

Landhotel
YSPERTAL



Catering

bio.regional.fair





**Unsere
Lieferanten
kommen aus
der Region ...**



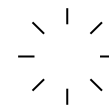
**Sie stellen
noch echte
Lebensmittel
her ...**



**... die wir frisch
verarbeiten.**

**Was gerade
Saison hat,
kommt in
unsere Töpfe.**

**Wir kochen, wie
es sich gehört und
das schmeckt
man:**



100% Bio & frische regionale und
saisonale Zutaten



Kreative Vielfalt mit Leidenschaft
gekocht - kulinarische Abenteuer
jenseits des Mainstreams



Fleisch ist bei uns die Beilage,
die Hauptrolle spielt das Gemüse

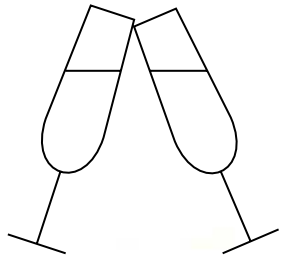


Gutes Essen für Alle: mit und ohne
Fleisch, vegetarisch, vegan, glutenfrei,
laktosefrei, kosher, halal, besondere
Diäten berücksichtigt



Wir schaffen Wertschöpfung bei
den lokalen Erzeugern

Jedes Catering wird mit saisonalen und regionalen Speisen ganz nach den Wünschen der AuftraggeberInnen geplant. Vom Take Away-Catering zum Mitnehmen bis zum aufwändigen Markt der Vielfalt, bei dem an jedem Stand ein Lieferant mit seinem Produkt im Mittelpunkt steht. Selbstverständlich nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten und spezielle Ernährungsgewohnheiten.



Wir haben für jeden Anlass und jede Größe die passende Lösung:

- 🍷 Flying Service
- 🍷 Buffet
- 🍷 Kulinarium
- 🍷 Alles am Tisch
- 🍷 Gemeinsam Kochen
- 🍷 Grillfest (auch vegetarisch oder vegan)

Ob private Feier, Firmenevent oder öffentliche Veranstaltung – je nach Veranstaltungskonzept versorgen wir **bis zu 400 Personen** und kümmern uns um die gesamte Abwicklung: von der Ausstattung bis zur mobilen Cocktailbar.

Fingerfood am Buffet oder mit Flying Service



Zum Beispiel:

Hausgemachte **Foccacia** | **Erdäpfelstrudel** mit Saisongemüse | **Wraps** mit Bohnencreme, Lauch und Karotte | **Walnusslaibchen**, Misomayonaise & Apfel | **Ziegenkäseschnecken** mit Zwetschkenchutney | **Miniquiche** mit Mohn, Speck und Lauch | Faschierte Laibchen auf Wurzelbrot mit **Burger & BBQ-Kimchi** | **Erdäpfel-Fenchelschnitte** (vegan, glutenfrei) | **Schokokuchen** mit Walnüssen und Kardamom | **Weißmohnkuchen** mit Kürbis und Muskatnuss | **Cupcakes**



Zum Beispiel

Paradeisersuppe mit gebratenen Kichererbsen | **Karottensuppe** mit Ingwer | **Mostschaumsuppe** | **Saushi** – die Waldviertler Version der Sushi | **Frühlingsrollen** mit Kraut & Faschiertem | **Rindsbraten** Wildererln | **Zitronenhendl** | **Forellenfilet** mit mediterraner Kruste | Hausgemachte **Gnocchi** mit Bärlauch & Walnusspesto | **Kürbisknödel** mit Ribisel-Rotkraut | Weißes **Schokomousse** (vegan) | **Mohnnudeln** & Zwetschenröster | **Topfen-Amaranth-Nockerl** & karamellisierte Apfel

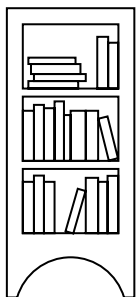
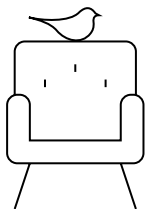
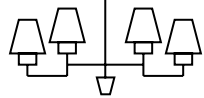
Mehrgängige Buffets



Waldviertler Mohn vom Mohnhof Gressl | **Fleisch von alten Nutztier-rassen** (Blondvieh, Turopolje-Schwein) | **Biofisch** aus dem Ottensteiner Stausee | Waldviertler **Bio-Erdäpfel** | **Rüben** in vielen Variationen und Geschmacksrichtungen | **Feta und Grillkäse** vom Biohof | **Sommergemüse** vom Biohof Holzer



Das sind wir



Das Landhotel Yspertal ist zuerst einmal ein schönes, altes Haus in dem seit mehr als 300 Jahren Gastfreundschaft gepflegt wird. Heute beherbergt das Hotel überwiegend Seminargruppen in 37 Zimmern, vier Seminarräumen, zwei Gaststuben und einem geschützten Innenhof. Die Themen die hier zu Hause sind, sind die Themen unserer Zeit: Nachhaltigkeit, Fairness, verantwortungsvoller Umgang mit Geschichte, Ressourcen und Menschen, Transparenz. Wir bieten als Seminarhotel viel Raum für Workshops, Klausuren, Ausbildungen und Feiern. Die anregende Atmosphäre im Haus ist der ideale Humus für Veranstaltungen zur Entwicklung innovativer, tragfähiger, (co)kreativer Projekte.

Wir sind zertifizierter Bio-Betrieb (100%), kochen sehr viel mit Raritäten und sind kompromisslos regional und saisonal. Frische Lebensmittel kommen möglichst direkt vom Feld und bei Fleisch achten wir auf Lieferanten, die dem Tierwohl verpflichtet sind. Uns ist wichtig, womit wir kochen und wer daran verdient. Das Geld für Essen sollte an die lokalen Erzeuger gehen und die Kaufkraft vor Ort stärken. Unsere Caterings stehen für umfassend nachhaltigen Genuss.

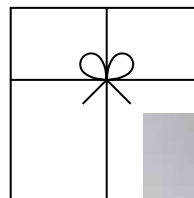
**Wir produzieren nicht – wir kochen!
Wie es sich gehört.**



DIY-Catering, Genusspakete, Weihnachtskekse

**Do it yourself-Catering:
für Gruppen, Firmen oder Familienfeiern**
Unsere besonderen Speisen gibt es zum Mitnehmen: vorgekocht mit genauer Anleitung für die Fertigstellung oder schon fertig gekocht zum Aufwärmen. Vorzugsweise in der näheren Umgebung und bei Bedarf auch mit Zustellung.

**Genusspakete:
für jeden Geschmack und jeden Zweck**
Ob als Mitbringsel oder als Firmengeschenk – aus unseren hausgemachten Spezialitäten stellen wir ganzjährig gerne individuelle Genusspakete zusammen. Auf Wunsch auch mit eigenem Etikett. Wir bieten: **Marmeladen | Sirupe | süß oder sauer Eingelegtes | Salze | Kompott | Zwetschen-/Marillenröster | Suppen | Chutney | Liköre/Brände.**



Weihnachtskekse:
man kann nie früh genug daran denken Kekse backen ist liebevolle Handarbeit. Wir beginnen damit im November und backen dann bis kurz vor Weihnachten immer wieder frisch. „Kekse, die älter als zwei Wochen sind, schmecken nicht“, ist eine der ehernen Regeln von Elisabeth. Bei uns wird nach ihren Rezepten gebacken. Das heißt mit Dinkelmehl, Butter, Waldviertler Mohn und Feingefühl. Auf Wunsch stellen wir gerne Kekssortimente in besonderen Verpackungen mit individueller Beschriftung zusammen.





Landhotel Yspertal Catering
Ysper 1, 3683 Yspertal
soschmeckts@landhotelyspertal.at
+43 7415 7218



www.landhotelyspertal.at
facebook.com/landhotelyspertal
instagram.com/landhotelyspertal

Seminar- und Gruppenbuchungen
info@landhotelyspertal.at

Unsere Rezepte zum Nachkochen:
youtube.com/KochenMitElisabeth



Slow Food®

