



Kardos



Betreffend einer Feier!

Wien, 17. März 2015

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir haben uns erlaubt, Ihnen einige Vorschläge zusammen zu stellen, die hoffentlich Ihren Geschmack treffen! Wie schon gesagt sind es nur Vorschläge die sich ganz nach Ihren Wünschen ändern oder ergänzen lassen.

Lassen Sie mich Ihnen etwas von der Geschichte des Restaurants und meiner Familie erzählen:

Der Ursprung meiner Familie liegt in Siebenbürgen. 1270 wurden wir das erste Mal urkundlich erwähnt.

Bereits 1903 entdeckten meine Großeltern ihre Liebe zur Gastronomie. Sie begründeten mit einem Landgasthof in Lendava, im heutigen Slowenien und damaligen ungarischen Königreich gelegen, unsere Tradition der Gastfreundlichkeit.

Meine Eltern kamen in den 60er Jahren nach Österreich und eröffneten 1970 das Restaurant "Zum goldenen Adler" in Stockerau/NÖ

Aufgrund des großen Erfolges entschlossen sich meine Eltern 1975 das Restaurant "Kardos" in Wien zu eröffnen.

Bereits seit dem Bestehen des ersten Restaurants war es meiner Familie ein Anliegen, die wunderbaren Speisen der k.u.k. Zeit nicht in Vergessenheit geraten zu lassen.

Mit meiner Küchencrew möchte ich dieses Anliegen fortführen und meine Gäste mit einer Verfeinerten und leichteren Variante der alt-österreichischen Küche verwöhnen.

Um die Authentizität und den kulinarischen Genuss abzurunden befindet sich in der Weinkarte eine Auswahl von exzellenten Weinen aus den k.u.k. Ländern.

Darüber hinaus versuchen wir mit dem Restaurant Kardos einen umweltgerechten Weg zu gehen und haben uns deshalb um das „Umweltzeichen Tourismus“ bemüht. Dieses Gütesiegel wird ausschließlich an Beherbergungsbetriebe und Gastronomiestätten vergeben, die sich an einen streng geregelten Kriterienkatalog halten und von unabhängigen Ökologieberatern geprüft wurden. Das Restaurant Kardos ist seit Juli 2003 berechtigt, das Umweltzeichen Tourismus zu führen.

Unser Wunsch ist es, modernes mit traditionellem zu verbinden und Ihnen die Zeit bei uns so schön wie möglich zu gestalten. In diesem Sinne:

„Tauchen sie ein in eine längst vergangene Zeit“ und lassen sie sich von mir und meinen Mitarbeitern dorthin begleiten.

Über Fragen oder Anregungen würde ich mich freuen und hoffe Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Robert Kardos



Vorschläge für Buffets:

Buffetvorschlag N° 1

Gefüllte Paradeiser mit Thunfischsalat
Hauchdünn geschnittener Karst-Rohschinken mit Honigmelone
Gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel
Marinierte Thymian-Entenbrust auf Broccolisalat



Gebratenes Zanderfilet in Kräuter-Zitronenbutter
Gefüllte Kalbsbrust mit warmen Krautsalat und Speckdressing
Spinatstrudel mit gehobeltem Grana Padano und Pinienkernen & Kräuterschaum
Gegrillte Hühnerbrust mit Kräutern im Blätterteigmantel



Brandteigkrapferl gefüllt mit Mocca-Vanille-Creme
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
Wiener Topfenstrudel mit Vanillesauce
Zwetschkenknödeln auf Beerenröster

€ 39,80 /Person



Buffetvorschlag N° 2

Gebratener Paprika & Aivar
Knoblauch-, Paprika-, Haussalami
Geräucherter Lachs mit Dillsenf auf Vollkornbrot
„gefüllte Paprika Terrine“
Bunte Paprika gefüllt mit Gemüseaspik dünn aufgeschnitten und mariniert mit Kernöl



Landherrenspeiß
Schweins- & Hühnerbrustfilet mit Pfefferoni, Zwiebel und Schinken am Speiß

Rostbraten „Esterhazy“ nach Art des Hauses
Mit frischem Wurzelgemüse, Kapern und Zitrone

Krautstrudel mit Saurem Rahm

Kalbs- Rahmpörkölt

Beilagen: Erdäpfelnockerl, Paprikasauce, Reis, Letscho & Braterdäpfel



Schomlauer Nockerl mit Schlagobers und Schokoladensauce
Überbackene mit Vanille-Schokoladensauce
Topfen-Orangenterrine auf Zitrusfrüchtesauce

€ 36,80 / Person



Buffetvorschlag N° 3

Schinken-Käseplatte
Nudelsalat mit Hühnerfleisch
Altwiener Suppentopf



Faschierte Laibchen
Gebackene Hühnerschnitzel
Paprika-Henderl
Schinkenstrudel mit Sauerrahmdip
Krautfleckerln
Kartoffelpaprikas

Beilagen: Erdäpfelpüree, Spaghettinudeln, Gurkenrahmsalat,
Erdäpfelsalat & Grüner Salat



Schokoladetorte mit Schlagobers
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Berrenragout im Glas
Biskuitroulade mit Marillenmarmelade

€ 32,80 /Person



Buffetvorschlag N° 4

„Gefüllte Paprika“ Terrine
Aivar
Salamivariation
Thunfischsalat



Paprikahuhn nach Art des Hauses mit Butternockerln
Spinatstrudel mit Paprikagemüse
Kärntner Kasnudeln
Rindsbraten in Rahmsauce mit Serviettenknödeln



Schomlauer Nockerl mit Schlagobers und Schokoladensauce
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

€ 29,00 /Person



Buffetvorschlag N° 5

Gemischter Vorspeisen Teller auf Platten angerichtet
Dalmatinischer Rohschinken, gebratene Zucchini, Melanzani & Paprika,
Salamivariation (Pick, Paprika & Käsesalami), Schafkäse mit Oliven
Baguett, Schwarzbrot & Grammelpogatschen

Rumänische Gemüsesuppe Cjorba



Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren & Rösti
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl
Boreto von der Goldbrasse mit Polenta & Gemüse
Ravioli mit Ricotta-Mangoldfülle in Jungzwiebeln Rahmsauce
Hühnerschnitzerl mit Erdäpfelvogerlsalat



Schomlauer Nockerl im Glas
Slowenischer Strudel Gibanica mit Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat

€ 48,80 /Person

Alle Menüs inklusive Gedeck

Auf Wunsch ein Ungarisches Zigeuner Trio
Live Musik für 3 Stunden

EUR 300,00



Ein kleiner Einblick in unsere Getränkekarte:

| | |
|--|-----------|
| Ungarischer Chardonnay 0,75l | EUR 28,00 |
| Plavac Kroatien 0,75l | EUR 28,00 |
| Vranac Montenegro 0,75l | EUR 28,00 |
| Wir bieten Ihnen eine Auswahl von 50 verschiedenen Weinen aus Österreich, Ungarn, Slowenien, Kroatien und Montenegro an. | |
| Ungarischer Marillenschnaps Zwack Barack Palinka 0,75l | EUR 85,00 |
| Mineral prickelnd / Natur 0,75l | EUR 4,80 |
| Goldfassl Pils 0,3l Flasche | EUR 3,00 |
| Cola / Cola Light / Almdudler / Johannisbeere / Orangensaft / Apfelsaft 0,25l | EUR 3,00 |
| Kaffee - kleiner Mocca | EUR 2,00 |
| Kaffee - Melange | EUR 2,80 |