



Preis- und Bestellliste

2020

Lasserstraße 19 | A-5020 Salzburg | Tel. 0662-873 876

Fax: 0662-884 574 | office@fasties.at

www.fasties.at

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer

office food (kalt)

ab 20 Stück pro Sorte!

Canapee klassisch belegt	2,50 €
Fasties Brötchen, gemischt belegt	2,70 €
Butterbrot mit Schnittlauch und Radieschen	1,90 €
Butterkipferl mit Salat, Käse u. Beinschinken	3,20 €
Bruschetta mit Pilzen, Schinken und Parmesan	2,40 €
Bruschetta mit Brie u. Feige	2,40 €
Wraprolle mit Schinken, Peccorino, Tomaten u. Rucola	3,10 €
Wraprolle mit Lachs und Avocado	3,20 €
Wraprolle mit Schafskäse, Tomate, Guacamole u. Blattsalat	3,10 €

gefülltes Jourgebäck

ab 20 Stück pro Sorte!

Kornspitz mit Bratlaufstrich und Bratl, Cornichon	3,20 €
Mohnweckerl mit Beinschinken, Käse und Frischkäse	3,20 €
Joursemmerl mit gebackenem Truthahn-Schnitzerl, Preiselbeeren	3,20 €
Salzstangerl mit Beinschinken und Kren	3,20 €
Ciabattaweckerl mit Prosciutto, Parmesan, Pomodori, Rucola und Oliven	3,20 €
Ciabattaweckerl mit Tomaten-Mozzarella, Pesto und Rucola	3,20 €
Kürbiskernweckerl mit Erdäpfelkas und Salzburger Rauchfleisch	3,20 €
Belegtes Jourgebäck	2,80 €

Original Fasties Tramezzini

(auch in den Fasties Bars erhältlich)

mit exklusiv für Fasties hergestelltem Weiß- u. Vollkornbrot	groß	klein
Spinat Schafskäse	2,60 €	1,60 €
Zucchini-Tomate-Spinat	2,60 €	1,60 €
Thunfisch Ei	2,60 €	1,60 €
Ei-Mayonnaise-Kren	2,60 €	1,60 €
Tomate Mozzarella	2,60 €	1,60 €
Schinken-Gervais-Gurke	2,60 €	1,60 €
Salami Gurkerl	2,60 €	1,60 €
Truthahn-Thunfischsauce	2,60 €	1,60 €
Roastbeef-Ei-Gurkerl	2,60 €	1,60 €
Prosciutto Mozzarella	2,60 €	1,60 €
Weitere Sorten auf Vorbestellung:		
Schinkenaufstrich mit Kren	2,60 €	1,60 €
Rucola-Parmesan-Pomodori	2,60 €	1,60 €
Huhn Curry	2,60 €	1,60 €
Shrimps-Ei oder Räucherlachs Senfsauce	3,20 €	1,90 €

Alle Sorten nach Tagesangebot gemischt

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer

fingerfood kalt

ab 20 Stück pro Sorte!

Artischockenherzen mit Lachs	3,00 €
Artischockenherzen mit Zucchini und Pomodori	2,70 €
Gemüsespießchen mit Kräuterdip	2,30 €
Kräuter-Creperöllchen mit Roastbeef und Dijonsenf	2,70 €
St. Peterbrot mit Erdäpfelkas und Salzburger Rauchfleisch	2,30 €
Ziegenfrischkäse im Schinkenspeck	2,30 €
Nußbrot mit Käferbohnen Obatztn und Vulcanoschinken	2,40 €
Röstbrot mit hausgemachtem Gemüseaufstrich, Bergkäse	2,30 €
Vollkornbrot mit Lardo vom Wollschwein	2,30 €
Hausgeräucherter Lachs auf Pumpernickel mit Kren-Frischkäse	3,20 €
Antipastispieß mit Oliven, Artischocken, Paprika und Prosciutto	2,70 €
Beef Tartar auf Röstbrot	3,20 €
Schafskäsewürfel in Prosciutto gerollt	2,30 €
Truthahnbruströllchen mit Thunfischsauce u. Rucola	2,30 €
Marinierte Mini-Mozzarella-Kirschtomatenspieße	2,30 €
Räucherfischtartar auf Pumpernickel mit Gurke	2,80 €
Sushirolle mit Lachs und Avocado	2,70 €

fingerfood kalt im Gourmetlöffel

ab 20 Stück pro Sorte! (Empfehlung: 8 St. pro Person)

Entenbrust auf Confit von grünen Tomaten	3,10 €
Tafelspitzsülzchen mit Kernölmarmade	3,00 €
Tacchino Tonnato mit Kapern	2,90 €
Tallegio mit Trüffelöl und Cracker	2,90 €

fingerfood kalt im Glas

ab 20 Stück pro Sorte! (Empfehlung: 5 St. pro Person)

Italienisches im Glas	3,40 €
(Mozzarella, Pomodori, Oliven, Pesto & Prosciutto)	
Taboule mit Avocado und Roastbeef am Sticker	3,40 €
Köfte im Glas auf Tomatensalat	3,40 €
Melonen-Gurkensalat im Glas mit Prosciutto	3,10 €
Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce, Tomaten, Rucola und Kapern	3,40 €
Thailändischer Rindfleischsalat	4,20 €

fingerfood warm

ab 20 Stück pro Sorte! (Empfehlung: 5 St. pro Person)

Crostini mit Auberginencreme	2,30 €
Crostini mit Pesto u. Tomate-Mozzarella	2,30 €
Mini-Hamburger auf Weissbrotmedaillon	2,40 €
Hühnerflügel in Ingwer-Hoisinmarinade	2,30 €
Fleischbällchen mit Paprika und Mais am Sticker	2,40 €
Kräuterbratwürstel im Blätterteigmantel	2,40 €
Gebackenes Hendlbrustmedaillon in der Kürbispanade am Sticker	2,60 €
Curry-Kokoshuhn am Sticker	2,40 €
kleine Quiche	2,40 €
(Speck/Zwiebel, Schinken/Käse, Spinat/Schafskäse, Lauch/Käse, Thunfisch/Zwiebel, Lauch/Lachs)	
Kleines Wiener- Schnitzerl vom Truthahn mit Preiselbeeren	3,40 €
Kleines Wiener-Schnitzerl vom Kalb mit Preiselbeeren	4,80 €
Mini-Wiener-Schnitzerl vom Kalb mit Preiselbeeren	3,20 €
Mini-Wiener-Schnitzerl vom Truthahn mit Preiselbeeren	2,50 €
Schinkenkipferl	2,60 €
Gebackene Fischsticker mit Sauce Tartar	2,60 €
Artischocke und Parmesan im Mürbteigartellete	2,90 €
Empanadillas (Spinattaschen)	2,30 €
Frühlingsrolle (vegetarisch)	2,30 €
Oliven im Speckhemd	2,20 €
Feta im Filoteig	2,30 €
Mini Pizza mit Schinken und Artischocken	2,50 €
Mini Pizza mit Toamte, Ricotta und Rucola	2,50 €
Mini Pizza mit Auberginen und Pinienkernen	2,50 €

office Gerichte

Kalbsgulasch mit hausgemachten Nockerln u. Sauerrahm

Hausgemache Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree,
Röstzwiebel und Natursaftl

Rotes Erbsenschoten-Lachscurry mit Basmatireis

Wiener Schnitzel (Truthahn) mit Preiselbeeren und
Zitrone, dazu Petersilkartofferl und Blattsalate
oder mit Erdäpfel-Gurkensalat, Kernöl

Grünkern-Gemüse-Fetalaibchen mit Rucolasauerrahm
und knackigem Salat

kleine Gerichte als Flying durchserviert

Überbackene Schinkenfleckerl mit Grazer Krauthapplsalat

Krautfleckerl mit Grazer Krauthapplsalat

Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Erdäpfel-Gurkensalat, Kernöl

Hendlgeschnetzertes mit Gemüse und
Eierschwammerl, dazu Pilafreis

kleine faschierte Laibchen mit Röstzwiebel
und Erdäpfelpüree

Kalbsgulasch mit Nockerl und Sauerrahm

Schwammerl-Erdäpfelgulasch mit Sauerrahm

Chili-Laibchen mit Aprikosensenf und Coleslaw

Schwammerlrisotto mit Crisp-Prosciutto

Gemüse-Hendlcurry mit Basmatireis

Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein Angebot.

Süßes im Glas

ab 20 Stück pro Sorte!

Limetten-Ingwermousse mit Mangoragout	3,70 €
Panna cotta mit hausgemachtem Fruchtröster	3,70 €
Schokomousse mit hausgemachtem Beerenragout	3,70 €
Tiramisu	3,70 €
Fruchtsalat mit Beeren im Glas	3,70 €
Cappuccinomousse mit Himbeeren	3,70 €
Orangen-Griesflammerie mit Röster und Schokosticker	3,70 €

Dessert

ab 20 Stück pro Sorte!

sweeties	2,30 €
Kl. Mehlspeisen nach Tagesangebot u. saisonal (Topfen-Himbeerkuchen, Topfen-Nusskuchen, Mohn-Marillenkuchen, Schokokuchen, Linzerschnitte, Apfelstrudel, Marillenstrudel, Schoko-Kirschkuchen, Topfenstrudel)	
Apfeltarte	2,30 €
Marillenfleck mit Mandeln	2,30 €
Zwetschgenfleck mit Mandeln	2,30 €
Banane im Schokohemd mit Himbeere	2,30 €
Topfenkuchen	2,30 €
Schokoladenschüsserl mit Früchten	2,30 €
Panna cottakuchen mit Beeren	2,30 €
Mangoschnitte (vegan)	2,30 €
Birnenstich (vegan)	2,30 €
Jourmehlspeisen (mit Marille, Topfen, Nuss, Apfel)	2,30 €
Schokozopf	2,30 €
Tartellettes:	
karamellisierter Zitronenkuchen	2,30 €
Schokomousse und Himbeeren	2,30 €
Panna Cottatarte mit Beeren	2,30 €

Zustellung im Stadtgebiet	19,20 €
Angrenzendes Stadtgebiet Anif, Elixhausen, Hallwang, Bergheim	22,00 €
Außerhalb des Stadtgebietes pro gefahrenen Kilometer	1,50 €

Für zusätzliche Leistungen wie Personalkosten,
Getränke, Equipment, Blumendekoration uvm
erstellen wir Ihnen individuell für Ihre Veranstaltung ein Offert!

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer