

# Catering

## Angebot: Buffet für Ihre Veranstaltung

Genießen Sie unser köstliches Buffet, das wir gerne direkt zu Ihrer Veranstaltung innerhalb **eines 30-km-Radius um Deidesheim liefern**.  
Perfekt für jeden Anlass!

### Sie benötigen ...

- kein Personal für den Einkauf
- kein Personal für die Zubereitung
- kein Personal für Buffet Aufbau und Abbau
- kein Personal zur Buffet-Betreuung
- kein Personal fürs Geschirrspülen

### Wir bieten

...

- einen fixen Preis für das von Ihnen ausgewählte Buffet
  - garantierte Qualität und schmackhafte Speisen
  - verlässliche und rechtzeitige (An-) Lieferung
  - auf Wunsch sogar „Vollversorgung“ mit Aufpreis
- Extrageschirr wie Teller, Besteck (0,25 Cent pro 1 Teil)

Wir liefern diverse vorgeplante Buffets im Preis von 30 bis 40 € ab 20 Personen.

Auf Sonderwünsche gehen wir gerne ein. Bitte sprechen Sie uns an.

Gaststätte Winzerverein Weinstraße 67, 67146 Deidesheim

Tel.: 0152 53750 594 email: erich-tome@gnmx.de

# Extra Koch-Abstellung für den Grill bei Bedarf / Wunsch 20 € pro Stunde

Sie bestellen das ausgewählte Buffet ab 20 Personen  
(nach oben nahezu unbegrenzt)

per email: [erich-tome@gmx.de](mailto:erich-tome@gmx.de)

per Tel: **0152 5375 0594**

oder

kommen einfach in unserem Restaurant vorbei wie auch bei Sonderwünschen,  
die wir gerne erfüllen.

Machen Sie bitte kurz vorher telefonisch einen Termin aus.  
Hier finden Sie uns im Netz: (Ein Klick (mit STRG) genügt!)

Homepage

<https://gaststaette-winzerverein-deidesheim.eatbu.com/?lang=de>

Instagram

[Erich Tome \(@gaststaette\\_winzerverein\)](#) • Instagram-Fotos und -Videos

Oder schauen Sie einen Ausschnitt (auch per Mausclick mit STRG)  
aus der viel beachteten Video-  
reportage im SWR-Fernsehen:

<https://www.youtube.com/watch?v=eGpmvqA3ubs>

*Vielen Dank für Ihr Interesse*

*Erich Tome*



# Buffet



zum Preis von 30 € pro Person

## Kalte Vorspeisen & Salate

**Salat Mix** aus Wild- und hausgemachtem Salat  
(Mangold, Löwenzahn, Feldsalat, Friséesalat, Rucola, Lollo Rosso, Lollo Bionda)



Kräuter-, Kartoffel-, Balsamico-Dressing

## Rohkost und Toppings

Gurken, Paprika, Tomaten, Peperoni, Butter, Schafskäse, Oliven, Nüsse  
gemischter Brotkorb, kalt gepresstes Olivenöl, Balsamico Essig

## Hauptgang

**Minischnitzel** vom Schwein mit Champignon-Rahmsoße  
Seelachs in Butter gebraten auf Spinatbett

## Vegetarisch

**Rana Tortellini** mit Spinat-Ricotta-Füllung und Kirschtomaten  
Frischer Rucola und Parmesan-Käse

## Beilagen



**Pilaw-Reis, Pommes frites, Gemüse der Saison**  
(Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Radieschen, Bohnen)

## Dessert

**Panna Cotta** mit Beeren ausgarniert  
Mini-Kuchen-Variation



Gaststätte Winzerverein in Deidesheim



# Buffet

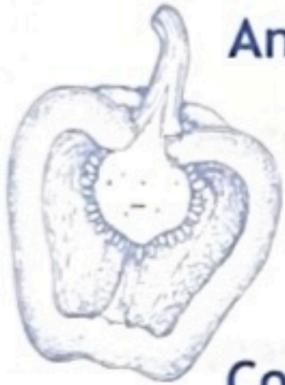
zum Preis von 35 € pro Person

## Kalte Vorspeisen & Salate

**Salat Mix** aus Wild- und hausgemachtem Salat  
(Mangold, Löwenzahn, Feldsalat, Friséesalat, Rucola, Lollo Rosso,  
Lollo Bionda) Kräuter-, Kartoffel-, Balsamico-Dressing

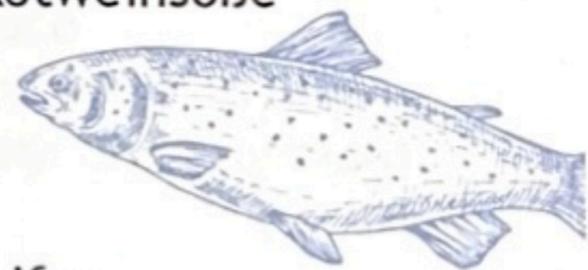
## Rohkost und Toppings

Gurken, Paprika, Tomaten, Peperoni, Butter, Schafskäse, Oliven, Nüsse  
gemischter Brotkorb, kalt gepresstes Olivenöl, Balsamico Essig  
**Griechischer Salat** mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln  
**Karottensalat** orientalisch, angemacht mit Chili - Knoblauch  
**Antipasti Platten** - mediterranes Gemüse scharf angegrillt -  
mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch mariniert



## Hauptgang

**Bardierte Schweinelende** auf Pfeffer-Rahmsoße  
**Coq au vin** - geschmorte Hähnchenkeulchen in Rotweinsauce  
Seelachs gebraten mit Rieslingsauce



## Vegetarisch

**Tagliatelle** mit getrockneten Tomatenstreifen

## Beilagen

**Mediterrane Kartoffelpfanne**  
mit Champignons, Karotten, Zwiebeln, Rosmarin, Thymian  
und Knoblauch  
Duftreis und Kroketten



## Dessert

**Obstsalat** in Gläsern  
**Panna Cotta** mit Früchten  
**Mousse au chocolat**



Zur Hochzeit oder einem anderen besonderen Anlass



# Buffet



zum Preis von 38 € pro Person

## Kalte Vorspeisen & Salate



**Salat Mix** aus Wild- und hausgemachtem Salat  
(Mangold, Löwenzahn, Feldsalat, Friséesalat, Rucola, Lollo Rosso,  
Lollo Bionda)

Kräuter-, Kartoffel-, Balsamico-Dressing

## Rohkost und Toppings

Gurken, Paprika, Tomaten, Peperoni, Butter, Schafskäse, Oliven, Nüsse  
gemischter Brotkorb, kalt gepresstes Olivenöl, Balsamico Essig

**Griechischer Salat** mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln

**Karottensalat** orientalisch, angemacht mit Chili - Knoblauch

**Kohlsalat** weiß und rot

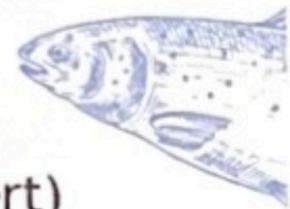
**Schinken-Melone**-Platte

**Antipasti Platten** - mediterranes Gemüse scharf angegrillt -  
mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch mariniert

**Carpaccio vom Rind**

Rucola, Balsamico Dressing, Parmesan, Olivenöl und Radieschen

## Hauptgang



**Saltimbocca vom Kalb**

**Roastbeef** am Stück mit Thymian Jus (wird dem Gast tranchiert)

**Hähnchen** vom Grill mit Pfefferrahmsauce

**Fisch-Variation** auf mediterranem Gemüse

(Olivenöl, Paprika, Oliven, Lauch, Knoblauch, Rosmarin und Thymian)

## Vegetarisch

**Kohlrouladen** auf Tagliatelle

mit Kirschtomaten, Olivenöl, Rucola und geriebenem Parmesan

## Beilagen

**Mediterranes Gemüse**



Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons  
(scharf angebraten, abgeschmeckt mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian)

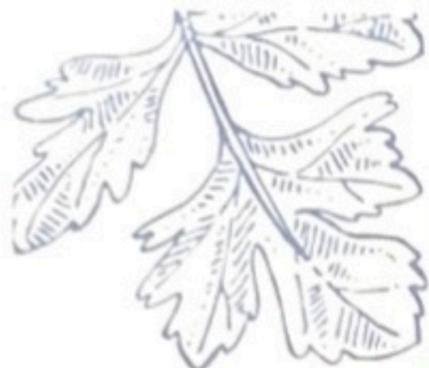
Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites

## Dessert

**Mousse-Variationen** aus weißer und dunkler Schokolade und Erdbeer-  
mousse

**Obstsalat** im Glas

**Fruchtschnitte** mit Zitronenglasur und Beeren

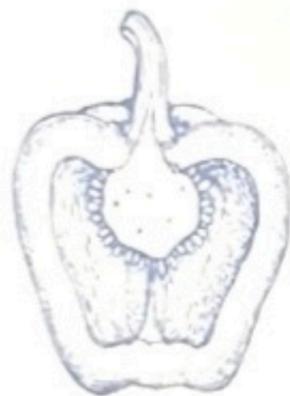


# Buffet

zum Preis von 40 € pro Person

## Kalte Vorspeisen & Salate

**Canapés: Lachs, Frischkäse und Bruschetta**  
**gemischter Blattsalat**, Tomaten, Gurken, Paprika, kalt gepresstes Olivenöl, Dressing



## Rohkost und Toppings

Gurken, Paprika, Tomaten, Peperoni, Butter, Schafskäse, Oliven, Nüsse  
verschiedene Brote vom Bäcker

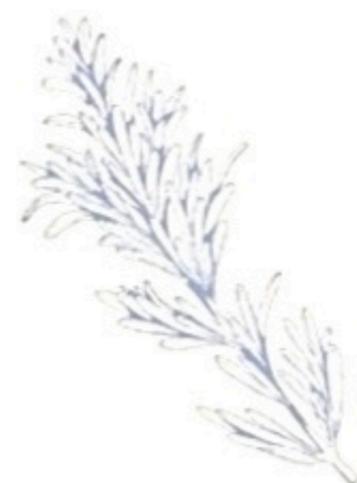
**Karotten-Salat**, orientalisch

**Kartoffel-Salat**, klassisch

**Nudelsalat** mit Gemüse, mit Ei und Rahm

**Tomaten Mozzarella**, Basilikum Pesto, grober Pfeffer, Olivenöl

**Antipasti Platten** - mediterranes Gemüse scharf angegrillt -  
mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch mariniert



## Hauptgang vom Grill

**Entrecôte vom argentinischen Rind**

**Lammkoteletts** in Rosmarinöl mariniert

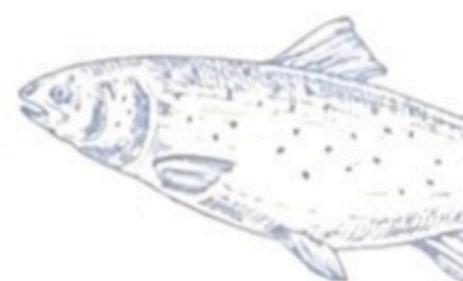
**Hähnchenbrust** in Knoblauchöl und Paprika Marinade

**Schweinenacken Steaks** in klassischer Marinade

Pfälzer Grobe **Bratwürste**

Grillsaucen

Barbecue Sauce, Knoblauch Sauce, Mayonnaise, Ketchup, Senf,



## Beilagen

**Rosmarin Kartoffeln**, Pommes frites, Ofenkartoffeln, Grillgemüse

## Dessert

**Kuchen- und Tortenvariationen**



Extra Koch-Abstellung für den Grill bei Bedarf / Wunsch 20 € pro Stunde  
Sie bestellen das ausgewählte Buffet ab 20 Personen (nach oben nahezu unbegrenzt)