

Weihnachtsangebot

2025

edison
catering



Weihnachtsangebot

2025

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir freuen uns sehr, dass Sie daran interessiert sind, Ihre Weihnachtsfeier im Congress Center Baden auszurichten.

Im Rahmen unseres Weihnachtsangebots stehen Ihnen zwei Buffetvarianten sowie ein Flying Dinner zur Auswahl. Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne ergänzende Leistungen an, die Sie individuell in Anspruch nehmen können. Die Details zu den einzelnen Optionen finden Sie im Anhang.

Selbstverständlich passen wir unser Angebot gerne an Ihre Wünsche an oder erweitern es nach Ihren Vorstellungen.

Als Ihre Ansprechpartner stehen Ihnen Herr Nikolaus Gutmann und Frau Ana Petrovic gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch unter 0660 11 11 982 (Nikolaus Gutmann) bzw. 0664 14 73 930 (Ana Petrovic) oder per E-Mail an catering@edison.at.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Edison-Team

Weihnachtsbuffet

VARIANTE A

Vorspeisen

BIO-KALBSTATAR

mit mariniertem Wachtelei, Gurkenrelish, Rote-Rüben-Mayonnaise und Sauerteigbrot | ACGM

GLACIERTER KÜRBIS

mit Rote-Bete-Hummus, Falafel und NOAN Olivenöl | vegan • A

Hauptspeisen

BIO-RINDER-ENTRECÔTE

mit Topinambur-Crème, wildem Brokkoli und Demi-Glace | GMLO

POCHIERTES LACHSFILET

mit Kräuterbutter, Lauchfondue und Fondantkartoffeln | DG

SOUS-VIDE-ENTENBRUST

mit Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni und Kroketten | ACGO

SAFRANRISOTTO

mit Schmortomaten und Citrusöl | vegan

Nachspeisen

WEIÑE-SCHOKOLADEN-MOUSSE

mit Lebkuchen-Streuseln | ACG

NOUGAT-KNÖDEL

mit fruchtigem Beerenröster | ACG

TIRAMISU

vegan • A

Weihnachtsbuffet

VARIANTE B

Vorspeisen

BIO-ROASTBEEF

mit Antipasti-Gemüse, Miso-Mayonnaise, Kapern, Brombeeren und
NOAN-Olivenöl | CGM

ROTE-RÜBEN-CARPACCIO

mit Apfel-Kren-Mousse, Cashewkernen und Kresse | vegan • H

Hauptspeisen

HIRSCHGULASCH

mit Topfserviettenknödel und Preiselbeeren | ACGO

GESCHMORTER BIO-KALBSTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Demi-Glace | ALO

GEBACKENES PUTENFILET

mit Gemüse-Bulgur | ACGL

FRISCH ZUBEREITETE PASTA

Vor den Gästen angerichtet

Wahlweise im gereiften Parmesanlaib geschwenkt | AG, mit
Garnele | AB oder Rucola-Pesto | AH

Nachspeisen

MARONICREME

mit Biskuit und Passionsfrucht | ACG

KAISERSCHMARREN

mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Zimtzucker | ACG

KOKOS-PANNA-COTTA

mit Tonkabohne und Mandarinenragout | vegan

A Gluten • B Krebstiere • C Eier • D Fische • E Erdnüsse • F Soja • G Milch
H Schalenfrüchte • L Sellerie • M Senf • N Sesam • O Schwefeloxid • P Lupinen • R Weichtiere

Weihnachtsbuffet

FLYING

Vorspeisen

BEEF TATAR

mit Wachtel-Ei und marinierten Zwiebeln | CMO

RÄUCHERLACHS

auf Erdäpfeltaler mit Krenmousse | ACDG

BÜFFELMOZZARELLA À LA CAPRESE

GH

ROTE-BETE-HUMMUS

mit Falafel | vegan • A

Hauptspeisen

GEGRILLTE GARNELEN

mit Gemüse-Couscous | ABL

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Kürbisgnocchi | ACG

GESCHMORTER BIO-KALBSTAFELSPITZ

mit Kartoffelrösti und Julienne-Gemüse | ACGL

BELUGA-LINSEN-GEMÜSETOPF

mit Bulgur | vegan • AL

Nachspeisen

PETIT FOUR VARIATION

ACEGH

Ergänzend zum Weihnachtspackage: € 10,00 pro Person Aufpreis

A Gluten • B Krebstiere • C Eier • D Fische • E Erdnüsse • F Soja • G Milch
H Schalenfrüchte • L Sellerie • M Senf • N Sesam • O Schwefeloxid • P Lupinen • R Weichtiere

Darüber hinaus halten wir für Sie gerne *ergänzende Leistungen* bereit, die Sie individuell in Anspruch nehmen können.

Punschempfang

GLÜHWEIN | O, ORANGENPUNSCH | O, APFELPUNSCH

alkoholfrei

1 Stunde • € 5.50 pro Person

ERDÄPFELPUFFER

mit Sauerrahm-Dip | ACDG

€ 5.50 pro Person

MARONI

mit Schale, frisch zubereitet und im Stanizel serviert

€ 5.90 pro Person

Gedeck

GEBÄCK | A

AUFGESCHLAGENE BUTTER | G, VEGANER AUFSTRICH

€ 4.00 pro Person

am Buffet

SÜßKARTOFFEL-VELOUTÉ

mit gerösteten Cashewkernen und Orangenöl | vegan • H

€ 4.50 pro Person

AUSWAHL AN KÄSESORTEN | G

Grissini | A • Weintrauben • Walnüssen | H • Feigen-Senf-Marmelade | M

100 g pro Person • € 4.50 pro Person

Dessert

PETIT FOUR VARIATION

ACEGH

€ 3.50 pro Person

A Gluten • B Krebstiere • C Eier • D Fische • E Erdnüsse • F Soja • G Milch
H Schalenfrüchte • L Sellerie • M Senf • N Sesam • O Schwefeloxid • P Lupinen • R Weichtiere