



*Sie erreichen uns telefonisch unter  
0174 6939996 oder über whats app. Gerne können Sie  
einen persönlichen Termin vereinbaren und ihr  
Wunschbüfett nach Ihren Wünschen  
zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne  
unverbindliche.*

*Büfett's können Sie bis ca 40/45 Personen bestellen.  
Bei Büfett's unter 15 Personen berechnen wir einen  
Aufpreis von 15 %. Ausgenommen Krustenschinken  
und Gänse.*

*Anfahrtspauschale Catering für Hambach &  
Kleeberghütte kostenlos, bis 10 km 20,00 €, 11-30 km  
25,00 € darüber hinaus bis 50 km 35,00 €*

*Bitte bringen Sie die Behälter etc. des Caterings  
wieder gespült zurück,*

*Sabine's Kuckucks-Catering  
Tel: 0174 6939996*



*Ein besonderer Tag braucht ein individuell  
zugeschnittenes Büfett und Organisation. Unser  
Angebot bietet schöne kreierte Canape's, leckere und  
klassische Büfett's sowie rustikale Gerichte oder unsere  
hausgemachte Paella. Gerne stellen wir das Büfett auch  
nach Ihren Wünschen zusammen. Unser Brot backen  
wir in unserer kleinen Backstube selbst.*



*Sprechen Sie uns unverbindlich an.  
Wir würden uns freuen, Sie verwöhnen  
zu dürfen.*

*Tel: 0174 6939996*

*Für die urige Feier  
oder den ausgefallenen Partyspaß*



*warmer Krustenbratenschinken am Stück  
(ohne Knochen)  
Ofenkartoffeln mit Sourcream,  
hausgemachter Krautsalat  
pro Person 17,90 €*

*Ab 10 Personen ohne Aufpreis  
von 15 % bzgl. Mindestbestellmenge*

## *Aschenbraten*



*300 gr. Braten vom Schwein  
in der Alufolie gegart  
mit Zwiebeln & Bacon*

*pro Person  
16,90*

*Ofenkartoffeln mit Sourcream,  
hausgemachter Krautsalat*

*Ab 10 Personen ohne Aufpreis  
von 15 % bzgl. Mindestbestellmenge*

# Frankfurter Büfett



*Kartoffelsuppe mit kleingeschnittenen  
Frankfurter Würstchen*

*Handkäse mit Musik mit selbstgebackenem Brot*

*Frankfurter Grüne Soße mit Eier  
Kartöffelchen*

*pro  
Person  
29,90 €*

*warmer Krustenschinken*

*Kartoffelgratin*

*hausgemachter Krautsalat*

*\**

*rote Grütze mit Vanillesoße  
im Weckgläschen*

# *Kaltes Büfett*



*gemischte Käseplatte  
verschiedene Camembert, Brie,  
Käsewürfelchen mit Trauben*

*rustikale Wurstplatte  
Leber/- Blutwürstchen  
Mettwürstchen, Mett*

*gemischte Schinkenplatte  
roher & gekochter Schinken*

*kleine Partyfrikadellen*

*gefüllte Eier*

*selbstgebackenes Brot*

*pro  
Person  
23,90 €*

# Deftiges Gulasch

Deftiges Wirtshaus-Gulasch mit Paprika & Pilzen  
an einer Brauhaussoße

Klöße  
feines Apfelrotkraut

pro Person  
17,90 €

bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,  
Möhren, Paprika, Radieschen, Tomaten  
Kartoffelvinaigrette

# Wildschwein-Menue

Rahmsüppchen mit frischen Pilzen  
\*

zartes Wildschweingulasch  
& Preiselbeeren

frische Butterspätzle  
feines Apfelrotkraut  
\*

pro Person  
23,90 €

hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße im  
Weckgläschen



# Gänse in der Vorweihnachtszeit

Gänsekeule mit Rotkraut und Klößen  
23,90 €

Gänsebrust mit Klößen & Rotkraut  
23,90 €

eine ganze gefüllte Gans mit Klößen &  
Rotkraut  
für 4 Personen 129,00 €

Ab Anfang November auf Vorbestellung freitags  
und samstags als Togo zum abholen möglich.  
Nicht an Weihnachten.



# Kalt/warmes Büfett „Antipasti“



verschiedene Antipasti  
gefüllte Pilze mit Frischkäse,  
gefüllte Paprika-Tomaten mit Käse;  
Oliven, Peperoni, eingelegter Schafskäse,  
Mozarellaspieße  
Baguette, Ciabatta

★

Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße  
Lachsfilet in einer Zitronen-Buttersoße

★

Petersilien-Kartöffelchen	pro Person
frische Butterspätzle	35,90 €
buntes Kaisergemüse	

★

bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,  
Möhren, Paprika, Radieschen, Tomaten  
Honig-Senf-Viniagrette mit Jogurtdressing

★

hausgemachte Panna Cotta im Weckgläschen

# Schnitzel -Büfett



Schnitzelchen

Kartoffelgratin

pro

Waldpilzsoße Person

Cognac-Rahm-Pfeffer-Soße 23,90 €

Kaisergemüse mit  
Soße Hollandaise

bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,  
Möhren, Paprika, Radieschen, Tomaten  
Jogurt-Dressing

hausgemachte Panna Cotta im  
Weckgläschen

# Schnitzelbüfett & vegetarisch



*Schnitzelchen vom Schwein  
Sellerie Gemüse-Schnitzelchen*

★

*Waldpilzsoße  
Kartoffelgratin*

*pro  
Person  
24,90 €*

*buntes Kaisergemüse mit Soße Hollandaise*

★

*bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,  
Möhren, Paprika, Radieschen, Tomaten  
Honig-Senf-Vinaigrette & Jogurtdressing*

★

*Rote Grütze mit Vanillesoße  
im Weckgläschen*

# *Büfett von der Pute*



*Puten-Schnitzelchen  
Cognac-Rahm-Pfeffer-Soße  
Kartoffelgratin*

*Putengeschnetzeltes  
mit Tomaten & Paprika  
Reis*

*pro  
Person  
24,90 €*

*bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,  
Möhren, Paprika, Radieschen, Tomaten  
Jogurt-Dressing & Balsamico-Orange-  
Dressing*

*hausgemachte Panna Cotta  
im Weckgläschen*

## Canapés & Suppen



Canapés mit Mett	Stück	2,20 €
Canapés mit Käse	Stück	2,20 €
Canapés mit gekochtem Schinken	Stück	2,20 €
Canapés mit Kernschinken	Stück	2,20 €
Canapés mit Roastbeef	Stück	2,70 €
Canapés mit Lachs	Stück	2,70 €
Canapés mit Forellenfilet	Stück	2,70 €
hausgemachte Partyfrikadellchen	Stück	1,50 €
Partyschnitzelchen	Stück	3,50 €
Käse-Traubenspieß	Stück	1,50 €
Laugenbrezel/Laugenstange	Stück	1,50 €
hausgemachte Gulaschsuppe 0,4 l mit Brot		5,90 €
Chilli con Carne 0,4 l mit Brötchen		5,90 €

## Kleines Büfett



Festtagssuppe vom Tafelspitz

\*

Schweinelendchen  
in Cognac-Pfeffer-Rahm-Soße

Kartoffelgratin

\*

Salatbüfett  
mit Joghurtdressing

\*

hausgemachte Schokoladenmousse  
im Weckgläschchen



pro Person

22,90 €

Exclusives Büfett  
das jedem schmeckt



*Festtagssuppe mit Tafelspitz*

\*

*Gebrautes Lachsfilet in Dill-Zitronen Sauce*  
*Schweinelendchen in Cognac-Rahm-Soße*  
*Rinderbraten in Burgundersoße*

\*

*Kartöffelchen*

*pro Person*

*Butterspätzle*

*31,90 €*

*Kaisergemüse mit Soße Hollandaise*

\*

*bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,*  
*Möhren, Paprika, Radieschen, Tomaten*  
*Tomaten mit Mozzarella*  
*Jogurtdressing, Kartoffelvinaigrette*

\*

*hausgemachte Schokoladenmousse im Weckgläschen*

klassisches Familienbüfett

*Festtagssuppe vom Tafelspitz*

\*

*Burgunderbraten*

*Schweinelendchen in*  
*Cognac-Rahm-Soße*

*Kartöffelchen*

*Spätzle*

*buntes Gemüsebouquet*

\*

*bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,*  
*Möhren, Paprika, Radieschen, Tomaten*  
*mit Kartoffelvinaigrette*

*Tomaten mit Mozzarella*

\*

*hausgemachte Schokoladenmousse im Weckgläschen*



*pro Person*

*29,90 €*



## Kuckuckspfanne Allerlei

mariniertes Grillsteak (Schwein)  
verschiedene Bratwürstchen  
feurig eingelegte  
Hähnchenbrüstchen in Chili

★★

gebackene feurige Bohnen

Kartoffelgratin

pro

Person

feurige Barbecue-Soße

18,90 €

hausgebackenes Baguette



## Gyrospfanne

Gyros in der  
Riesenpfanne gebraten

Tzaziki

Krautsalat

pro

Person

⌘ Fladenbrot

15,90 €

## Westernpfanne

mariniertes Grillsteak (Schwein)

pro

Person

15,90 €

Ofenkartoffeln ⌘ Sourcream

gebackene Chillibohnen

feurige Barbecue-Soße

# Klassisches kalt/warmes Büfett



*zart rosa gebratenes Rostbeef  
mit hausgemachter Remouladensoße*

★

*Schweinelendchen in grüner Pfeffersoße  
Lachsfilet in einer Zitronen-Buttersoße*

★

*Petersilien-Kartöffelchen  
frische Butterspätzle  
Kaisergemüse mit Soße Hollandaise*

★

*buntes Salatbüfett mit Balsamico-Orange-Dressing*

*Tomaten mit Mozzarella*

★

*gemischte Käseplatte*

★

*selbstgebackenes Brot*

★

*hausgemachte Panna Cotta im Weckgläschen*

*pro Person  
35,90 €*



# gemischtes Familienbüfett

*Festtagssuppe vom Tafelspitz*

★

*Gebratener Lachs auf Spinatbett*

*Schweinelendchen in Cognac-Rahm-Soße*

*Kartöffelchen*

*Butterspätzle*

*Kaisergemüse mit Soße Hollandaise*

★

*Salatbüfett  
mit Jogurtdressi28*

*pro Person  
35,90 €*

★

★

*hausgemachte Panna Cotta im Weckgläschen*

## „Antipasti“ - Büfett



*Antipasti Platte  
eingelegter Schafskäse,  
gefüllte Paprika mit Frischkäse,  
verschiedene ital. Salami,  
ital. Mortadella, Oliven*

★

*Gebratene Gemüseplatte  
Paprika, Zucchini & Pilze*

★

*zart rosa gebratenes Roastbeef (kalt)  
mit hausgemachter Remouladensoße*

★

*Tomate Mozzarella*

★

*selbstgebackenes Tomaten & Oliven-Baguette*

*hausgemachte Panna Cotta im Weckgläschen*

*pro Person  
26,90 €*

## Paella

*Putenfleisch, Hähnchenschenkel,  
verschiedene Fischarten,  
Garnelen,  
diverse Meeresfrüchte,  
frischer Paprika, Tomaten, Erbsen,  
Zwiebeln, Knoblauch, Paella-Reis*

*pro Person  
19,90 €*



*Auf Wunsch bereite ich die Paella auch direkt  
bei Ihnen vor Ort / vor Ihren Gästen zu.*

*Aufpreis pauschal 55,00 €*