



BALL DER NÖ WIRTSCHAFT

18.11.
2017

VAZ St. Pölten

*Wo alle
antanzten.*

THE MOOD COMPANY | REINI DORSCH | RADIO NÖ DISCO
TANZSPORT MITTERNACHTSEINLAGE DES ESV ST. PÖLTEN
FRONTCOOKING MIT HAUBENKÖCHEN
MAGNUM-WEINLOUNGE »DAS BESTE AN DER DONAU«

BALL DER NÖ WIRTSCHAFT

Einlass ab 19:30 Uhr | Beginn 20:30 Uhr
Eintritt EUR 30,-

THE MOOD COMPANY | REINI DORSCH | RADIO NÖ DISCO
TANZSPORT MITTERNACHTSEINLAGE DES ESV ST. PÖLTEN
FRONTCOOKING MIT HAUBENKÖCHEN
MAGNUM-WEINLOUNGE »DAS BESTE AN DER DONAU«

TICKETS

Im VAZ St. Pölten
3100 St. Pölten | Kelsengasse 9
Mo – Fr: 9–17, So: 9–12 | ticket@nxp.at

In allen Geschäftsstellen von oeticket
www.oeticket.com

Unter der Ball-Hotline
0664/8397445
Unter dieser Nummer können Sie auch
Ihre Tischreservierung gratis vornehmen!

Speisen - Haubenköche 2017, NÖ Wirtschaftsball

4 Hauben Kochen

Gasthaus Figl, Peter Heineis:

- 1 Suppe
 - Rote Rübensuppe & Wodka-Sahne (ACGLO)
- Vorspeise
 - Figl-Sushi mit Thunfisch, Sushi-Reis, Kürbis, Sojasprossen & Wasabi-Kaviar (AGLMNO)
- Hauptspeise Veggie
 - Vegetarische Topfen-Palatschinken mit Koriander, gedämpfter Pak Choi auf roter Paprikacreme (BFHLNO)
 -

Retzbacherhof, Harald Pollak: Retz

- Gerichte
 - Karottencreme, junger Schafkäse, allerlei geröstete Kerne, Wiesenkräuter (E,G,H,L,O)
 - Hauptspeise
 - Geschmorter Bauch vom Ötscherblick Schwein, sautiertes Kraut, Erdäpfelroulade (A,C,G,L,M,O)

Bärenwirt, Michael Kolm, Weinviertel

Gerichte



Landgasthof Buchinger, Andreas Buchinger, Harmannsdorf

- Gerichte

Preise: VIP VVK € 35.-, 3 gängig

Einzelpreise – Suppe € 5,-, VSP € 15,-, HPT 25,-

Abendkarte VIP € 45.-

1. Bitte den genauen Wortlaut eurer guten Speisen übermitteln.
2. Die erhaltenen Allergene bekanntgeben.
3. Falls noch nicht geschehen, eure Logos per Mail bitte senden.
4. Ein Treffen im VAZ Anfang des nächsten Jahres zur Besprechung, Abstimmung und Vorgangsweise wäre notwendig. (Für mich ist jeder Termin OK)
Offene Punkte: Equipment, Einkauf, Arbeitsablauf, Aufstellung beim Front-Cooking, Küchenbesichtigung im VAZ, Abschlagszahlungen?
5. Stückzahlen der Gerichte 2016: Suppe – 250x / VSP – 320x / HPT – 340x
6. Kalkulierter Wert für 2017: Suppe – 300x / VSP – 400x / HPT – 400-500x?
7. Jeder Betrieb bekommt ein A1 Plakat zu seiner Front-Cooking Station, um diese zu produzieren ist die **Deadline für die Speisen und die Logos, der 05.10.2017**

Wutzl Gastro Kulinarium

- Snack – Station mit Traditionellen Speisen in der Halle A (geplanter Verkauf 200 Portionen)
Noch nicht fix....

Feurige Gulaschsuppe

Chili con Vegetal

Mini Leberkäse Verschiedene Sorten aus eigener Produktion

Sacherwürstel

Scharfe