

Catering



FINGERFOOD „25“

GREIFBARE KÖSTLICHKEITEN

MINDESTBESTELLMENGE PRO LECKEREI | 25 PORTIONEN

VOM (HAND-)TELLER . . .

SCHINKENHÖRNCHEN

QUICHE LORRAINE MIT LAUCH

QUICHE LORRAINE MIT LAUCH UND SPECK

CHICORÉE SCHIFFCHEN MIT FRISCHKÄSE UND PAPRIKA

GEMÜSE-FRITTATA MIT TOMATEN-DIP

AUBERGINENRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND WALNÜSSEN

KARTOFFELKÜCHLE MIT BERGKÄSE, SAUERRAHM-DIP

AUS DEM GLÄSCHEN . . .

TOFU-LINSENSALAT MIT TOMATEN -VEGAN-

SALAT VON LINSEN MIT GRÜNEM SPARGEL -VEGAN-

AM SPIEB . . .

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIEßE

ASIATISCHE GEFLÜGELSPIEßE

KÄSESPIEß MIT FRÜCHTEN

FLEISCHBÄLLCHEN-SPIEßE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

SPIEß VON GEBRATENEM GEMÜSE UND OLIVEN -VEGAN-



FINGERFOOD „50“

GREIFBARE KÖSTLICHKEITEN

MINDESTBESTELLMENGE PRO LECKEREI | 50 PORTIONEN

VOM (HAND-)TELLER . . .

RAUCHFORELLENMOUSSE IM TARTELETTE

TATAR VOM RÄUCHERLACHS AUF PUMPERNICKEL

AUS DEM GLÄSCHEN . . .

ROTE BETE SALAT MIT HASELNÜSSEN UND ZIEGENKÄSE

LIGURISCHER LINSENSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST

TAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICH-DIP

SPARGELMOUSSE MIT GEBRATENER GARNELE

MEERESFRÜCHTESALAT MIT GEMÜSE

GLASNUDELSALAT MIT PAPAYA, MANGO UND SESAM **-VEGAN-**

AM SPIEB . . .

SPIEB MIT MAULTASCHEN UND BALSAMICO-ZWIEBEL

SPIEB MIT GEBRATENER GARNELE UND MELONE



CANAPÉS

HAPPS UND WEG

MINDESTBESTELLMENGE PRO LECKEREI | 25 PORTIONEN

MIT:

KRÄUTERFRISCHKÄSE

GEKOCHTEM EI – TOMATE – KRESSE

GEGRILTEM GEMÜSE *-VEGAN-*

ROHEM SCHINKEN

LACHSSCHINKEN

GEFLÜGEL UND WALDORFSALAT

BRIEKÄSE

ROQUEFORT

RÄUCHERLACHS ODER RÄUCHERLACHSTATAR

GERÄUCHERTEM FORELLENFILET

GEBRATENEM ROASTBEEF

SHRIMPS COCKTAIL



SALATE

KNACKIG UND FEIN

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

KARTOFFEL-GURKENSALAT – GEMISCHT

BAYRISCHER WEIßKRAUTSALAT

ROTE BETE SALAT MIT APFEL – NACH SAISON

KAROTTENSALAT

GURKENSALAT MIT DILL

TOMATENSALAT MIT BASILIKUM

BLATTSALAT

SUPPEN

WOHLIG WARMES LÖFFELVERGNÜGEN

KARTOFFELCREMESUPPE MIT WÜRSTCHEN

KARTOFFELSUPPE MIT GEMÜSEWÜRFELN -VEGAN-

TOMATENCREMESUPPE

BASILIKUMSCHAUMSÜPPCHEN

LAUCHSUPPE MIT CROUTONS

KÜRBIS-INGWER-SUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN -
NACH SAISON -VEGAN-



HAUPTGERICHTE

MESSER, GABEL, HUNGER

BEILAGEN KÖNNEN AUF WUNSCH GEÄNDERT WERDEN

MINDESTBESTELLMENGE NACH ABSPRACHE

GEMISCHTER BRATEN VOM RIND UND SCHWEIN MIT
ZWEIERLEI SAUCEN, EIERSPÄTZLE UND MARKTGEMÜSE

SCHWEINELENDE AM STÜCK GEBRATEN MIT
FRISCHKÄSESAUCE, KARTOFFELGRATIN UND VICHYKAROTTEN

ROASTBEEF AM STÜCK GEBRATEN MIT ROTWEINJUS UND
ROSMARINKARTOFFELN

GEBRATENES LACHSFILET MIT DILL-SAHNESAUCE, REIS UND
RATATOUILLE

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN, GESCHMÄLZT MIT
KARTOFFELSALAT

ZÜRICHER PUTENRAHMGESCHNETZELTES MIT PILZEN UND
EIERSPÄTZLE

TOSKANISCHES RINDERRAGOUT MIT GESCHMORTEM
WURZELGEMÜSE UND BOUILLONKARTOFFELN

MAISPOULARDENBRUST MIT HONIG UND ROSMARIN
GEBRATEN, KRÄUTERJUS UND POLENTASCHNITTE

GESCHMORTE KALBSBRUST MIT KRÄUTERJUS UND
KARTOFFEL-GEMÜSEGRATIN



HAUPTGERICHTE | VEGETARISCH | VEGAN

TROTZDEM TIERISCH GUT

HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE MIT TOMATENSUGO

ALLGÄUER KARTOFFELKÜCHLE MIT CREMIGEM
BOHNENGEMÜSE

GEFÜLLTE KRÄUTERFLÄDLE MIT KÄSESAUCE ÜBERBACKEN

GEBRATENE POLENTATASCHEN MIT RATATOUILLE GEMÜSE -
VEGAN-

GEBRATENE MIE NUDELN MIT GEMÜSE UND SPROSSEN

GEMÜSECURRY MIT KOKOSMILCH, INGWER UND SPROSSEN

BASMATIREIS -VEGAN-

KRÄUTER-BULGUR MIT GEGRILLEM GEMÜSE -VEGAN-

GNOCCHI MIT GEMÜSE UND PAPRIKASAUCE

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT KÄSE ÜBERBACKEN,
ZIEGENFRISCHKÄSESAUCE



DESSERT

FÜR EIN SÜßES ENDE

ZITRONEN-JOGHURTCREME MIT FRÜCHTEN

HAMBURGER ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

ZITRONENGRAS PANNA COTTA MIT FRUCHTSAUCE

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

OBSTSPIEßE

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT

MASCARPONE CREME MIT AMARENA KIRSCHEN

HIMBEERMOSSE

TIRAMISU

MANDELMILCHREIS MIT STEINOBST-KOMPOTT **-VEGAN-**



LUST AUF NOCH MEHR AUSWAHL?

SIE BENÖTIGEN EIN BESONDERES BUFFET FÜR IHREN GANZ INDIVIDUELLEN ABEND?

DAS THEMA IHRER VERANSTALTUNG SOLL SICH KULINARISCH WIDERSPIEGELN?

SPRECHEN SIE UNS AN – GERNE ERARBEITEN WIR IHR GANZ PERSÖNLICHES ANGEBOT!

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR UNS BEI ALLEN BUFFETS JE NACH AUFWAND EINE MINDESTBESTELLMENGE VORBEHALTEN.

HIER KOMMEN EINIGE UNSERER BUFFETVORSCHLÄGE:



VESPER BUFFET

HANDFESTES FÜR DEN KLEINEN...ÄHM...GRÖßEREN HUNGER
INKL. VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER

RUSTIKAL

WURSTSALAT OHNE KÄSE
HAUSMACHERWURST
RUSTIKALE KÄSEPLATTE
GRIEBENSCHMALZ
„BIBELESKÄS“
HANDKÄS' MIT MUSIK

FEIN

RETTICHSTICKS
TOMATEN
GURKEN
RADIESCHEN
MIXED PICKLES
KÄSEWÜRFEL



UNSER HAUS BUFFET

FÜR ALLE UNENTSCHLOSSENEN

INKL. VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER

KALT

LINSENSALAT MIT SPANFERKEL-SCHINKEN

ORANGEN-FENCHEL-SALAT

BLATTSALATE MIT ZWEIERLEI DRESSINGS

AUBERGINENRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND WALNÜSSEN

WARM

GEFÜLLTE POULARDENBRÜSTCHEN MIT TRÜFFELRAHMSAUCE

RINDERRAGOUT GESCHMORT IN TROLLINGERSAUCE

FEINE NUDELN

KARTOFFELGRATIN

FRISCHES MARKTGEMÜSE

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

BAYRISCH CRÈME



ITALIENISCHES BUFFET

ITALIA AMORE MIO

INKL. VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER

KALT

VITELLO TONNATO

MARINIERTE GEMÜSE-VARIATIONEN

CAPRESE MIT BASILIKUMÖL

RUCOLASALAT MIT PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBEITEM
PARMESAN IN BALSAMICODRESSING

MELONE MIT ITALIENISCHEM SCHINKEN

ITALIENISCHER NUDELSALAT

WARM

PUTENPICCATA MIT TOMATENSAUCE

SCHINKENBRATEN MIT MARSALASAUCE

NUDELVARIATIONEN - ZWEIERLEI NUDELN UND SAUCEN NACH
WUNSCH

KARTOFFELGRATIN MIT PARMESANSAHNE

GEMÜSE

DESSERT

PANNA COTTA

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

TIRAMISU



ASIATISCHES BUFFET

EXOTISCHE GESCHMACKSERLEBNISSE

KALT

ASIATISCH MARINIERTES GEFLÜGEL MIT SÜß-SAURER SAUCE

GADO-GADO

GLASNUDELSALAT MIT MEERESFRÜCHTEN

GARNELEN-SESAM-SALAT MIT GEMÜSE

CHINAKOHL-SALAT MIT LIMETTENDRESSING

SATÉ-SPIEßE MIT ERDNUSS-SAUCE

GEBEIZTER LACHS MIT WASABI-CRÈME-FRAÎCHE

VIETNAMESISCHE HACKFLEISCHBÄLLCHEN

COUS-COUS-KÜCHLEIN

WARM

MARINIERTES RINDFLEISCH MIT PILZEN

GEFLÜGEL-CURRY MIT GEMÜSE

KURKUMA-NUDELN

DUFTREIS

WOK-GEMÜSE

DESSERT

GRÜTZE VON ANANAS UND MANGO

PANNA COTTA MIT ZITRONENGRAS

