



Inhaltsverzeichnis

<i>Fingerfood & Klassiker</i>	<i>Seite 2 bis 5</i>
<i>„Trilogie“ warme Menü`s aus drei Komponenten</i>	<i>Seite 6 bis 9</i>
<i>Kalt-Warme Buffets</i>	<i>Seite 10 bis 13</i>
<i>Kalte Buffets</i>	<i>Seite 14 bis 15</i>
<i>Themenbuffet Hochzeit</i>	<i>Seite 16</i>
<i>Themenbuffet Konfirmation/Kommunion</i>	<i>Seite 17</i>
<i>Frühstück & Mehr</i>	<i>Seite 18 bis 20</i>
<i>Aufschnitt-, Käse- und Fischplatten</i>	<i>Seite 21</i>
<i>Brot, Butter & Dips</i>	<i>Seite 22</i>
<i>Salate</i>	<i>Seite 23</i>
<i>Fleischgerichte</i>	<i>Seite 24 bis 25</i>
<i>Aus einem Topf</i>	<i>Seite 26</i>
<i>Aus der Suppenküche</i>	<i>Seite 27</i>
<i>Beilagen & Gemüse</i>	<i>Seite 28</i>
<i>Aufläufe & Nudelgerichte</i>	<i>Seite 29</i>
<i>Vegetarisches</i>	<i>Seite 30</i>
<i>Dessert</i>	<i>Seite 31</i>

Fingerfood & Klassiker

*als Starter ca. 3-4 Teile, als Snack ca. 5-6 Teile, als Buffet ca. 8-12 Teile
mind. 5 Teile pro Sorte*

Auf dem Löffel

alle Häppchen auch auf Baguettescheiben möglich

Preis pro Stk. 2,00 € bis 2,50 €

- *Scramled Eggs mit geräucherter Forelle*
- *Stremellachs mit Crostini & Honig-Senf Dip*
- *Thunfisch-Kapern-Tartar*
- *Matjes mit frischem Apfel & Schwarzbrot*
- *Räucherlachs mit Gurke & Dill*
- *Krabbencocktail*
- *Balsamicotomaten mit Fetakäse*
- *Kirschpaprika mit Frischkäsefüllung*

Aufgespießt

Preis pro Stk. 2,00 € bis 2,50 €

- *Kräuterfleischbällchen*
- *Salimbocca Hähnchen*
- *Minisalami*
- *Gnocchi mit Pesto mariniert*
- *Riesen-Tortellini*
- *Tomaten-Mozzarella*
- *Goudawürfel mit Früchten*
- *Honigmelone mit Rauchschinken*
- *Scampis mit Kräutermarinade*



Fingerfood & Klassiker

*als Starter ca. 3-4 Teile, als Snack ca. 5-6 Teile, als Buffet ca. 8-12 Teile
mind. 5 Teile pro Sorte*

Aufgerollt

Preis pro Stk. 1,50 € bis 3,50 €

- *Kochschinken-Spargel-Röllchen*
- *Putenbruströllchen mit Curry*
- *Rauchfleischröllchen mit Parmesan & getr. Tomaten*
- *Roastbeefröllchen mit Meerrettich & Maiskölbchen*
- *Roastbeefröllchen mit Rucola & Grana Padano*
- *Grissinis im Schinkenmantel*

Verrines / Häppchen im Glas

Preis pro Stk. 2,00 € bis 2,50 €

- *Pastasalat mit Rucola*
- *Capresesalat mit Cocktailtomaten*
- *Mittelmeersalat mit Thunfisch*
- *fruchtiger Shrimpssalat mit Curry*
- *Lachs Cocktail mit Kräuterfrischkäse, Zitrone, Dill, Äpfeln & Croutons*
- *geschmorte Zucchini mit Fetakäse*
- *Gemüsetartar auf Ziegenfrischkäse*
- *Tomatensalsa mit Cracker*
- *Wildreis-Cocktail mit getr. Tomaten, Oliven, Paprika & Feta*
- *mediterranes Ratatouillegemüse*
- *Matjessahnetopf mit frischen Apfelstücken*
- *Krabbencocktail*
- *Melonenstücke mit Serranoschinken*
- *Obstsalat*

Fingerfood & Klassiker

*als Starter ca. 3-4 Teile, als Snack ca. 5-6 Teile, als Buffet ca. 8-12 Teile
mind. 5 Teile pro Sorte*

Feine Medaillons

Preis pro Stk. 2,00 € bis 2,50 €

Vom Schweinefilet – vom Hähnchenfilet – vom Putenfilet

- *mit fruchtiger Garnitur*
- *mit Kirschtomate & Rucola*
- *mit Camembert & Preiselbeeren*
- *mit Roquerfort Käse & Birne*
- *oder mediterran überbacken*

Kleine Appetizer

Preis pro Stk. 1,50 € bis 2,50 €

- *Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel*
- *„Bruchetta“ Crostinis mit Tomatensalsa*
- *Schwarzbrottaler mit Käsepralinen*
- *Datteln im Speckmantel*
- *Paprikamedaillons mit Kräuterfrischkäse*
- *Räucherlachspralinen*
- *Minifrühlingsrollen mit süß-scharfem Dip*
- *Kartoffeltaler mit edler Salami & Olive*
- *Baguettescheiben mit Lachs und Honig-Senf-Dip*
- *Crostini mit Thunfischcreme*



Fingerfood & Klassiker

als Starter ca. 3-4 Teile, als Snack ca. 5-6 Teile, als Buffet ca. 8-12 Teile
mind. 5 Teile pro Sorte

Klassiker

- Pfefferbeißer 1,20
- kleine Hackbällchen 0,80
- kleine Buffetschnitzel vom Schwein 1,50
- kleine, frische Hähnchenschnitzel aus der Brust 2,00
- hausgemachte Hähnchen Crossies 1,50
- kleine Hähnchenunterschenkel 2,00

Canapeés fein garniert

Mindestbestellung je 5 Stk. Preis pro Stk. 2,00 € bis 2,50 €

mit Fisch	Lachs	Forelle
Matjes	Krabben	Thunfischcreme
mit Käse & Ei	Gouda	Camembert
Mozzarella	Leerdamer	Frischkäse
gek.Ei	Rührei	Pfefferkäse
mit Fleisch	Putenbrust	Lachsschinken
gek. Schinken	Hähnchenbrust	Baguettesalami

Immer wieder lecker - Brötchenplatten

Preis pro Stk. 1,80 € bis 2,00 €

- halbe belegte Brötchen fein ausgarniert
- „petit pains“ kleine belegte Brötchen
- Clubschnittchen rustico z.B. mit

Schwarzwälderschinken	westf. Schinkenmett
Salami-Aufschnitt	grober Leberwurst
Frischer-Aufschnitt	Kräuter-Fleischsalat

Trilogie

Menü's aus drei Komponenten

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Menü 1

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 14,50 €

- Pfeffernackenbraten in herzhafter Sosse
- deftige Bratkartoffelpfanne
- Prinzessböhnchen mit Speckmarinade

Menü 2

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 14,00 €

- Krustenbraten knusprig, heiß aus dem Ofen
- Schmorsauerkraut
- Schwenkkartoffeln
- Biersosse

Menü 3

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 16,50 €

- Rinderbraten in Burgundersosse
- Butterspätzle
- Apfelrotkohl



Trilogie

Menü's aus drei Komponenten

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Menü 4

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 17,00 €

- Schweinefiletmedaillons „Royal“ mit Sc. Béarnaise
- Herzoginkartoffeln
- feine Blumenkohlröschen mit zerlassener Butter

Menü 5

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 18,00 €

- Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsosse
- Kartoffelgratin
- Salatplatte mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten dazu 2 Dressings

Menü 6

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 13,00 €

- Schweinegeschnetzeltes „Puszta“ in würziger Zigeunersosse
- Naturreis
- Salatschüssel mit frischem, grünem Salat mit Tomate

Menü 7

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 14,50 €

- Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“ in Pfifferlingrahmsosse
- gelbe Tagliatelle
- Broccoligemüse



Trilogie

Menü's aus drei Komponenten

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Menü 8

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 13,00 €

- „Jägertopf“ Schweinegeschnetzeltes mit Speck, Zwiebeln & Pilzen
- Eierknöpfle
- Schmorrotkohl

Menü 9

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 16,50 €

- zarte Putenmedaillons in fruchtiger Curryrahmsosse
- Kräuterreis
- gemischte Blattsalatplatte mit Cocktailltomaten & Kräuterdressing

Menü 10

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 17,50 €

- Putenfiletsteak mit Broccoli & Käse überbacken in Tomaten-Basilikumsosse
- grüne Bandnudeln
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Cherrytomaten & Mozzarellakugeln

Trilogie

Menü's aus drei Komponenten

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Menü 11

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 15,50 €

- Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat & Sc. Hollandaise überbacken
- Kartoffelgratin
- gemischte Salatplatte mit Joghurt-Hausdressing

Menü 12

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 15,00 €

- Hähnchenfiletspitzen in Pfeffersahnesosse
- Gemüsereis
- Blumenkohlrisotto mit Butter-Semmelbrösel

Menü 13

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 11,00 €

- „Chilli con carne“ würziger Hackfleischtopf mit Mais, Paprika & roten Bohnen
- Reis oder Fusillnudeln
- hausgemachter Krautsalat

Menü 14

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 14,50 €

- würziges Pfannengyros
- hausgemachter Krautsalat
- Tzatziki & Fladenbrot



Kalt-warme Buffets

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Buffet 1

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 19,20 €

- *hausgemachter Krautsalat*
- *gemischter Brötchenkorb mit Kräuterbutter*
- *Pfefferbeißer*
- *kleines Käsebrett*
- *Schweinebraten mit Kräuter-Senf-Sosse*
- *Bratkartoffeln*

Buffet 2

Mindestbestellung 20 Personen

pro Person 17,50 €

- *Salatplatte mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten*
dazu zwei Dressings nach Wahl
- *Schweinefilet „Försterin“ mit einer Rahmsosse*
mit frischen Champignons
- *Rinderbraten in Rotweinsosse*
- *Kartoffelgratin*
- *Butterspätzle*
- *Gemüseauswahl*



Kalt-warme Buffets

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Buffet 3

Mindestbestellung 20 Personen

pro Person 17,00 €

- *gemischte Salatplatte*
- *Pfefferrahmgeschnetztes vom Schwein*
- *Hähnchenmedaillons mit Blattspinat
& Sc. Hollandaise überbacken*
- *Kroketten*
- *gratinierte Sahnkartoffeln*
- *gemischte Gemüseplatte*
- *Mousse au chocolate im Glas*

Buffet 4

Mindestbestellung 20 Personen

pro Person 22,75 €

- *Tomaten-Mozzarella-Salat*
- *Honigmelone mit Rauchschinken*
- *Oliven-Feta-Platte*
- *Ciabattabrot mit Kräuterbutter*
- *kleine Putensteaks ital. Art auf Ratatouille-Gemüse
mit Tomaten-Thymiansosse*
- *Rosmarinbraten aus dem mageren Schweinelachs*
- *gelbe Tagliatelle*
- *Ofenkartöfelchen*
- *Panna Cotta im Glas mit Fruchttopping*

Kalt-warme Buffets

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Buffet 5

Mindestbestellung 20 Personen

pro Person 26,50 €

- *gemischte Käseplatte reichlich garniert*
- *bunte Salatbowl*
- *mediterran gewürzte Hackbällchen*
- *Putenmedaillons mit frischer Kiwi*
- *Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahmsosse*
- *Putenbrustbraten in Rosmarin-Orangensosse*
- *Schwenkkartoffeln*
- *Kräuterreis*
- *frisches Obst mit Vanillemousse*

Buffet 6

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 27,50 €

- *Räucherlachshäppchen auf frischem Weißbrot*
- *Käse-Trauben-Spieße*
- *Hähnchenmedaillons mit Ananas überbacken*
- *gemischter Blattsalat mit Cocktailtomaten & Nusskernen*
- *Lachsfilet in Spinat-Gorgonzolasosse*
- *gelbe Tagliatelle*
- *Amaretto-Kirsch-Dessert*

Kalt-warme Buffets

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Buffet 7 *vegetarisch*

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 15,50 €

- *Rohkostplatte mit Paprika, Schlangengurke, Möhrchen & Radieschen dazu Kräuterquarkdip*
 - *Grissinis mit Pesto-Frischkäsecreme*
 - *Capresespießchen mit Tomate, Mozzarella & frischem Basilikum*
 - *Reispfanne griech. Art mit Paprika & Schafskäse dazu Tomaten-Thymian-Sosse*
- oder*
- *mediterrane Kartoffelpfanne mit Zucchini & Zwiebeln mit Kräuterquark-Dip*
 - *Himbeertraum*

Buffet 8

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 21,50 €

- *bunte Salatbowl*
- *gemischte Käsehäppchen mit Früchten garniert*
- *Partyfrikadellen*
- *gefülltes Baguette*
- *"Westerntopf" Schweinegeschnetzeltes in rauchiger BBQ-Sosse mit Mettwurststückchen & Schmorzwiebeln*
- *Speckkartöffelchen*
- *Schokopudding mit Eierlikör*

Kalte Buffets

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Feierabend Buffet

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 16,50 €

- kleine Schweineschnitzel
- hausgemachte Chicken Crossies
- Partyfrikadellen
- Pfefferbeißer
- Käsespieße mit Goudawürfel & Trauben
- gemischter Brötchenkorb mit Kräuterbutter
- frischer Kartoffelsalat mit Speck & Zwiebeln
- traditioneller Nudelsalat mit Mayonnaise

Mediterrane Platte

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 15,50 €

- geschmortes Zucchini-Paprika-Gemüse im Glas
- Medaillons vom Huhn mit Tomate & Käse gratiniert
- „Bruchetta“ Crostinis mit Tomatensalsa
- Oliven-Feta-Platte
- Cantaloupemelone mit Parmaschinken
- Kräuterhackbällchen mit Rucola
- ital. Nudelsalat
- Ciabattabrot mit Aiolidip

Kalte Buffets

Alle Angebote können nach Ihren Vorstellungen geändert werden

Partyplatte

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 18,75 €

- *Hähnchenschnitzel im Cornflakes-Knuspermantel*
- *Bratenplatte mit hausgemachtem Schweinebraten*
- *Schinken-Spargel-Röllchen*
- *Buffetschnitzel*
- *gemischte Käsehäppchen mit Früchten*
- *Tortellinisalat*
- *Kartoffelsalat mit Gurke & Ei*
- *gemischter Brötchenkorb mit Kräuterbutter*

Feinschmeckerplatte

Mindestbestellung 10 Personen

pro Person 18,00 €

Häppchen für den Empfang

- *Hähnchenmedaillons mit Ananas überbacken*
- *Medaillons aus dem Schweinefilet*
- *Kartoffeltaler mit Räucherlachs*
- *Canapées mit Thunfischcreme*
- *Putenröllchen mit Spargel & Curry*
- *Melonenhappen mit Serranoschinken*
- *Capresespieße mit Cocktailtomaten & Mozzarella*
- *Grissinis mit Frischkäsedip*

Themenbuffet

Zur Hochzeit

Mindestbestellung 30 Personen

pro Person 31,50 €

Vorspeisen

- *gemischte Käsehäppchen mit frischen Früchten*
- *feine Medaillons vom Hähnchen mediterran belegt und überbacken*
- *Partybrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter*

Verrines – versch. Häppchen im Glas z.B.

- *fruchtiger Shrimpssalat mit Curry*
- *Tomatensalsa mit Cracker*
- *mediterranes Ratatouillegemüse*
- *Melonenstücke mit Serranoschinken*

kleine Appetizer z.B.

- *Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel*
- *Schwarzbrotaler mit Käsepralinen*
- *Minifrühlingsrollen mit süß-scharfem Dip*
- *Kartoffeltaler mit edler Salami & Olive*
- *verschiedene Fischhäppchen fein garniert*

Hauptspeisen

- *zarte Schweinelendchen in Rahmsosse mit frischen Champignons*
dazu Butterspätzle & gemischtes Gemüse mit Sc. Hollandaise
- *Rinderbraten in Rotwein-Pfeffersosse*
dazu Kartoffelkroketten & Apfelrotkohl
- *Hähnchenmedaillons mit Blattspinat & Sc. Hollandaise überbacken*
dazu Kartoffelgratin und gemischte Salatplatte mit versch. Dressings

Dessert

- *verschiedene Mousse-Sorten dazu frischer Obstsalat*

Themenbuffet

Zur Kommunion / Konfirmation

Mindestbestellung 20 Personen

pro Person 21,50 €

Buffet 1

Vorsuppe	*	Hauptspeise	*	Dessert
• <i>kräftige Hühnernudelsuppe</i> • <i>zarte Filetspitzen vom Hähnchen in Rahmsosse mit frischen Champignons dazu Kräuterreis & eine gemischte Salatplatte</i> • <i>hausgemachter Rinderrouladen „classico“ mit Speck, Gurke & Zwiebeln dazu Salzkartöffelchen & Apfelrotkohl</i> • <i>Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeertopping</i>				

Buffet 2

Vorsuppe	*	Hauptspeise	*	Dessert
• <i>Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen & Frühlingszwiebelchen</i> • <i>zarte Schweinelendchen ital.Art auf Ratatouillegemüse mit fruchtiger Tomatensosse dazu gelbe Tagliatelle</i> • <i>magerer Putenbraten aus dem Filet in Rosmarin-Orangensosse dazu Ofenkartoffeln & gemischte Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise</i> • <i>Erdbeermousse mit Minze</i>				

Buffet 3

Vorsuppe	*	Hauptspeise	*	Dessert
• <i>Opa`s Rindfleischsuppe mit Einlage</i> • <i>Rindergeschnetzeltes "Madagascar" in Pfefferrahmsosse dazu Eierspätzle & Speckböhnchen</i> • <i>traditioneller Schweinebraten in herzhafter Sosse dazu Bratkartoffeln & Buttermöhrchen</i> • <i>Schokoladencreme mit Kokosraspeln</i>				



Frühstück & Mehr

Good Day Klassiker

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 12,50 €

- Brötchenkorb mit kleinen Brötchen, Brot & Butter
- Auswahl an süßen Schälchen
- gemischte Käseplatte mit verschiedenen Schnittkäsesorten
- bunte Wurst & Schinkenplatte
- Rohkostplatte mit Tomate, Salatgurke, frischer Paprika & Blattsalat

Gute Laune Frühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 15,00 €

- Brötchenkorb mit kleinen Brötchen & Croissants
- Butter & Quark
- Auswahl an süßen Schälchen
- Früchtemüsli
- kleiner bunter Obstsalat im Glas
- gemischte Salami-Käse-Auswahl
- Tomate-Mozzarella mit Olivenöl & weißem Balsamico mariniert

Seemannsfrühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 7,00 €

- Rührei-Krabbenpfanne mit Zwiebel & Dill

Frühstück & Mehr

Gourmet Frühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 19,90 €

- Brötchenkorb mit kleinen Brötchen, Vollkornbrot, Croissants
- Butter & Frischkäse
- Fischplatte mit geräucherter Forelle & Lachs mit Honig-Senf-Dip
- pfannenfrisches Rührei mit Baconstreifen
- Putenbraten & Hähnchenaufschnitt
- Paprikastreifen mit Mango-Chilli-Creme
- Käseauswahl mit Früchten

Italienisches Frühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 16,50 €

- Ciabattabrot & Olivenbutter
- Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten
- Rührei mit ital. Kräutern, grünem Paprika & Tomate
- Platte mit Parmaschinken & ital. Mortadella & Salamiauswahl
- Gorgonzola & Ricottakäse
- Honigmelone

Bauernfrühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 6,50 €

- Rührei-Kartoffelpfanne mit Speck & Zwiebeln dazu Gewürzgurke & frische Tomate

Frühstück & Mehr

Bayrisches Frühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 13,50 €

- Brötchenkorb mit Laugenbrötchen & Kaisersemmeln
- Butter & Schmalz
- Weißwurst & süßer Senf
- Leberkäseaufschnitt
- Käseplatte mit Obatzter, Allgäuer Emmentaler & Bavaria blu
- Kräuter-Fleischsalat

Amerikanisches Frühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 13,50 €

- French Toast, Weißbrot, Brötchen
- Erdnussbutter & Marmelade
- Bacon & Eggs
- kleine Bratwürstchen
- Bratkartoffeln
- Pancakes mit Ahornsirup

Französisches Frühstück

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Person 13,50 €

- Croissants, petits pains, Stangenbaguette
- Butter
- süße Schälchen
- kleine Crepes
- Käseplatte mit Camembert, Brie & Roquefort
- französische Baguettesalami



Aufschnitt, Käse & Fischplatten

Käseplatte gemischt

Preis pro Person je 3,50 €

- z.B. Gouda, Leerdamer, bunter Käse, Maasdamer, milder Weichkäse

Schinkenplatte gemischt

Preis pro Person je 3,50 €

- z.B. Metzgerschinken, Rauchschinken, Lachsschinken

Salamiplatte

Preis pro Person je 3,50 €

- z.B. feine Baguettesalami, Pfeffersalami, Käsesalami, Mettwurstaufschnitt

Wurstplatte

Preis pro Person je 3,50 €

- z.B. gemischter Frischwurstaufschnitt, Leberwurst fein & grob, Fleischsalat

Mettplatte

Preis pro Person je 3,50 €

- mit frischem Schinkenmett mit Zwiebeln

Bratenplatte

Preis pro Person je 3,50 €

- mit Schweinebraten, Putenbraten, Hähnchenaufschnitt

Lachsplatte

Preis pro Person je 6,50 €

- mit Räucherlachs mit Meerrettich & Honig-Senf-Dip

Rauchfischplatte

Preis pro Person je 12,50 €

- mit Forelle natur, Pfefferforelle, Makrele, gravé Lachs, Stremellachs

Caprese-Platte

Preis pro Person je 2,50 €

- Tomate-Mozzarella mit Olivenöl & weißem Balsamico mariniert

Rohkostplatte

Preis pro Person je 2,50 €

- mit Schlangengurke, Tomate, Möhren & Paprika dazu Kräuter dip



Brot, Butter & Dips

Brötchenkorb inkl. Butter

ab 20,00 €

- gemischt z.B. Körner, Roggen, Kornspitz, Spitzbrötchen

Petits pains kleine Brötchen gemischt inkl. Butter

ab 20,00 €

- gemischt z.B. Sesam, Mohn, Kaisersemmel, Käse

Brotkorb

ab 18,00 €

- verschiedene Brotsorten inkl. Butter

verschiedene Baguettes

ab 3,50 €

- z.B. Steinofen, Olive, Zwiebel oder Kräuter
- großes Stangenbaguette

Diese Auswahl ist nur ein Auszug aus einem reichhaltigen Programm.

Gerne liefern wir Ihnen weitere Brot- und Brötchenspezialitäten.

hausgemachte Buttertöpfchen

250g Schale 4,00 €

- Kräuterbutter ohne oder mit Knoblauch
- Chillibutter, Zwiebelbutter, Knoblauchbutter
- Tomatenbutter, Pfefferbutter, Meerrettichbutter

verschiedene Dips

250g Schale 4,00 € bis 6,00 €

- Kräuterquark oder Tzatzikidip
- Aioli
- Schafskäsecreme
- Parmesan-Zwiebel-Dip
- Ricottadip mit Paprika & Mais
- Pesto-Frischkäse-Creme
- BBQ Dip, Chillissosse, Curry-Dip, Cocktailsosse



Salate

Mindestbestellung 10 Personen Preis pro Portion 2,00 € und 3,50 €

frische Salate

- hausgemachter Krautsalat mit Essig & Öl
- gemischte Salatplatte mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
dazu 2 Dressings nach Wahl
- Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Wurststreifen & Gewürzgurke
- Hirtensalat mit Paprika, Zwiebeln, Oliven, Gurke, Tomate & Hirtenkäse
- Mittelmeersalat mit Eisberg, Gurke, Tomate, Thunfisch & Zwiebeln
- Westernsalat mit Kidney Bohnen, frischer Paprika, Lauchzwiebeln & Mais
- Capresesalat mit Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto-Marinade
- Rucola-Lachs-Salat mit Räucherlachs auf Rucolabett mit Honig-Senf-Dressing
- Oliven-Feta-Platte mit verschiedenen Olivensorten & Fetakäse

Kartoffelsalate

- Speck-Kartoffelsalat
- traditioneller Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke & Zwiebel
- frischer Kartoffelsalat mit Schlangengurke & Tomate
- Röstkartoffelsalat mit Tomate & Zwiebel
- Steakhouse Kartoffelsalat mit Kartoffelspalten & rauchig, würziger Mayonnaise

Nudelsalate

- italienischer Nudelsalat, asiatischer Nudelsalat
- traditioneller Nudelsalat, fruchtiger Currynudelsalat
- Tortellinisalat mit frischer Paprika

Dressing & Vinaigrette Karaffe 0,5L 5,00 €

Cocktail Dressing * Joghurt Dressing * Kräuter Dressing
Balsamico Vinaigrette * Orangen Vinaigrette * Himbeer Vinaigrette
Bei Salatplattenbestellungen inklusive

Fleischgerichte

vom Rindvieh

Mindestbestellung 10 Personen Preise pro Person 12,50 € bis 25,90 €

- *Rinderbraten in Burgundersosse*
- *Rinderbraten in Pfeffersosse*
- *hausgemachter Sauerbraten in Oma´s Bratensosse*
- *Rindersaftgulasch mit Zwiebel-Schmorsosse*
- *hausgemachte Rinderrouladen classico mit Speck, Zwiebeln & Gurken*
- *zarte Rinderstreifen in Pfeffersahnesosse*
- *Beauf "Stroganoff" mit Gurken & Pilzen*
- *Rinderfiletmedaillons aus dem Filet in Schalotten-Rotweinsosse*

vom Borstenvieh

Mindestbestellung 10 Personen Preise pro Person 8,50 € bis 12,50 €

- *Kräuter-Nackenbraten mit Kräutern der Provonce & Senf*
- *Pfeffer-Nackenbraten mit pikanter Pfefferrahmsosse*
- *Gyrosbraten griech. Art gewürzt*
- *Pusztabraten mit würziger Zigeunersosse*
- *Cordon Bleu Braten mit Kochschinken & Käse gefüllt*
- *Rosmarinbraten aus dem mageren Schweinerücken*
- *Krustenbraten aus der Unterschale*
- *Krustenbraten geräuchert*
- *traditioneller Schweinenackenbraten in herzhafter Sosse*

Fleischgerichte

vom Federvieh

Mindestbestellung 10 Personen Preise pro Person 8,50 € bis 12,50 €

- *Hähnchenfilet „Italia“ mit Ratatouillegemüse*
- *Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas überbacken in Curryrahmsosse*
- *Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat & Sc. Hollandaise überbacken*
- *Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“ mit Salbei & Schinken*
- *Hähnchenfiletspitzen in pikanter Pfefferrahmsosse*
- *Hähnchenfilettopf „asiatisch“ in süß-scharfer Sosse mit Wokgemüse*
- *„Coq au vin“ zarte Hähnchenschinkel in Rotwein-Gemüsesosse*
- *Hähnchen Cordon bleu mit Schinken & Käse gefüllt dazu Sc. Hollandaise*

- *Putenbrustbraten in Rosmarin-Orangensosse*
- *Putenfiletsteak mit Broccoli & Käse überbacken in Tomaten-Basilkumsosse*
- *Putenbruststreifen in Paprikarahmsosse*
- *Putenmedaillons in fruchtiger Currysahne*
- *Putenpfanne „mexicanisch“ mit Paprika, Zwiebeln & Mais*

Aus einem Topf

Mindestbestellung 10 Personen Preise pro Person 8,50 € bis 14,50 €

- Schweinelendchen „Försterin“ mit frischen Champignons
- Schweinelendchen „Royal“ in Sc. Bèarnaise mit Estragon
- Schweinelendchen in Thymian-Hollandaise
- Schweinelendchen „Hubertus“ mit Pfifferlingrahmsosse
- Schweinefiletmedaillons mit Tomate, Blattspinat & Käse gratiniert
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
- Schweinefilet "Saltimbocca" mit Salbei & Schinken gefüllt
- "Ratsherrenpfanne" mit Hähnchen- oder Schweinefiletstreifen
mit Speck & Champignons in Zwiebel-Senfrahmsosse
- Schweinegeschnetzeltes „Madagascar“ mit Pfefferrahmsosse
- "Jägertopf" Schweinegeschnetzeltes mit Speck, Zwiebeln & Pilzen
- Zwiebelrahmgeschnetzeltes mit frischen Zwiebeln in Sahnesosse
- "Westerntopf" Schweinegeschnetzeltes in rauchiger BBQ-Sosse
mit Mettwurststückchen & Schmorzwiebeln
- "Gyrospfanne" hausgemachtes Pfannengyros
mit Zwiebeln, Krautsalat & Tzatziki dazu Fladenbrot



Aus der Suppenküche

Vorsuppen 0,25 l pro Portion

Preis pro Person 2,50 € bis 3,50 €

- Hühnernudelsuppe Hausmacher Art
- Opa`s Rindfleischsuppe mit Einlage
- Tomatencremesuppe mit Thymian und Sahne verfeinert
- Broccoli-Frischkäsecremesüppchen
- würzige Zwiebelsuppe mit Käseraspeln & Croutons
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen & Frühlingszwiebelchen
- feine Paprikacremesuppe mit dreierlei von der Paprika
- Champignoncremesuppe mit frischen Zuchtchampignons
- cremiges Kartoffelsüppchen mit Creme fraiche & Räucherlachsstreifen
- Möhren-Chilli-Suppe mit Paprikawürfeln

Mitternachtssuppen 0,25 l pro Portion

Preis pro Person 2,50 € bis 5,00 €

- herzhafte Gulaschsuppe vom Schwein oder vom Rind mit Paprika & Pilzen
- "Texastopf" mit Hack, Mais, Bohnen & Mettwurst
- cremige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- "Currywursttopf" mit zwei Rostbratwürstchen in herzhaft, pikanter Currysosse dazu zwei Brötchen

Eintöpfe 0,50 l pro Portion

Preis pro Person 6,50 € bis 9,50 €

- Erbseneintopf oder Linseneintopf mit Bockwurst
- Möhreeneintopf mit Frikadelle
- grüner Bohneneintopf mit Mettwurst
- Kartoffelsuppe mit Mettwurst
- Wirsingeintopf mit Hackfleisch
- Grünkohl mit Mettwurst oder Kasseler

Beilagen & Gemüse

ab 10 Personen Preis pro Person 2,00 € bis 3,50 €

- *Rosmarin-Ofenkartoffeln*
- *Kartoffelgratin*
- *Bratkartoffelpfanne mit Speck & Zwiebeln*
- *Schwenkkartoffeln*
- *Salzkartoffeln mit zerlassener Butter & frischer Petersilie*
- *hausgemachte Stampfkartoffeln*
- *Semmel- oder Kartoffelknödel*
- *Röstis, Kroketten oder Herzoginkartoffeln*
- *Fussilnudeln, Eiernudelhörnchen*
- *Eierspätzle*
- *gelbe und grüne Tagliatelle*
- *Butterreis, Butter-Gemüsereis*
- *Tomaten- oder Kräutereis*
- *Langkorn-Wildreis-Mischung*

ab 10 Personen Preis pro Person 2,00 € bis 3,00 €

- *Blumenkohlrischen, Broccolirischen*
- *feine Markerbsen, Möhrchen*
- *Kaisergemüse*
- *Rosenkohl, Prinzessböhnchen, Bohnenbündchen*
- *gemischte Gemüseauswahl*
- *Apfelrotkohl*
- *Schmorsauerkraut*
- *frischer Spargel nach Saison 250g pro Port. Tagespreis*

alle Gemüsesorten mit Butter, einer Bechamelsosse, einer Speckmarinade oder mit Sc. Hollandaise möglich

Aufläufe & Nudelgerichte

ab 10 Personen Preis pro Person 6,50 € bis 9,50 €

- *Lasagne Bologneser Art mit Tomaten-Hackfleisch-Sosse*
- *Gemüse-Lasagne mit Blumenkohl, Broccoli & Möhrchen*
- *Gemüse-Lasagne mediterran mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln & Auberginen*
- *Kartoffelauflauf „Spinaci“ mit Blatt- und Rahmspinat mit Käse überbacken*
- *Kartoffelauflauf „Caprese“ mit Tomate & Mozzarella*
- *Kartoffelauflauf „Rustica“ mit Speck, Zwiebeln & Lauch*
- *Kartoffelauflauf „Italia“ mit frischem Ratatouillegemüse*
- *Spaghetti mit Spinat-Gorgonzolasosse & Lachsstreifen*
- *Penne all`arrabbiatta mit scharfer Tomatensosse, Zwiebeln, Knoblauch & Oliven*
- *frische Tortellini mit Käserahmsosse mit Paprika & Frühlingszwiebelchen*
- *Tagliatelle "Pepone" gelbe Bandnudeln mit einer pikanter Pfefferrahmsosse mit Schweine- oder Hähnchenfiletstreifen*
- *Tagliatelle Verde mit einer Kräuterrahmsosse mit Shrimps*
- *Gnocchis mit Tomatensosse, Rucola & Grana Pandano*
- *Ofen-Gnocchis mit Spinat & Käse*



Vegetarisch

ab 10 Personen Preis pro Person 4,50 € bis 8,50 €

- *mediterrane Kartoffelpfanne mit Zucchini, Paprika & Zwiebeln*
- *Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Blumenkohl, Broccoli & Möhrchen*
- *Asia-Nudelpfanne mit Wokgemüsestreifen & süß-Scharfer Sosse*
- *bunte Fussilnudeln mit fruchtiger Tomaten-Oreganososse mit Rucolatopping & frischem Parmesan*
- *Semmelknödel mit Waldpilzsosse & Gemüsebeilage*
- *griech. Reispfanne mit Paprika & Schafskäse*
- *Kartoffelaufbau mit Pesto, Tomaten & Parmesan*
- *Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sc. Hollandaise dazu Butter-Gemüsereis*
- *großer Back-Camembert mit Wildpreiselbeeren dazu Brot & bunter Salat*
- *Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln*
- *gebratene Champignons mit Cocktail & Knobidip*
- *überbackene Kartoffeln mit Tomate & Mozzarella*
- *Kartoffelspalten mit Schale mit Oliven-Rosmarinöl mariniert dazu Kräuterquarkdip*



zum Dessert

im Glas portioniert ab 10 Personen Preis pro Person 2,50 € bis 4,50 €

- *Erdbeercreme mit Prosecco*
- *Himbeertraum*
- *Milchkaffeecreme*
- *Mousse au chocolate*
- *Mousse au vanille*
- *Prager Eierlikörcreme*
- *Espressopudding*
- *Tiramisu*
- *Zitronen-Joghurt Quarkcreme*
- *rote Beerengrütze mit Vanilletopping*
- *Baileyscreme*
- *frischer Obstsalat*
- *gemischte Käseplatte*