mit mediterranem Gemüse
- Kürbisravioli** mit Kohlfleckerln in Rieslingschaum

### Frisch vor dem Gast geschnitten

- Rosa gebratener argentinischer Merido-Rindslungenbraten** mit Kartoffelgratin und Röschengemüse

### Süße Köstlichkeiten

- Maronidessert** mit Amarenakirschen
- Panna Cotta** mit süßem Kürbis und Ingwer
- Nougat-Topfenknödel** mit Vanillemascarpone
- Pralinenmousse** mit Kumquatkompott
- Strudelvariation** mit Zimtobern
- Internationale Käseauswahl** (Österreich, Italien, Frankreich, Schweiz)

Alle Buffetpreise auf Anfrage!



## Referenzen.

Diese Unternehmen setzen bereits auf unser kulinarisches Know-how.

Astra Zeneca  
Auditreu  
Bankhaus Schellhammer  
Bristol Myers Squibb  
Curry Com  
Deloitte  
Eibl & Wondrak  
EMI Music  
Erste Sparkasse  
Event & Co  
Fabasoft  
FCB Event  
Herzer Communications  
Holzmann OHG  
Isovolta  
ITS Billa Reisen  
Kammer der Wirtschaftstreuhänder  
Life Ball 2008 (VIP Catering)  
Omega

ÖSTU Stettin  
Ottakringer Brauerei  
Prime Time  
RHI AG  
San Lucar  
SCC EDV Beratung  
Segafredo  
Software AG  
Starnacht am Wörthersee (VIP Catering)  
Strabag  
Studio 44  
T-Mobile  
Toyota Frey  
Triprojekt  
Vöslauer  
VW Autohaus Laimer  
Wiener Börsensäle  
Wojnar Delikatessen