



**Ihr Ansprechpartner für Firmenevents & private Feiern**

**Catering-Programm**

## QUALITÄTSVERSPRECHEN

### **Jede Feier und ein jedes Event lebt von der Qualität und Vielfalt des Speisenangebotes.**

Ziel unseres Caterings ist die Herstellung qualitativ hochwertiger Speisen unter Verwendung bester, sorgfältig ausgesuchter Produkte. Dabei wird fast ausschließlich frische Ware verarbeitet. Das Catering als Kernelement eines gelungenen Events sollte dabei höchsten Ansprüchen genügen, um Ihrer Festivität den gewünschten Erfolg zu gewährleisten.

Die Herstellung Ihres Caterings ist dabei ein individueller Vorgang. Von der Planung, über den Einkauf bis hin zur Zubereitung wird alles für Sie persönlich angefertigt. Das Buffet / Menu ist somit bei uns nie ein Massenprodukt.

### **“Essen wie bei Mutter-Prinzip“**

Unsere Küche ist geprägt durch ein regionales Speisenangebot mit vielen Einflüssen unserer europäischen Nachbarn. Wir verstehen unser Kochen als Handwerk mit Liebe zum Detail. Die Mischung aus Tradition und innovativen Ideen geben diesem Handwerk die Würze. Deshalb ist es für uns selbstverständlich, dass Suppen und Soßen nicht aus der Tüte kommen. Bei uns wird ausschließlich frisches Gemüse verarbeitet.

Hausgemachte Qualität, um den Kunden zufrieden zu stellen, ist das Ziel, welches wir mit langjähriger Gastronomieerfahrung motiviert verfolgen.

Fragen Sie Ihr individuelles Catering-Programm bei uns an! Wir beraten Sie gerne und machen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Die Preise verstehen sich pro Person zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der ermäßigte Umsatzsteuersatz von 7% fällt an, soweit neben der bloßen Anlieferung von Speisen keine weiteren Dienstleistungen erbracht werden. Sobald auch Zusatzleistungen (z.B. die Gestellung von Geschirr, Besteck, Servietten, Bedienungen, Stühlen, Tischen usw) erbracht werden, liegen steuerlich sogenannte nicht begünstigte Umsätze vor, für die der volle Steuersatz von 19% zu entrichten ist.

## Suppen und Eintöpfe

### Klassiker:

- Rindfleischsuppe mit Markklösschen, Gemüse, Eierstich oder Flädle
- Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage
- Hühnersuppe Asia Style mit Zitronengras und Ingwer
- Wildkraftbrühe mit Griesnocken
- Gemüsecrèmesuppe
- Paprikacrèmesuppe
- Tomatensuppe mit Wodka
- Brokkolirahmsuppe
- Sellerieschaumsuppe mit Baconstreifen
- Blumenkohlcrèmesuppe mit Crôtons
- „Schnibbelsches Bohnesupp“
- Kartoffelsuppe mit Lyoner

### Feinschmecker Suppen:

- Steinpilzcrèmesuppe
- Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Ochsenchwanzsuppe
- Kürbiscrèmesuppe
- Spargelcrèmesuppe
- Marseiller Fischsuppe mit Aioli und Crôtons
- Schneckenrèmesuppe
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôtons

### Eintöpfe:

- Rindfleischsuppe mit Fleischeinlage, Gemüse und Reis
- Chili-Erbensuppe mit Wurst
- Graupensuppe mit Mettwurst
- Rote Linsensuppe mit Salsiccia-Wurst
- Gulaschsuppe mit Fleisch, Gemüse und Kartoffeln
- Weiße Bohnensuppe mit Chorizo
- Chili con Carne mit Fenchelsamen und Kreuzkümmel

## Salatbar

- Karottensalat mit Ingwer und Koriander
- Melonen-Gurken-Salat
- Gurkensalat mit Dill
- Gurken-Paprika-Salat
- Paprika-Champignon-Salat
- Griechischer Salat mit Fetawürfel
- Krautsalat klassisch
- Krautsalat mit Chilisahne
- Kartoffelsalat mit Speck und Sahne
- Kartoffelsalat mit Vinaigrette
- Italienischer Farfalle-Salat mit Pinienkernen, Rucola, Oliven, Paprika, Peperoni
- Rindfleischsalat
- Wurstsalat
- Schweizer Wurstsalat
- Lyonersalat mit Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette
- Schnittlauch-Eier-Salat
- Grüner-Bohnen-Salat mit Zwiebelbrunoise und Sahne
- Tabouleh Salat mit Minze
- Bunte Blattsalatvariation auf einer Platte reichlich aus garniert mit zwei Soßen
- Rucolasalat mit Baconscheiben und Erdnussvinaigrette
- Feldsalat mit Crôutons und lauwarmer Kartoffel-Speck-Vinaigrette

## Kalte Vorspeisen

- Antipasti-Variation klein (gegrilltes Gemüse und Gemüse gefüllt mit Käse)
- Antipasti-Variation groß (zusätzlich mit mediterraner Gourmet-Wurst-Variation)
- Tomaten und Mozzarella mit Basilikum, gespießt oder klassisch
- Gefüllte Eier
- Melone mit Schinken
- Auswahl von Pasteten und Pate
- Schinken-Spargel-Röllchen mit Kräuterfrischkäse
- Rustikale hausmacher Wurstvariation
- Schweizer Wurstsalat, Rindfleischsalat, eingelegter Lyoner
- Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
- Krabbenscocktail (klassisch oder exotisch)
- Octopus-Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln
- Hausgemachte Räucherlachs-Mousse-Terrine
- Terrinen vom Fisch und Krustentieren
- Räucherlachs mit Dillsenf, Graved Heilbutt, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Räucherlachs, Graved Heilbutt, Forellenfilets, Krabbenscocktail
- Vorspeisenkombination von Meer und Land
- „Hackfleischküchelscha“ wie bei Muttern
- Partyschnitzplatte
- Albondigas (spanische Hackbällchen in Salsa)
- Chicken-Drumsticks mit Koblauch-Blattpetersilie und Chili-Erdnuss mariniert
- Vitello tonnato (Kalb, dünn aufgeschnitten u. Thunfischcrème)
- Tafelspitzscheiben mit Meerrettich mariniert
- Kräuterfleisch: Tranchen vom gegrillten Roastbeef und Schweinefilet in Kräutervinaigrette
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und Parmesanhobel
- Carpaccio vom Kalbsfilet auf Limetten-Crème mit Parmesanhobel

- Carpaccio vom Lachs-und Steinbeißerfilet mit Limetten-Vinaigrette

## Hauptgerichte vom Schwein

- Grillschinken mit Salatbeilagen
- Bayrischer Schweinebraten, Semmelknödel und Weißkraut
- Krustenbraten, Kartoffelpüree und Weinsauerkraut
- Kaiserbraten mit Sauerkraut und Püree
- Spießbraten mit Kartoffelsalat
- Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Brasilrahmbraten mit Spätzle und Brokkoli
- Saure Nieren mit Reis und Salat
- Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat
- Schnitzel mit Champignonrahmsoße
- Schnitzel mit Bolognesesoße überbacken
- Cordon-Bleu mit Bratkartoffeln und Salat
- Piccata Milanese mit Pasta, Tomatensoße und Salat
- Saltim Bocca à la Romana, Tagliatelle und Salat
- Schweineinvoltni im Speckmantel gefüllt mit Brät und Mozzarella
- Schweinenackensteak mit Zwiebelsoße und überbacken
- Schweinerücken „Toskana“ mit Tagliatelle und Salat
- Schweinerücken mit Tomaten-Mozzarella überbacken, Tagliatelle und Salat
- Schweinemedallions in buntem Pfeffer und Cognacrahmsoße
- Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße
- Gratinirtes Schweinefilet „Schweizer Art“, Petersilienkartoffeln und Gemüse
- Schweinefilet im Speckmantel mit frischen Champignons
- Schweinefilet in Apfel-Calvados-Soße
- Schweinefilet mit Steinpilzen, hausgemachte Spätzle und Rahmwirsing

## Hauptgerichte vom Rind

- Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Rote Beete Salat
- Sizilianischer Rinderrollbraten Salbeignocchi und Feigen im Schinkenmantel
- Rinderrouladen in Rotweinssoße, Kartoffelklöße und Rotkraut
- Rheinischer Sauerbraten, Rotkraut und Schneebällchen
- Rindergulasch, hausgemachte Spätzle und Rosenkohl
- Rinderschmorbraten in Rotweinjus, gefüllte Kartoffelklöße und Rotkraut
- Beinscheiben vom Rind à la Provence, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille
- Zwiebelrostbraten mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat
- Entrecôte in buntem Pfeffer und Whiskeysoße, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen
- Roastbeef mit Berner Soße, Kartoffelwedges und grüner Rahmspargel

## Hauptgerichte vom Kalb

- Griechisches Stifado vom Kalb, Mini-Knoblauch-Kartoffeln, Bauernsalat mit Feta
- Kalbsinvoltini mit Bacon, gefüllt mit Brät und Parmesan, Tagliatelle und Salat
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Frühlingskräutersauce mit Pilzen und Gnocchi
- Züricher Sahnegeschnetzeltes, hausgemachte Spätzle und Salat
- Kalbsragout mit Kräutersaitlingen in Portweinsauce, Bandnudeln und Feldsalat
- Kalbsbraten mit Pfifferlingen in Rahm, Schneebällchen und Brokkoli
- Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln und Salat
- Bärlauch-Cordon-Bleu, Bratkartoffeln und Feldsalat
- Kalbsrückensteak in Morschelrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
- Kalbsfilet mit Steinpilzen, Kartoffelgratin und Gemüse

## Hauptgerichte vom Geflügel

- Hähnchen à la coq au vin mit Rosmarinkartoffeln und Feldsalat
- Hähnchen-Cordon-bleu, gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in Tomatensoße, Tagliatelle und Blattsalate
- Hähnchenbrust, gefüllt mit Blattspinat und Feta, Gemüsereis und Salate
- Hähnchenbrust in Orangen-Chili-Tomatensauce, bunte Tagliatelle, Salat
- Sherrypoularde, Fenchel-Karottengemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree
- Hähnchenbrust, gefüllt mit Basilikumpesto und Schinken in Zitronensauce, Spargel (saisonal), Dampfkartoffeln
- Marsala-Hühnchen mit Pflaumen, Chili und Orangen, Gemüse-Kartoffelpfanne „Provence“
- Putenschnitzel „Wiener Art“, Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln und Salat
- Putenschnitzel in bunter Paprikarahmsauce, Tagliatelle und Salat
- Putenmedaillons in buntem Pfeffer und Cognacrahmsauce, Bandnudeln, Gemüse
- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons, Nudeln und Salate
- Puten-Involtini, gefüllt mit frischer Pesto, Parmaschinken und Mozzarella in Tomatensauce, grüne und weiße Tagliatelle und Ruccola
- Puten-Involtini, gefüllt mit Brät und Mozzarella im Speckmantel in Salbei-Rahm mit Mini-Bratkartoffeln und Blattsalaten
- Puten-Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis
- Ente „Hausfrauen Art“ mit Rotkraut und Kartoffelklößen
- Barbarie-Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce, Röstis und Salat
- Gänsekeulen mit Äpfeln geschmort, Rosenkohl und Kartoffelklößen

## Hauptgerichte vom Lamm

- Lamm Navarin mit grünen Speckbohnen und Brot
- Lammragout „Provencal“, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Lammkeule mit Fenchelgemüse und Kartoffelrösti
- Lammlachse unter der Kräuterachse und Kartoffel-Gemüseauflauf

## Hauptgericht vom Wild

- Wildschweinschmortopf mit Schneebällchen und Rahmwirsing
- Rehragout mit Preiselbeeren, Semmelknödeln und Salaten
- Rehrücken mit Pfifferlingen, Rotkraut und hausgemachte Spätzlen
- Hirschedelgulasch in Waldpilzsoße, Rotkraut, hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirnen
- Pfeffersteak vom Hirschrücken mit Pfifferlingen in Vanille-Honigsauce, Rotkraut mit glasierten Maronen und hausgemachte Butterspätzle
- Kaninchenkeulen mit Pfirsichen in Weißwein, Rosenkohl und Bandnudeln

## Hauptgerichte vom Fisch

- Fischfilet, paniert mit Remouladensoße und Kartoffeln
- Buntbarschfilets in Weißweinsoße, Kartoffelpuffer und Gemüse
- Lachsfilet in Hummercrèmesoße, Reis mit frischem Gemüse und Salat
- Lachsteaks im Gemüsebett, Petersilienkartoffeln und Feldsalat
- Wels in Senfsoße, Bratkartoffeln und Salat
- Saiblingsfilets in Kräuterbutter gebraten, Kartoffelpüree und Salat
- Zanderfilet in Rieslingsoße, Bratkartoffeln und frisches Kaisergemüse
- Seeteufelmedaillons in Thai-Curry mit Garnelen und Gemüse, Fettucine
- Steinbeißerfilet in Tomatensoße und Krabben, Tagliatelle und Fenchel
- Steinbeißerfilet im Speckmantel und Weißweinfond, Bandnudeln und Blattspinat
- Tintenfischtuben, gefüllt in Pernod-Limettencreme, kleine Kartoffeln, Ratatouille
- Erlebnis aus Fluß und Meer im Safran-Zitronengras-Fond, Parpadelle, Ratatouille

## Pasta Träume

- Spaghetti „Siennas“ mit Pinienkernen, Rucola, Paprika, Peperoni, Oliven und frisch geriebenem Parmesan
- Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße
- Vegetarische Tortellini mit frischem Gemüse in Orangen-Chili-Tomatensoße
- Tagliatelle grün und weiß mit frischen Chamignons und Speck
- Tortellini mit Schinken und Gemüse im Ofen gratiniert
- Rigatoni „Teufel“ mit pikanter Bolognese und Crème fraîche
- Lasagne klassisch mit Bolognese und überbacken
- Canneloni, mit Blattspinat und Riccota gefüllt, gratiniert mit Mozzarella
- Canneloni klassisch, mit Fleisch gefüllt und Mozzarella gratiniert
- Hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter mit frischen Kräutersaitlingen
- Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen in Speckrahmsoße und Blattpetersilie
- Spaghetti mit frischer Basilikumpesto, Cherrytomaten und Riesengarnelen
- Lasagne mit Blattspinat und Lachsfilet, gratiniert mit Mozzarella und Kirschtomaten
- Tagliatelle „Erlebnis aus Fluss und Meer“ im Safran-Zitronengrasfond

## Canapées...

- **...mit Braten, Schinken, Wurst und Geflügel:**
  - Parmaschinken und Melone
  - Kochschinken garniert
  - Roastbeef medium, Röstzwiebeln
  - Riesling-Terrine garniert
  - Tartar mit Zwiebelringen und Cornichons
  - Gekochter Schinken und Spargel
  - Seranoschinken und Melone
  - Mailänder Salami garniert
  - Mortadella garniert
  - Schweinemedallions mit Fruchtgarnitur
  - Lachsschinken, Ei, Kirschtomate
  - Kaiserbraten garniert
  - Paté garniert
  - Geräucherte Putenbrust und Remoulade
  - Geräucherte Hähnchenbrust und grüner Thaispargel
  - Geräucherte Entenbrust
  
- **...mit Käse:**
  - Camembert
  - Emmentaler garniert
  - Gouda, Ei, Gurke
  - Frischkäse, Kräuter, Radieschen
  - Mozzarella, Tomatenconcassé, Pinienkerne, Basilikum
  - Münsterkäse garniert
  - Blauschimmelkäse
  - Fetakäse, Gurken, Dill
  
- **...mit Fisch:**
  - Graved Lachs, Sahnemeerrettich, Zitrone
  - Geräuchertes Forellenfilet, Kiwi, Sahnemeerrettich
  - Geräucherter Heilbutt garniert
  - Scampis mit Aioli
  - Krabben in Kräuterremoulade
  - Lachstatar mit Zitronenvinaigrette
  - Tatar vom Thunfisch
  - Makrelenfilets, Zwiebelringe
  - Nordseekrabbencocktail

### Kombinationen (Empfehlung):

- Sektempfang: 3-4 Teile
- Vorspeise: 5-6 Teile
- Hauptspeise: 10-14 Teile
- Dessert: 2-4 Teile

(Mindestbestellmenge je Sorte mindestens 10 Stück)

## Fingerfood...

- **...mit Fleisch:**
  - Spieße mit Parmaschinken und Honigmelone
  - Spieße mit Hackbällchen, Perlwiebel, Gewürzgurke
  - Puten-Champignons-Ragout im Filoteigsäckchen
  - Yakitori Spieße mit Erdnuß- oder Chilisoße
  - Blätterteigteilchen, gefüllt mit Schinken und Käse oder Salami
  - Überbackene französische Minibaguettes mit Salami oder Schinken
  - Datteln im Speckmantel
  - Pikante Chickendrumsticks mit Süßsauer-Dip
  - Partyfrikadellen
  - Mini-Parmesanschnitzel
  - Hähnchenbrust-Spieße
  - Scharfe Mini-Chorizo auf Baguette gespießt
  - Putenröllchen gespießt
  - Pumpernickelpralinen mit Kalbsleberwurstfüllung
  - Vitello-tonato-Spieße
  
- **... vom Fisch:**
  - Garnelenspieße mit feuriger Marinade
  - Reibekuchen mit Lachs und Sahnemeerrettich
  - Matjesspieße mit Apfel und Gurke
  - Blätterteigteilchen mit Lachs und Spinat
  - Blätterteigteilchen mit Garnelen
  - Crêpesröllchen mit Lachs und Frischkäse
  - Paniertes Fischfilet am Spieß
  - Seeteufel Zitronengrasspieße
  - Jakobsmuscheln-Zitronengrasspieße
  - Minibaguette, mit Meeresfrüchte überbacken
  - Gratinierte Grünschalmuscheln
  - Minikartoffel mit Crème Fraîche und Kaviar
  
- **... divers:**
  - Spieße mit Mozzarella-Bällchen und Kirschtomaten
  - Gegrilltes mariniertes Gemüse am Spieß
  - Panierter Fetakäse am Spieß
  - Tomaten mit Frischkäsefüllung
  - Blätterteigschnecke mit Spinat und Käse
  - Champignons mit Frischkäsefüllung
  - Peperoni mit Frischkäsefüllung
  - Gratinierte gefüllte Champignons

- ... im Weckglas serviert (kalt):
  - Saarländischer Lyoner sauer, mit Zwiebeln eingelegt
  - Nudelsalat mit Fleischkäsewürfeln
  - Schweizer Wurstsalat
  - Melonenkugeln mit Schinken
  - Antipasti Variation
  - Rindfleischsalat
  - Italienischer Farfalle-Salat mit getrockneten Tomaten und Balsamico
  - Tabouleh mit Minze und Lamm
  - Thunfisch mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Ei und Oliven
  - Geflügelsalat mit Ananas, Champignons und Walnuss
  - Krabbencocktail (klassisch oder exotisch)
  - Octopus-Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln
  - Asiatischer Glasnudelsalat mit Koriander und Riesengarnelen

## Dessert

- Mousse au chocolat, braun
- Mousse au chocolat, weiß
- Mousse au chocolat, kombiniert
- Panna-Cotta mit Himbeeren
- Panna-Cotta mit Orangenfilets
- Tiramisu
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Waldbeeren
- Exotischer Fruchtsalat
- Quark-Crème mit Beeren
- Bayrisch Crème mit Erdbeeren
- Erdbeeren, parfümiert mit Pfeffer und Balsamico
- „Rostige Ritter“ in Vanille-Crème
- Milchreis mit Kirschen
- Vanillepudding mit Roter Grütze
- Käsewürfel-Variation mit Weintrauben

## Buffet (Preisbeispiele)

### Beispiel: Klassisches warmes Buffet I

- **Vorspeisen**
  - Klare Suppe mit Einlage zur Auswahl: Rind, Geflügel, Gemüse oder Fisch
- **Hauptspeisen**
  - Puteninvoltini, gefüllt mit Basilikumpesto, Schinken und Mozzarella
  - Rinderbraten „Burgund“
  - Schweinefilet mit frischen Champignons
  - Frisches Lachsfilet in Rieslingcrème
  - Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Reis und Gemüseauswahl der Saison

Preis ab 30 Personen: 22 €/Person

### Beispiel: Klassisches warmes Buffet II

- **Hauptspeisen**
  - Schweinefilet mit Champignonrahmsoße
  - Rindfleisch mit Meerrettichsoße
  - Lachsfilet im Gemüsebett, Bratkartoffeln und frisches Kaisergemüse
- **Beilagen**
  - Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle, frisches Kaisergemüse

Preis ab 20 Personen: 19 €/Person

### Beispiel: Buffet Geburtstag I

- **Vorspeisen**
  - Mediterraner Brotkorb mit Knoblauch Aioli
  - Antipasti: Oliven, Peperoni, Artischocken, Champignons, mit Frischkäse gefüllte Antipasti und gegrilltes mariniertes Gemüse
  - Mediterrane Wurstvariation
  - Tomaten und Mozzarella gespießt
  - Melone und Schinken
  - Vitello tonnato
- **Hauptspeisen und Beilagen**
  - Erlebnis aus Fluss und Meer im Safran-Zitronengras-Fond
  - Bandnudeln, gebuttert mit Orangenabrieb
  - Puteninvoltinis mit Basilikum-Minz-Pesto in Orangen-Chili-Tomatensoße

- Tagliatelle „Siennas“ mit Rucola, Pinienkernen, Oliven, Paprika, Tomaten, Peperoni und frisch geriebenem Parmesan
- Rucolasalatplatte mit krossen Baconscheiben, Eiern und Erdnussvinaigrette
- Karottensalat mit Ingwer und Koriander, Fenchelsalat mit Mandarine und Schinken

- **Nachspeise nach Wahl**

*Preis: 25 €/Person*

**Beispiel: Buffet Geburtstag II**

- **Vorspeisen im Weckglas serviert**

- Asiatischer Glasnudelsalat mit Riesengarnelen
- Tabouleh-Salat mit Minze und Curryhähnchen
- Italienischer Farfalle-Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesanhobel
- Sepia-Octopus Salat mit roten Zwiebeln und Vinaigrette

- **Hauptspeisen**

- Wildbraten von Schäfers Wildgehege mit Waldpilzen, hausgemachte Spätzle
- Puteninvoltini, gefüllt mit Basilikum-Minz-Pesto, Mozzarella, Schinken in Orangen-Chili-Tomatensoße mit Tagliatelle
- Tranchen vom Lachsfilet in Elsässer Rieslingsoße

- **Beilagen**

- Spätzle
- Frischer Pfälzer Spargel
- Frisches Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)
- Feldsalat mit lauwarmem Kartoffel-Speck-Dressing

- **Nachspeisen**

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße oder Mousse au chocolat

*Preis ab 50 Personen: 26 €/Person*

### **Beispiel: Buffet Geburtstag „Tag der offenen Tür“**

- **Suppe**
  - Hausgemachte Gulaschsuppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage
- **Kalte Speisen**
  - Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
  - Gebratene Hähnchenteile
  - Kleine Schnitzel „Wiener Art“
  - Kleine Frikadellen
  - Schinken mit Melonenschiffchen
  - Spargel und Schinken
  - Gefüllte Eier
  - Tomate und Mozzarella
  - Wurstvariation
  - Canapévariation
- **Salate**
  - Bunte Blattsalate, Rohkostsalate (Karotten, Weißkraut, Rettich)
  - Kartoffelsalat
  - Italienischer Nudelsalat (Rucola, Pinienkerne, Tomaten, Oliven)

Preis ab 30 Personen: 23 €/Person

### **Beispiel: Mediterranes Buffet**

- **Vorspeisen und Suppe**
  - Marseiller Fischsuppe
  - Meeresfrüchtespiegel: Fisch, Krustentiere, Muscheln, Terrinen
  - Vitello tonnato
  - Antipasti-Gemüse, Oliven, Peperoni
  - Sepia-Octopussalat mit roten Zwiebeln
  - Gourmet Wurstvariation
  - Datteln im Speckmantel, Pimentos
- **Salate**
  - Griechischer Salat mit Fetakäse
  - Tomaten und Mozzarella
  - Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkerne und Balsamico
- **Hauptspeisen**
  - Erlebnis aus Fluß und Meer im Safran-Zitronengrasfond und Fenchel
  - Hähnchenbrust, gefüllt mit frischer Basilikumpesto und Schinken in Orangen-Chili-Tomatensoße
  - Kaninchenkeulen mit Pfirsichen in Weißwein

- **Beilagen**
  - Rosmarinkartoffeln, Ratatouille, Bandnudeln
- **Dessert**
  - Tiramisu
  - Mousse au chocolat
  - Käse vom Brett mit Fruchtdekoration

Preis ab 50 Personen: 36 €/Person

### **Beispiel: Hochzeitsmenü**

- **Vorspeisen**
  - Antipasti & Tapas: gegrilltes Gemüse, Oliven, Peperoni, gefüllte Datteln im Speckmantel, Pimentos de Patron
  - Albondigas (span. Hackbällchen in Salsa)
  - Hähnchenflügel, cross gebraten, mit Knoblauch und Blattpetersilie mariniert
  - Spiegel mit Köstlichkeiten aus der Meerestiefe mit allerlei Geräuchertem, Krustentieren und einem ganzen pochierten Lachs
  - Tranchen vom gebratenen Angus-Roastbeef und Schweinefilet in 5-Kräuter-Vinaigrette
  - Mediterrane Brotvariation mit Knoblauch-Aioli und Tomaten-Basilikum-Butter
- **Hauptspeisen**
  - Puten-Involtini im Baconmantel mit Brät und Parmesan, gefüllt in Salbeirahm
  - Hähnchenbrust-Cordon-bleu, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Aprikosen und Ziegenkäse in Orangen-Chili-Tomatensoße
  - Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Rind mit Kräuterbutter in Rotweinjus
- **Beilagen**
  - Tagliatelle „Siennas“ mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Paprika, Peperoni, Rucola
  - Rosmarinkartoffeln
  - Duftreis
  - Mediterrane Gemüsepfanne mit Fenchel
  - Feldsalat mit warmer Kartoffel-Speck-Vinaigrette
- **Zum guten Schluss**
  - Käsevariation: Edles von Kuh, Schaf und Ziege aus Frankreich, Italien und Spanien mit Fruchtdekoration

Preis ab 50 Personen: 28 €/Person

(Alle Preise der Beispiele verstehen sich netto zzgl. gesetzl. MwSt.)

## Equipment und Personal

### Folgendes liefern wir Ihnen gerne zu Ihrem Buffet (die Reinigung ist enthalten)

- Menüteller, Suppenteller, Desserteller (pro Stück)	0,40 €
- Kaffeetasse/Espressotasse und Untertasse (je Teil)	0,80 €
- Besteck (je Teil)	0,40 €
- Gläser (je Glas)	0,50 €
- Tischwäsche (pro Stück)	8,90 €
- Stoffserviette (pro Stück)	1,50 €
- Stehtisch mit Husse (je Teil)	18,00 €

### Wir stellen Ihnen gerne Personal zu Ihrer Feier/Ihrem Event

- Servicepersonal	25,00 €/Stunde
- Koch/Köchin	30,00 €/Stunde
- Eventleitung	35,00 €/Stunde

(Alle Preise verstehen sich netto zzgl. gesetzl. MwSt.)