



## Power-Nahrung vom Buffet

Mit besten Zutaten und kreativer Kochkunst sorgt Spitzenkoch Siegfried Hasil gerne für das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Hier aus unserem vielfältigen, individuellen Angebot ein Vorschlag für Ihr Brain Food-Buffet:

### Kalte Vorspeisen: Power for your Brain

#### Relaxation-Exercise

Kräuter-Sojamosse mit Radieschen auf Radicchioblättern  
Soja-Schnittlauchcreme mit Tomaten-Zanderfilet  
auf Grünteebrot

#### Energy-Supply

Geräuchertes Fischmousse mit Kiwi und Kren  
Karotten-Magertopfen und Seelachsstücke  
auf Maiskern- und Vollkornbrot

#### Brain-Power

Shrimps mit Dotterfarce auf Friseesalat  
Cashewnuss-Topfenaufstrich mit Mandarinen und Hühnerfilets  
auf dem Löffel serviert

#### Memory-Preparation

Kohlrabi-, Karotten-, Zucchini-, Bierrettichstäbchen mit Soja-Erdnuss-Dip



### Warme Hauptspeisen: Inspire your Grey Cells

Pochiertes Steinbeißerfilet auf Fenchelgemüse mit Kartoffel-Feldsalat  
Hühnerstreifenfilets an Maiskorn-Rucola-Eisbergsalat  
Truthahnschnitzel auf pikanter Ratatouille mit Pellkartoffel  
Sesam-Fischlaibchen auf Zucchini-Gemüse mit Knoblauch und Basmatireis

### Dessert: Support for Combination & Concentration

#### Concentration-Exercise

Mürbteigschüssel gefüllt mit Heidelbeeren, Kiwi, Ananas und süßer Creme  
Bananenmilch mit Fruchtzucker  
Topfencreme mit Marillen und Erdbeerfilets  
Weintrauben-Nuss-Strudel

#### Rhetoric-Promoter

Äpfel, Mandarinen, Weintrauben, Bananen, Birnen und Kiwi  
Datteln, Rosinen und Haselnüsse

## Innovativer Spitzenkoch

Seit Jahren verwöhnt Siegfried Hasil Gäste nach allen Regeln der Kochkunst. Mit den Brain Food-Buffets demonstriert der Meister erneut, wie viel Kreativität unter seiner Haube steckt.



### The Event Company – Alles aus einer Hand

Event Catering Hasil und Event Agentur Opitz arbeiten seit vielen Jahren erfolgreich zusammen. Das bestens eingespielte Team kann seinen Kunden professionell geplante und perfekt umgesetzte Veranstaltungen sowie ein Catering der Extraklasse aus einer Hand anbieten. The Event Company vereint das notwendige Know-how und inszeniert für Sie individuelle Events nach Maß.

**Herausgeber:** Siegfried Hasil Event Catering OEG, Wiener Straße 23, A-2432 Schwadorf, Telefon 02230/34 84-0, Fax 02230/34 84-4, E-Mail office@hasil.at, http://www.hasil.at; **Fotos:** Helmut Klein, 1190 Wien; **Konzept, Redaktion, Layout:** Opitz & Partner OEG, 1140 Wien; Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

## Brain Food: Intelligize your Brain

Mit Brain Food bietet Event Catering Hasil jetzt eine innovative und ebenso köstliche wie gesunde Buffet-Idee.

Ein Brain Food-Buffet besteht aus weniger tierischen Fetten, weniger Eiweiß und weniger Kalorien. Stattdessen sind mehr Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe enthalten. Zu den verwendeten Nahrungsmitteln gehören beispielsweise frischer Fisch, hochwertiges Vollgetreide, verschiedenste Salate und knackige Nüsse. Alles hochwertige Grundprodukte, aus denen Siegfried Hasil seine köstlichen Kreationen gerne auch für Ihr Brain Food-Buffet zaubert. Lassen Sie sich verwöhnen.



Wiener Straße 23 • A-2432 Schwadorf  
Telefon +43/2230/34 84-0 • Fax +43/2230/34 84-4  
E-Mail office@hasil.at • www.hasil.at

The Event Company – Alles aus einer Hand.