



Le Catering



GUILHEM & PESSAH

Wir, Guilhem aus Paris, und Pessah aus Tel Aviv, lieben Wien und das gute französische Essen. Im Midi stehen wir für authentischen französischen Genuss mit einem modernen Twist! Wir laden Sie herzlichst ein, unsere Catering-Kreationen zu entdecken. Ob feines Fingerfood für Ihre Meetings, herzhaftes Menüs für Ihre Veranstaltungen oder exquisites Event-Catering – ganz gleich, was Sie wünschen, wir werden es zuverlässig erfüllen und zuvorkommend servieren. Wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen einen wahren kulinarischen Genuss bereiten zu dürfen!

Frühstück

GEBÄCK & SÜSSES

Croissant	2,10€
Pain au chocolat	2,10€
Ofenfrische französische Baguette zum Teilen	2,80€
Französische Butter und Bonne Maman Marmelade	1,50€
Comté-Bergkäse AOC Sticks pro Stück	1,00€
Saisonaler Obstsalat mit Zimt-Orangen Sirup	3,80€
Granola auf Joghurt mit Cassis-Coulis und frischen Beeren	3,80€



KAFFEE, TEE & SAFT

Kaffee und Tee Service, inkl. Milch, Zucker, Geschirr und Geräte ...	2,10€
Frisch gepresster Bio-Orangensaft inkl. Gläser oder Einweg 20cl ...	2,00€
Bio-Apfelsaft inkl. Gläser oder Einweg 100cl	5,00€
Mineralwasser still oder prickelnd inkl. Gläser oder Einweg 100cl	3,50€

Preise brutto zzgl. Service (Lieferung sowie ggf. Auf- und Abbau und Bedienung)

Lunch

PIKANTES FINGERFOOD

Classique Baguette 2,00€

- Hummus, Pinienkerne, Granatapfel, Limette
- Melanzanicreme, Cherrytomate, Karotte
- Thunfisch, Mayonnaise, Olive, Cherrytomate
- Tomatade Aufstrich, Rucola, Ziegenfrischkäse
- Schweineschulter Rillettes, Cornichon, fruchtiges Espelette

Gourmet Baguette 2,80€

- Räucherlachs Label Rouge, Wachtelei, Limette
- Prosciutto di Parma, Rucola, Honigmelone
- Brie aus Meaux, Cassis-Coulis, Walnuss
- Beinschinken, Dijon-Senfkvaiar
- Oeuf Mayonnaise mit Limetten-Mayonnaise



FORMULE MIDI „PARISER FRÜHSTÜCK“

1x CROISSANT ODER PAIN AU CHOCOLAT
+ 1x OBSTSATLAT ODER GRANOLA
+ 20cl ORANGENSAFT
+ 1x KAFFEE/TEE

.....
10€ pro Person*

* Beispiel. Preise brutto zzgl. Service (Lieferung, Auf- und Abbau, sowie ggf. Bedienung)



Veggie Baguette 2,80€

- Avocado, Ziegenfrischkäse, marinierte Tomate, Kapernapfel
- Mango, Mozzarella di Bufala, Tomatencreme, Minze, Cashew
- Chaurice Rohmilch-Käse, Himbeere, Kürbiskerne
- Ziegenfrischkäse, Oliven-Tapenade, Pistazie, Marille
- Würziger Schafskäse aus den Pyrenäen, Rucola, Dattel

Sandwich Baguette 4,40€

- Roastbeef, Honigmelone, Pflücksalat an Kresse-Mayonnaise
- Mozzarella di Bufala, Cherrytomate, Rucola an Basilikum-Pesto
- Raucherlachs Label Rouge, Avocado, Pflücksalat an Dill-Olivenöl



Lunch

PIKANTES FINGERFOOD

Quiches 3,80€

- **Lorraine** mit Speck und Lauch
- **Provencale** mit Ziegenfrischkäse und marinierten Tomaten
- **Comté** mit Comté-Rohmilch Bergkäse, Marille und Walnuss
- **Lachs** mit zweierlei Lachs und Dille

Pikante Verrines 3,80€

- **Mozzarella di Bufala DOP**, Tomate, Basilikum Pesto
- **Hummus**, Quinoa, Granatapfel, geröstete Pinienkerne, Minze
- **Avocado**, Kohlrabi, Soja, Paprika, geröstetes Sesamöl, Limette



PLATEAUX 5,80€

- **Roastbeef** saftig rosa gebraten, Cherrytomaten, Rucola, Limetten-Mayonnaise
- **Französischer Käse** Chaource, Comté, Picandou Ziegenkäse, Brie, Pyrenäen Schafskäse, Selles-sur-Cher in Asche, Chutney, Obst, Walnüsse
- **Räucherlachs Label Rouge** bester Räucherlachs in Scheiben, Limette, Dill-Olivenöl, Avocado Guacamole

HEISSE SPEISEN 8,60€

- **Enten Gratin** mit Süsskartoffeln "Parmentier" dazu frischer Mesclun-Pflücksalat
- **Lasagne Bolognese** mit Rindfaschierem dazu frischer Mesclun-Pflücksalat
- **Geschmortes baskisches Huhn** mit Tomaten, Paprika, Espelette dazu Reis
- **Zarte Kalbsbällchen** in Kapernsauce "Ravigote" dazu Reis
- **Gemüse Ratatouille** in knusprigen Blätterteigpasteten "Vol au vent"

GRANDES SALADES

- **Salat mit gebackenem Ziegenkäse**, Tomaten, Oliven, Obst, Mandeln 8,60€
- **Salat mit Räucherlachs Label Rouge**, Avocado, Granatapfel 10,60€

DESSERTS

Süsse Verrines 3,80€

- **Saisonalen Obstsalat** mit Zimt-Orangen Sirup
- **Mousse au chocolat** Vahlrona Schokolade, Brownie und Crème Caramel



Pâtisserie

- **Vanille Crème pâtissière** mit Obst und Beeren 3,80€
- **"Citron meringué"** mit Zitronencreme und Zuckerschäum 3,80€
- **Schokolade** und Caramel "Crème de Salidou" 3,80€
- **Clafoutis aux cerises** Kirschkuchen vom Blech 1,90€



FORMULE MIDI „MITTAGSMENÜ I“

- 1x INDIVIDUELLE QUICHE
- + 3x BELEGTE BAGUETTES
- + 1x TARTELETTE
- + 1x PONA
- + 30cl MINERAL

.....
19,50€ pro Person*

FORMULE MIDI „MITTAGSMENÜ II“

- 1x PIKANTE VERRINE
- + 1x HAUPTSPEISE
- + 1x DESSERT
- + 1x PONA
- + 30cl MINERAL

.....
21,00€ pro Person*

* Beispiel. Preise brutto zzgl. Service (Lieferung, Auf- und Abbau, sowie ggf. Bedienung und Geschirr)



Getränke

WEIN, CHAMPAGNER & BIER

Bordeaux weiss Flasche 75cl 15,90€	Crémant Flasche 75cl 19,90€
Midi-Bordeaux Rosé Flasche 75cl 15,90€	Gallia Lager, Craftbeer aus Paris Flasche 33cl 3,60€
Bordeaux rot Flasche 75cl 17,90€	Duvel Trappisten, Starkbier aus Belgien Flasche 33cl 4,60€
Champagner Flasche 75cl 39,90€	Cidre Fermier Brut Bio de Bretagne Flasche 75cl 8,20€

APERITIFS

Frosé Midi-Rosé-Slushie mit frischen Edbeeren 6,60€	Pastis Ricard 4cl Anis Apéritif aus Marseille, mit eiskaltem Wasser 4,20€
Midi-Bordeaux Rosé Pamplemousse gespritzt mit Grapefruitsaft 4,80€	Pineau des Charentes Drouet & Fils auf Eis 6cl 4,80€
Lillet Vive Lillet Blanc, Fentimans Tonic, Minze, Beeren 6,60€	Gin Tonic Gin, Fentimans Tonic 8,80€
Lillet la vie en rose Lillet Blanc, Rosenlimonade, Rosenblätter 6,60€	

SANS ALCOOL

Evian Mineral still 50cl 2,50€	Pona Pink Grapefruit Bio-Saft prickelnd 33cl 3,60€
Perrier Mineral prickelnd 33cl 2,50€	Pona Apfel Ingwer Bio-Saft prickelnd 33cl 3,60€
Mineralwasser still oder prickelnd 1L 3,50€	Pona Apfel Limette Bio-Saft prickelnd 33cl 3,60€
Orangina 33cl 2,90€	Fentimans Rosenlimonade 27,5cl 3,80€
Coca Cola regular/zero 33cl 2,90€	Mohr Sederl Bio-Apfelsaft 25cl 3,60€



Events

PIKANTE CANAPÉS

Buchweizen-Crêpe gefüllt mit gegrillter Melanzani	2,00€
Buchweizen-Crêpe gefüllt mit Lachs und Frischkäse	2,00€
Mini-Vol-au-Vent gefüllt mit geräucherter Entenbrust	1,50€
Mini-Vol-au-Vent gefüllt mit Lachs Ceviche	1,50€
Mini-Spiess mit Prosciutto di Parma und Melone	1,20€
Mini-Spiess mit Comté Bergkäse und Weintrauben	1,20€
Mini-Spiess mit Falafel und Karotte-Marille dazu Tahini	1,20€
Mini-Spiess mit Cherrytomate und Büffelmozzarella	1,20€



Quiche Lorraine, mini	2,10€
Quiche mit zweierlei Lachs und Dille, mini	2,10€
Quiche mit Ziegenkäse und eingelegten Tomaten, mini	2,10€
Quiche Comté, mini	2,10€
Tramazzini-Canapé mit Enten Foie Gras	2,40€
Tramazzini-Canapé mit Hummer-Cognac-Creme	2,20€
Würstel im knusprigen Blätterteig-Mantel	1,20€
Comté Gougère Käsebällchen	1,20€

Preise brutto zzgl. Service (Lieferung sowie ggf. Auf- und Abbau und Bedienung)



SÜSSE CANAPÉS

Tartellette "Citron meringué", mini	2,10€
Tartellette Schoko-Caramel, mini	2,10€
Tartellette mit Vanille Crème, Obst u. Beeren, mini	2,10€
Mini-Spiess mit Kiwi und Edbeere in Schokolade	1,40€

EVENT MIDI „FRANZÖSISCHES CANAPÉS BUFFET“

- 2x MINI-QUICHES
- + 2x BUCHWEIZEN-CRÊPES
- + 2x PIKANTE MINI-SPIESSE
- + 2x VOL AU VENT
- + 2x MINI-TARTELETTES
- + 2x GLÄSER CRÉMANT ODER BORDEAUX
- + 30cl MINERAL

.....
25€ pro Person*

* Beispiel. Preise brutto zzgl. Service (Lieferung, Auf- und Abbau, sowie ggf. Bedienung)

Service

Lieferung pauschal	7,50€
Auf- und Abbau pro Person	1,00€
Geschirr und Besteck Set, klein	1,00€
Geschirr und Besteck Set, gross	2,00€
Tassen Set / Gläser Set	1,00€
Stehtische inkl. Housse pro Person	5,00€
Tische inkl. Decke und Sessel pro Person	10,00€
Bedienung inkl. Buffet-Geräte, pro Stunde	24,00€

Bestellung online auf

midi.at

oder per Mail an

office@midi.at



Haben Sie noch einen Wunsch?

Gern erstellen wir ein individuelles Angebot maßgeschneidert für Ihre Veranstaltung

Rufen Sie uns an: + 43 650 3487309 **Guilhem**

+ 43 677 61357222 **Pessah**