



TA A H N

BUFFETS 2

MENÜS 30

HOCHZEITEN 39

CATERING 46

Fingerfood / Seminare & Mittagstisch
Belegte Brötchen / Wraps / Schnitzelkarte

SAISON 64

BBQ / Spargel / Weihnachten

WOK / TAPAS / FRÜHSTÜCK 80
SUPPEN / SALATE

VEGAN / VEGETARISCH 90

GETRÄNKE 99

PERSONAL + EQUIPMENT



BUFFETS



Das Bayerische Buffet

Kalte Gerichte

Radi mit Brezeln

Obazter mit Zwiebeln

Warme Gerichte

Weißwurst mit süßem Senf^{3,8}

Heißer Leberkäse mit süßem Senf^{3,8}

Grillhaxe mit Sauerkraut

Salate

Kartoffel-^{1,2}, Kraut-, Rettich- und Gurkensalat

Brotkorb

Dessert

Kaiserschmarrn mit Kompott

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Badische Buffet

Suppe

Badische Festtagssuppe mit Grünkern und Markklößchen

Warme Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein

Züricher Rahmgeschnetztes von der Pute

Zarte Schweinelende mit Champignonrahmsauce⁴

Kartoffelgratin, Hausgemachte Spätzle

Gemüseplatte der Saison

Salate

Krautsalat, Karottensalat,

Gurkensalat, verschiedene Blattsalate der Saison mit

Joghurtdressing

Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker



Das deftige Landbuffet

Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles
und Hähnchenschlegel

Warme Gerichte

Heißer Fleischkäse mit Senf⁸
Spießbraten vom Schwein
Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut

Salate

Kartoffel-^{1,2}, Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

Früchtequark

Brot und Butter

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Deutsche Buffet (Ab 20 Personen)

Kalte Gerichte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet mit Sahnemeerrettich⁵

Scampis mit Schale und Gartenkräutern

Deutscher Kaviar

Netzmelone mit Katenschinken

Geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

Warme Gerichte

Lachssteak auf Blattspinat

Schweinelende im Blätterteig

Putenmedaillons in Käsekruste

Gemüseplatte der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle und Basmatireis

dazu Rahmsauce⁴

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Walnüssen und Kräutern

an Balsamicodressing^{5,8}

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

Baguettes

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Schnitzel Buffet

Schnitzel

Schweineschnitzel paniert

Putenschnitzel paniert

Beilagen

Spätzle und Kroketten

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Dressing^{5,8}

Saucen

Jägersauce⁴

Zigeunersauce⁴

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Elsässer Buffet

Suppe

Knoblauchcremesüppchen

Warme Gerichte

Gebratener Lachs in Rieslingsauce⁴

Rinderfilet auf Waldpilzen

Coq au Vin (geschmortes Hähnchen in Wein)

Wilder Reis und kleine Kartoffeln

Französisches Landgemüse

Salate

Verschiedene Sorten Blattsalat mit Joghurtdressing

Käseplatte²

Französische Käseauswahl mit Früchten

Baguette mit Butter

Dessert

Mousse au Chocolate und Creme Brûlée

ab **44,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Fränkische Buffet

Vorspeisen

Würziger Schweinebraten mit Eiercreme
Angemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Petersilie
Räucher-Schinken mit Mixed Pickles
Feiner Leberkäse mit Rettich
Geräucherter Lachs mit Kräutern dazu Meerrettich^{3,5}
Geräucherte Regenbogen-Forellenfilets

Warme Gerichte

Spanferkelbraten mit Starkbiersauce⁴
Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut
Herzhafter Schweinebraten mit Rotkraut
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Semmelknödeln

Salate

Eiersalat^{1,2} mit Erbsen und Schinken, Kartoffelsalat^{1,2}, Krautsalat mit
Speck, Tomatensalat mit Kräutern
Verschiedene Blattsalate mit Dressing^{5,8}

Käse

Obazter mit Zwiebeln

**Verschiedene Sorten Brot, Brezeln
und eine Auswahl gemischter Brötchen**

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

ab **29,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



Das Griechische Buffet „Kreta“

Vorspeisen

Verschieden eingelegte Peperoni und Oliven⁶
Tomaten-, Gurken-, Krautsalat und Blattsalate
Gefüllte Weinblätter

Warme Vorspeise

Gegrillter Schafskäse und gegrillte Peperoni mit Knoblauchbrot

Warme Gerichte

Pfannen Gyros von der Pute mit Tzaziki
Suflaki Spieße vom Schwein
Schweinelenade mit Schafskäse überbacken
Tomaten-Gemüserieis und Rosmarinkartoffel

Fladenbrot

Dessert

Honig Joghurt und Melonencocktail

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Internationale Buffet

Suppe

Broccoli Süppchen mit Lachsstreifen

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Walnüssen und frischen Kräutern

Cocktail-Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Italienische Salami Mailänder Art

Parma Schinken mit Melone

Fladenbrot

Hauptgerichte

Zarte Schweinelende an Pfeffersauce⁴

Züricher Rahmgeschnetzeltes⁴

Hähnchenbrustfilet Philadelphia mit Frischkäsesauce⁴

Kartoffelrösti, Spätzle und Herzogin Kartoffeln

Gemüseplatte der Saison

Dessert

Tiramisu⁹ und Obstsalat

ab **36,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Italienische Buffet Toscana

Vorspeisen

Antipasti (eingelegte Auberginen, Peperonata,
Kräuter-Oliven⁶ und Peperoni)
Parma-Schinken mit Melone

Warme Gerichte

Hausgemachte Lasagne Napoli
Putenragout mit Gnocchi
Zarter Lammkräuterbraten mit Gemüserisotto

Salat

Broccoli-, Gurken-, Champignon- und Tortellinisalat

Ciabatabrot

Dessert

Marinierte Birnen mit Vanillesauce und Amarenakirschcreme

ab **29,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



Das Italienische Buffet Roma

Antipasti

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Oliven⁶ und Peperoni

Melanzane (gegrillte Auberginen mit Knoblauch)

Ciabatta

Insalata

Fleischtomatensalat, Zucchiniensalat, Artischockensalat
und Blattsalat mit Italiendressing^{5,8}

Warme Gerichte

Tortellini und Gorgonzolasauce⁴

Lasagne Napoli mit Hackfleischsauce⁴ und Käse überbacken

Canneloni al Forno mit Fleischfüllung

Dessert

Amaretto Crème

Tiramisu⁹

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Italienische Buffet Lorenzo

(Ab 20 Personen)

Antipasti

Marinierte Artischockenherzen mit Kapern und Sardellenfilets
Scampi mit frischen Kräutern
Eingelegter Tintenfisch mit Knoblauch und Olivenöl

Salat

Lorenzo-Salat
(versch. Sorten Blattsalat, Eier, Birnen, rote Beete
und Lorenzo Dressing^{5,8}, leicht scharf)
Sizilianischer Salat
(Äpfel, Tomaten, Sellerie, Artischocken)

Hauptgerichte

Auberginen- Tomaten Auflauf mit Mozzarella überbacken
Braciola alla calabrese (gefüllte Kalbsröllchen)
Lammragout mit Paprika
Gnocchi und Rissotto

Baguette

Dessert

Panacotta mit Erdbeermark

ab **35,90 €** /Person (inkl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)



Das Leimener Buffet

Warme Gerichte

Schweinebraten mit Bratensauce⁴

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

Spätzle und Kroketten

Salat

Verschiedene Blattsalate

mit Dressing^{5,8}

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Land Buffets

Land Buffet 1

Panierte Jägerschnitzel vom Schwein
Hähnchenbrustfilet mit Käsekruste an Rahmsauce⁴
Kartoffelgratin und Spätzle

Salat

Blattsalat mit Dressing^{5,8}

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Land Buffet 2

Putenschnitzel „Wiener Art“
Krusten vom Schwein mit Biersauce⁴
Rösti und Schupfnudeln

Salat

Blattsalat mit Dressing^{5,8}

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Klassische Buffet

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, Odenwälder Räucherforelle
und Sahnemeerrettich⁵

Warme Gerichte

Schweinelende mit Champignonsauce⁴

Putenbraten mit Rahmsauce⁴

Cordon bleu² vom Schweinerücken

Spätzle und kleine gebratene Kartoffeln

Salat

Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Karotten- und Blattsalat

Baguette

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

ab **29,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



Das Mexikanische Buffet

Hauptspeisen

Spare Ribs mit BBQ Sauce⁴

Chicken Wings mit BBQ Sauce⁴

Kreolischer Schweinebraten knusprig gebraten

Chili con Carne⁴

Maiskolben mit Butter

Buritos³ mit Hähnchenfüllung

Salat

Hühnersalat mit Peperonis, Feuerbohnenalat,

Rancho Salat (Paprika, Oliven, Zwiebel, Mais mit Tomatendressing^{5,8})

Fladenbrot

Dessert

Piña Colada Creme und Melonensalat

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Italienische Pasta-Buffer

Hauptspeisen

Hausgemachte Lasagne Napoli mit Käse überbacken

Tortellini mit Gorgonzolasahne

Rigatoni mit Schinken in Sahnesauce⁴

Salat

Italienischer Salat^{5,8}

Mit Ei, Käse, Schinken², Tomaten, Gurke,

Oliven⁶ und Peperonis

Dessert

Tiramisu⁹

ab **25,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



Das rustikale Buffet

Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art, hausgebeizter Lachs,
Odenwälder Forellenfilet

Warme Gerichte

Prager Schinken mit Bratensauce⁴
Ochenbrust mit Meerrettich^{3,5}
Schupfnudeln und Kartoffeln

Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat^{1,2}, Pfälzer Krautsalat,
Tomatensalat, und Rettichsalat

Bauernbrot

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Schlemmer Buffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs
Shrimps-Cocktail in der Melone · Geräucherte Makrelen
Odenwälder Räucherforelle
dazu Sahnemeerrettich^{3,5}

Spezialitäten Platte

Rosa gebratenes Roastbeef
Paprika-Putenbrust mit Wachteleier
Parmaschinken mit Melone
Spargelröllchen

Warme Gerichte

Schweinelende am Stück gebraten auf frischen Waldpilzen
Frisches Lachssteak an Estragonsauce
Argentinische Roastbeef an Meerrettich-Senfkruste
Gemüseplatte der Saison · Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin · Schupfnudeln

Salat

Hirtensalat · Rohkostsalat · Tomaten-Mozzarella-Salat
Blattsalate mit French Dressing

Brötchen und Baguette

Dessert

Mousse au Chocolate und frischer Obstsalat

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Spanische Buffet Andalusien

Tapas

Garnelen mit Knoblauch auf Avocados
Albondigas Hackbällchen mit Tomatensalsa
Ziegenkäse auf Ruccola mit Pinienkernen
verschiedene Sorten Oliven⁶
eingelegte Sardellen Boquerones

Warme Gerichte

Gegrillte Garnelen mit Schale und Kräuter
Maurische Hähnchenspieße an Limettenjoghurt
Iberisches Schweinefilet mit Seranoschinken und Manchego Käse
gegrilltes Andalusisches Landgemüse
Paps Arrugadas mit Mojo-Rojo

Salat

Verschieden Blattsalate mit Essig⁵ und Öl

Dessert

Melonensalat mit Osborne
und Creme Brûlée

Baguette

ab **39,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



Das Spanferkel Buffet

Gegrillter Spanferkelbraten

mit Bratensoße⁴

(Wird aufgeschnitten geliefert)

Baguette

Salat

Kartoffel-^{1,2}, Kraut- und Rettichsalat

ab **19,90 €** /Person (inkl. MwSt.)

Das deftige Landbuffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs mit Zwiebeln, gekochten Eiern

und Sahnemeerrettich^{3,5}

Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles

und Hähnchenschlegel

Salate

Kartoffel-², Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

Rustikale Käseplatte²

Brot und Butter

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das Deutsche Buffet

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet
mit Sahnemeerrettich^{3,5}

Wildlachsterine mit Dill-creme-fraiche,
Flusskrebs mariniert in der Melone serviert,
Scampis mit Knobi und Gartenkräutern,
Geräucherter Kieler Heilbutt mit Deutschem Kaviar

Fleischplatte

Netzmelone mit Katenschinken,
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken²,
Roastbeef und Schweinebraten,
Lachsschinken mit Cornichons,
geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

Salate

Rohkostsalat, Kartoffelsalat², Eiersalat^{2,3,8}, Geflügelsalat^{2,3,8},
Gurkensalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokoladencreme

Käsebrett mit Früchten
Baguettes und Brötchen

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das rustikale Buffet

Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art,
geräucherter Lachs,
Odenwälder Forellenfilet

Geräucherte Putenbrust,
Schweinebraten,
Hausmacher Wurst,
Spargelröllchen,
gegrillte Hähnchenteile,
Hackfleischbällchen, alles reichlich garniert

Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat^{1,2}, Pfälzer Krautsalat,
Tomatensalat, und Rettichsalat

Käsebrett² mit Früchten Bauernbrot

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das Schlemmer Buffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs,
ganzer frischer pochierter Lachs
marinierte Meeresfrüchte, Shrimps-Cocktail in der Melone,
Babyhummer, Kieler Sprotten, geräucherte Makrelen,
Fischterrinen, Odenwälder Räucherforelle und Schillerlocken
dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich^{3,5}

Spezialitäten-Platte

Rosa gebratenes Roastbeef,
Lendenmedallions,
Paprika-Putenbrust mit Wachteleier,
Parmaschinken mit Melone,
Kalbsbraten mit Karambole,
Brüsseler Leberpastete, Spargelröllchen und gefüllte Eier^{1,2},
Italienische Salami mit Oliven und Peperoni

Salat

Geflügel-, Hirten-, Rohkost-, Tomaten-Mozzarella-Salat,
Blattsalate mit French Dressing^{5,8}, Lauch-Käse-Salat

Internationales Käsebrett² mit exotischen Früchten

Brötchen und Baguette

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Dessert und Tiramisu⁹

ab **36,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Braten Auswahl für Ihr Wunschbuffet

- Prager Schinken mit Soße⁴ -
- Spanferkelbraten mit Altbiersoße⁴ -
- Krustenbraten mit Specksoße⁴ -
- Wachholderschinken mit Senf⁸ -
- Rinderhüftbraten mit Pfeffersoße⁴ -
- Kalbsbraten mit Pfifferlingrahmsoße⁴ -
- Gefüllter Schweinebraten mit versch. Füllungen und Soße⁴ -
- Zwiebel-, Paprika-, Champignons-, Hackfleisch und Gemüsefüllung -
- Gefüllte Schweinelende mit Champignonsoße⁴ -
- Zigeunerbraten mit Paprikasoße⁴ -
- Burgunderbraten mit Rotweinsauce⁴ -
- Rheinischer Sauerbraten mit Soße⁴ -
- Gyrosbraten mit Tzaziki -
- Basilikumbraten von der Pute mit Tomatensoße⁴ -
- Ungarischer Spießbraten mit Feuersauce⁴ -
- Lammrollbraten mit Füllung und Kräutersauce⁴ -
- Putenkäsebraten (Mozzarella und Schafskäse) mit Rahmsauce⁴ -
- Gefüllter Putenrollbraten (Fleischfüllung) mit Champignonsoße⁴ -
- Zarter Ochsenbraten in Senfkruste⁸ mit Bratensoße⁴ -
- Ganze Pute, Ente oder Gans, gegrillt -
- Gefüllte Poulardenbrust mit feiner Cognac Farce⁴ -

Dessertauswahl für Ihr Wunschbuffet

- Frische Heidelbeeren mit Schlagsahne und Vanillezucker -
 - Tiramisu⁹⁾ mit Früchten -
 - Rote Grütze mit Vanillesauce -
 - Frischer Obstsalat -
 - Zitrusfruchtsalat mit exotischen Früchten -
 - Amaretto-Creme (Mascarpone, Amaretto und Amarenakirschen) -
 - Mandelcreme (geröstete Mandeln und Vanillecreme, Mandellikör) -
 - Erdbeercreme, Orangencreme, Kiwi Creme, Creme Caramel -
 - Caipirinha Creme mit weißem Brasil Rum und frischen Limonen -
 - Crème Brûlée mit Caramelkruste -
 - Pudding mit frischen Früchten der Saison -
 - Campari Creme mit Orangenfilets -
 - Eingelegte Birnen mit Vanillesoße -
 - Früchtequark, Früchtejoghurt -
 - Joghurt Mousse mit Erdbeermark und frischen Erdbeeren -
 - Melonen Cocktail mit verschiedenen Sorten Melone -
 - Vanillecreme, Schokoladencreme, Kirschcreme -
 - Schwarzwälder Kirschcreme mit Bisquit -
 - Versch. Sorten Eis (heiße Himbeeren, Tartuffo, Eistorte usw.) -
 - Erdbeeren mit Vanillesoße und gehackten Pistazien -
 - Rosinen-Rum-Mascarpone-Creme -
 - Mousse au Chocolate: Weiße Schokolade, Dunkle Schokolade mit Schokostückchen -
 - Nougat Mousse, Espresso⁹⁾ Mousse, Maracuja Mousse, Vanille Mousse -
 - Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten -
-



MENÜS

Fest Menü

Markklößchen Suppe

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Salatteller der Saison mit Croutons an Joghurt Dressing

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Warme Gerichte

Schweinelende Champignonsoße⁴

Schweinebraten mit Soße⁴

Putenschnitzel

Gemüseplatte

Gratin Kartoffeln und Spätzle

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Mousse au Chocolate und Obstsalat

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das Schloß-Menue

Frische Sauerampfersuppe

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Fischplatte

Graved Lachs, Preiselbeer-Forelle, Muschel in der Schale mit
Knoblauch, Scampi in Olivenöl und Kräutern mariniert,
geräuchertes Makrelenfilet

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Warme Gerichte

Schweinelenende mit Schafskäse gefüllt im Speckmantel
Putenmedaillons mit Broccoli und Hollandaise überbacken
Rinderfiletstreifen Stroganoff
Gemüseplatte der Saison
Spätzle, Gratin-Kartoffeln und Rösti

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Geflügelsalat, Blattsalate,
Thunfischsalat, Farmersalat - mit Dressings⁵

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Frischer Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesauce

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Baguette

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 1



Salatteller^{5,8} der Saison mit
Schinken²-Käse Streifen

Putenrollbraten mit Käse gefüllt an einer Rahmsauce⁴
mit Gemüse und Spätzle

Waldfrüchtequark

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 2



Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit
Karottengemüse und Butterkartoffeln

Erdbeercreme mit Vanillesauce

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 3



Gemischte Sommersalate der Saison
an Joghurtdressing

Lasagne „Napoli“ mit Hackfleischsauce⁴
und Käse überbacken

Mascarpone Amaretto Creme

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 4



Spargelcreme Süsschen

Seelachsfilet an Weißweinsauce⁴
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Frischer Obstsalat

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 5



Shrimpscocktail mit Früchten an Cocktailsauce⁴

Gefüllte Poulardenbrüstchen an Champignoncreme
mit Broccoli und Tagliatelle

Mousse au Chocolate

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 6



Kartoffelsuppe

Vorspeisenteller „Heidelberg“ mit Spargelröllchen, gefüllte Eier^{1,2},
Schwarzwälder Schinken und Walldorfsalat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind mit abgeschmelzten
Spätzle und Bohnen

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 7



Fischteller mit hausgebeiztem Lachs ,
Odenwälder Räucherforelle mit Sahnemeerrettich^{3,5}

Züricher Rahmgeschnetztes vom Kalbsrücken
mit Spätzle und Zucker Möhrchen

Exotischer Zitrusfruchtsalat mit Kokosraspeln

ab **23,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 8



Tomatencremesuppe

„Gourmet“ Vorspeisen mit Roastbeefröllchen,
Geflügelsalat und geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern

Zarte Schweinelende mit Pfifferlingrahmsauce⁴,
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Dunkles Mousse au Chocolate

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 9



Markklößchensuppe mit Petersilie

Tiroler Speckbraten mit Semmelknödeln
und grünem Salat^{5,8}

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 10



Broccolicreme Suppe

Putenschnitzel paniert an Rahmsauce⁴
mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat⁵

Früchte-Joghurt der Saison

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menues zum Kombinieren

Menue 11



Badische Festtagssuppe mit Flädle und Markklößchen

Gemischter Braten vom Rind und vom Schwein,
Schnitzel „Wiener Art“, Gemüse der Saison,
Spätzle und Kartoffelgratin

Blattsalate^{5,8}

Schwarzwälder Cremequark mit Kirschen

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 12



Champignoncreme Süsspchen mit frischen Kräutern

Frische Gartensalate^{5,8} mit Kräuter Croutons

Gebackene Entenbrust an Orangensauce⁴, Broccoli Gemüse
und Schupfnudeln

Melonencocktail

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



HOCHZEITEN



Hochzeit Buffet 1

Suppe

Spargelcreme Süsspchen mit frischen Kräutern

Hauptgerichte

Forelle Müllerin mit Zitronenbutter
Zarte Schweinelende mit Steinpilzen à la Crème
„Cordon bleu“ vom mageren Schweinerücken
mit Schinken² und Käse² gefüllt
Spätzle, Kroketten und Kartoffelgratin
Broccoli mit Hollandaise

Salat

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
Karottensalat, Gurkensalat mit Crème fraîche und
Cocktailsalat

Dessert

Tiramisu⁹ und frischer Obstsalat

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Hochzeit Buffet 2

Salat

Gurkensalat, Karottensalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
verschiedenen Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
bunter Thunfischsalat
(Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

Hauptgerichte

Fleisch

Hähnchen- Ananas Curry mit Gemüse
Schweinelenade mit Champignonrahmsauce⁴
Putenbraten mit Grüner Pfefferrahmsauce⁴

Fisch

Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce⁴

Vegetarisches

Gemüseauflauf Mediteran,
Broccoli , Zucchini, Cocktailtomaten
Paprika, Gegrillte Auberginen mit Mozzarella überbacken

Beilagen

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark, frischer Obstsalat

Internationaler Käse² vom Brett

dazu Baguettes und Butter

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Hochzeit Buffet für Genießer

Vorspeisen

Graved Lachs mit Honig Dill-Senf dip^{3,8}, Schillerlocken geräuchert,
Atlantik Fischterine, Shrimps Cocktail in der Melone serviert

Italienische Antipasti

Gefüllte Champignonköpfe, gegrillte Aubergine, Peperonata,
Oliven⁶ und gefüllte Peperonis, Coppa Schinken mit frischen Feigen,
Ziegenkäse auf Ruccolasalat

Baguettes und Partybrötchen

Salat

Knackige Sommersalate mit Hausdressing^{5,8}, Rohkostsalat,
Griechischer Bauernsalat, Karottensalat mit Pinienkernen

Hauptspeisen

Gegrillte Riesengarnelen in der Kräutermarinade
am Stück gegrilltes Argentinisches Rinderfilet an Pfefferbutter,
Kalbsrücken an Morchelrahm
Hähnchenbrustfilet in der Mandelpanade mit Chilli- Mangosauce

Beilagen

Wilder Reis, Rosmarinkartoffel und Kräuterspätzle
Gemüseplatte der Saison

Vegetarisches

Vegetarisches Gemüse Couscous

Dessert

Exotischer Fruchtsalat mit Rum und Mascarponecreme
mit Amarenakirschen

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Hochzeit Buffet Gourmet

Vorspeisen

Antipasti (Paprika, Peperoni, Zucchini, Aubergine)
Shrimp Cocktail in kleinen Gläschen, Tomaten Mozzarella mit Lavendelpesto
Röllchen vom Lachs mit Frischkäse gefüllt, Roastbeef mit Kräuter-Crème fraîche

Fisch

Eingelegte Garnelen, geräucherter Lachs, Odenwälder Räucherforelle,
geräucherten Heilbutt, Kieler Sprotten, Schillerlocken
und verschiedene Sorten Makrelen-Häppchen,
dazu Sahnemeerrettich^{3,5} und deutscher Kaviar

Ciabata und Baguettes sowie Partybrötchen

Salat

Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing^{5,8} und Joghurtdressing

Hauptspeisen

Gefüllte Poulardenbrust an Pfifferlingsauce⁴
Überbackene Jakobsmuscheln
Schweinefilet (am Stück) im Speckmantel umhüllt an Whiskysauce⁴
Lammrostbeef (am Stück) gebraten mit Thymjanjus

Beilagen

Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Vegetarisches

Crêpes mit Spinat-Schafskäsefüllung

Dessert

Trüffelmousse und Caipirinha Creme

Internationale Käseauswahl² mit Früchten

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Hochzeit Buffet International

Salat

Gurkensalat mit Creme-Fraiche, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
verschiedene Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
bunter Sommersalat (Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

Hauptgerichte

Fleisch

Hähnchen-Paprika-Spieße mit Schafskäse überbacken
Zarte Schweinelende mit Gorgonzolarahmsauce⁴
Putenbrustfilet „Kreol“ an Pfeffer-Käuterkruste mit feuriger Sauce⁴

Fisch

Doradenfilet an Knoblauchbutter

Gemüse

Mediterranes Grillgemüse

Beilagen

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Tiramisu

ab **32,20 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Hochzeit Sterne Menü

Suppe

Tomatencreme Söppchen mit Shrimps und Kräuter

Hauptgerichte

Mit Schafskäse gefüllte Schweinelende

Zartes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Käse²-Kräuterkruste

Blumenkohl mit Hollandaise, Broccoli- und Karottengemüse

Kleine gebackene Kartoffeln, Basmatireis und Tagliatelle

Salat

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln,

dazu Balsamicodressing^{5,8}

Dessert

Eierlikör Creme von weißer Schokolade

und fruchtige Melonencocktail

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



CATERING

FINGERFOOD, SEMINARE &
MITTAGSTISCH, BELEGTE BRÖTCHEN,
WRAPS, SCHNITZELKARTE

Catering für Tagungen, Seminare und Konferenzen

Warme Getränke

Kaffee	1 Liter	10.00 €
Verschiedene Sorten Tee	1 Beutel	0,50 €
Kakao heiß	1 Liter	8.00 €

Portions-Milch, Zucker und Süßstoff sind im Preis enthalten.

Kaffee in Thermoskannen zum Eindecken auf den Tischen oder zur Selbstbedienung am Buffet.

Für die Pausen

Butter Laugenbrezel oder Laugenstange	Stück	2,30 €
Laugenkäsestange Laugenspeckstange	Stück	2,50 €
Laugenstange oder Brezel nur mit Salz	Stück	1,60 €

Verschiedene belegte Bagles	Stück	2,40 €
Schinken-Käse ² Croissants	Stück	2,40 €
Schoko- oder Buttercroissants	Stück	1,90 €
Blaubeere- oder Schokomuffin	Stück	2,20 €
Verschiedene Donuts	Stück	2,00 €
Verschiedene belegte Brötchen	Stück ab	2,50 €

Z. B. Käse-, Apfel-, Obst-, oder Streuselkuchen	Stück	2,80 €
Verschiedene Sorten Blechkuchen	Stück	2,20 €
Verschiedene Sorten Torten	Stück	2,90 €

Süßteile

Streusel, Plunder, Mohn, Pudding-Schnecke usw.	Stück	2,60 €
Verschiedene Mini Süßteile	Stück	1,20 €
Dose mit verschiedenen Keksen	1 kg	15,90 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

Catering für Tagungen, Seminare und Konferenzen

Equipment und Personal

Brauereigarnituren	pro Garnitur	12,00 €
Wir empfehlen maximal 8 Pers. an einem Tisch		
Biertischhussen	pro Garnitur	18,00 €
Kühlschränke mit Glastür	pro Kühlschrank	40,00 €
Koch	pro Stunde	45,00 €
Tisch grau Kunststoff 1.60 m x 0,70 m	pro Tisch	7,50 €
Stehtisch	pro Tisch	12,50 €
Stehtisch mit weißen Hussen	pro Tisch	15,50 €
Kühlanhänger	pro Tag	70,00 €
Große Teller und Kuchenteller	pro Teller	0,40 €
Servietten	auf Anfrage	
Stoff-Servietten weiß	pro Serviette	1,50 €
Löffel, Gabel, Kaffeelöffel, Messer, Kuchengabel	pro Stück	0,40 €
Stoff-Tischdecken, weiß	ab	6,50 €
Zelt 6 m auf 3 m		100,00 €
Zelt 4 m auf 3 m		130,00 €
Zelt 5,50 m auf 6,50 m		250,00 €
Spitzzelt 5 m auf 5 m		350,00 €
Zelt-Beleuchtung		40,00 €
Kunststoffstühle	pro Stück	3,00 €
Kaffeemaschine Brühkaffee	120 Tassen	30,00 €
Kaffeetassen Pott	pro Stück	0,40 €
Kaffeetassen klein mit Untertasse	pro Stück	0,70 €
Kleine Thermoskannen 1 L	pro Stück	1,50 €
Pumpkannen 3 L	pro Stück	3,00 €
Pumpkannen 5 L	pro Stück	3,00 €
Teekoher	pro Stück	25,00 €
Sektkübel	pro Stück	5,00 €
Flaschenkühler transparent	pro Stück	2,00 €
Sektgläser, Schnapsgläser, Weizengläser, Weingläser, Wassergläser	pro Stück	0,40 €
Pilsgläser, Cocktailgläser, Ramazottigläser, Whiskygläser		

Leihmöbel. Alles Abholpreise. Alle Preise zzgl. MwSt.

Anlieferung und Abholung (Straßenkante) wird nach Entfernung berechnet. Für die Lieferung in Etagenwohnungen, Häuser oder Gärten berechnen wir je nach Zeit pro Servicekraft 25.- €. Aufbau und Abbau je nach Aufwand pro Stunde für 1 Servicekraft 25.- €. Für die Reinigung von Gläsern und Tellern etc. berechnen wir pro Stunde 45.- €

Catering für Tagungen, Seminare und Konferenzen

Getränke

Bier (verschiedene Sorten)

Fass Bier Pils	50 L	190,00 €
Fass Bier Pils	30 L	120,00 €
Welde No1, Rothaus Tannenzäpfle, Warsteiner, Bit, Beck's, Heidelberger, Flensburger, Altbier, Kölsch, usw.	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Hefe Weizen	1 Flasche à 0,5 L	2,40 €
alkoholfreies Bier	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Radler	1 Flasche à 0,5 L	2,50 €

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser	1 Flasche à 0,7 L	2,90 €
Coca Cola ^{1,3,9} , Coca Cola Zero ^{1,3,9,12}	1 Flasche à 1,0 L	3,50 €
Coca Cola Light ^{1,3,9,12} , Fanta ^{1,3} , Sprite ² , Mezzo Mix ^{1,3,9}	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Apfelsaftschorle	1 Flasche à 0,5 L	2,00 €
Red Bull ¹⁴	Dose 0,2 L	3,00 €

Weine

Trollinger Rotwein, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Dornfelder, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Riesling, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Portugieser Weißherbst	Flasche 1 L	19,90 €
Bordeaux, französischer Rotwein	Flasche 1 L	19,90 €
Französischer Landwein	Flasche 1 L	19,90 €
Prosecco	Flasche 0,7 L	18,00 €
Sekt - Schloß Wachenheim Grün	Flasche 0,7 L	12,90 €
Sekt - Leimener Herrenberg Riesling	Flasche 0,7 L	19,90 €
Sekt - Rotkäppchen	Flasche 0,7 L	12,90 €

Säfte (verschiedene Sorten)

Orangen- und Apfelsaft	Flasche 1 L	4,50 €
Säfte, verschiedene Sorten, Wein Müller Leimen	Flasche 0,2 L	2,20 €
Frucht Schorle	Flasche 0,5 L	2,50 €

Aperitifs und Cocktails (nur ein kleiner Auszug unsere Auswahl)

Hugo (Mineralwasser, Sekt, Holundersirup)	0,3 L	4,50 €
Helga (Mineralwasser, Sekt, Himbeersirup)	0,3 L	4,50 €
Aperol Spritz	0,3 L	4,50 €
Lillet Wildberry mit Himbeeren	0,3 L	4,50 €
Caipirinia (Khalua, Brauer Zucker, Limetten) oder mit Pfefferminze	0,3 L	4,50 €
Havana (Havana Rum und Cola ^{1,3,9})	0,3 L	4,50 €
Frozen Magarita (Erdbeermarmelade und Barcadi)	0,3 L	4,50 €
Mochito (Rum, Minzblatt, Cola ^{1,3,9})	0,3 L	4,50 €
Sekt Red Bull ¹⁴	0,3 L	4,50 €
Sekt mit Erdbeeren und Minze	0,3 L	4,50 €
Eiswürfel	5 Kg	15,00 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 9) koffeinhaltig 12) enthält eine Phenylalaninquelle 14) mit Taurin

Fingerfood No. 1

Kaltes Fingerfood in Gläser angerichtet

Couscous Salat - vegetarisch
Antipasti Spieße auf Ruccolasalat - vegetarisch
mediterrane Hähnchenspieße
Gefüllte Wrap's mit Gemüse und Sauerahm
Garnelenspieß auf Kräuter Frischkäse
Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse
Honig-Joghurt mit Walnüssen

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 2

Kaltes Fingerfood

Mozzarella Spieße mit Cocktailtomaten
Käsespieße mit Trauben
Kleine Geflügelpastetchen
Shrimpscocktail im Glas
Lachs auf Pumpernickel
Zwetschgen im Speckmantel
Hähnchen-Ananasspieße
Mini Pizza
Panna Cotta mit Früchtemark
Baguettes
Verschiedene süße Mini-Teile

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 3

Fingerfood warm

Hähnchen Ananas Spieße

Empanadas

Mini-Frühlingsröllchen mit Dip

Mediterrane Hühnerspießchen

Mozzarella-Sticks

Mini-Schnitzel vom Schwein

Nürnberger Würstchen

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

Käsespieße mit Trauben

Chickenwings mit BBQ Sauce

Dessert

Caipirinha Creme

Crème brûlée mit Caramelkruste

Schwarzwälder Kirschcreme mit Biskuit

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 4

Kaltes Fingerfood

Röllchen mit Lachs und Frischkäse

Anti Pasti Spieße

Parmaschinken mit Melone

Schafskäsewürfel mit Oliven⁶

Datteln im Speckmantel

Tomaten-Mozzarella Spiesse

Warmes Fingerfood

Burritos mit Rinderfüllung scharf

Mini Burger

Mediterranes Grillgemüse

Indische Curry-Hackbällchen an Joghurt Dip

Gyrosspießchen vom Schwein

Mediterrane Hähnchenspieße

Garnelen im Teigmantel

Mini Frühlingsrollen

Verschiedene Dips

Baguette

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Nougat Mousse

Obstsalat

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 5

Kaltes Fingerfood

Mozzarella-Spieße mit Cocktailtomaten

Gefüllte Champignonköpfe

Gefüllte Peperoni

Lachs Häppchen auf Pumpernickel

Shrimps Cocktail

Pastramiröllchen mit Frischkäsefüllung

Warmes Fingerfood

Gyrosspieße vom Schweinerücken

Garnelen im Teigmantel

Burritos mit Hackfleisch Füllung

Gegrillter Schafskäse

Lachsfilet im Blätterteig

Gegrilltes Rohkostgemüse an Sauercreme

Mediterrane Hühnerspießchen

Spare Ribs mit BBQ Sauce

Lauch-Quiche mit Käse überbacken

Verschiedene Dips

Ciabatta

In diversen Sorten: Normal, Kräuter, Oliven⁶

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark

Mousse au Chocolat

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 6 (Klassik)

Kaltes Fingerfood

Gefüllte Champignonköpfe

Kleine Geflügelpastetchen

Käsespieße mit Trauben

Tomaten-Mozzarella Spieße

Frischer Obstsalat

Warmes Fingerfood

Champignon Quiche mit Käse - vegetarisch

Lachsstückchen im Blätterteig

Chilli Poppers

Mini-Pizzen (versch. Sorten)

Saté mit Erdnussauce

Garnelen im Teigmantel

Mit Schafskäse gefüllte Hackbällchen

Mini-Schnitzel

Verschiedene Dips

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 7 (Flying Buffet)

In kleinen Gläser kalt serviert

Shrimps Cocktail

Panierte Schnitzel Streifen auf Kartoffelsalat^{1,2}

Würstchenspieße auf Nudelsalat

Couscoussalat mit Hühnerspieße

Thai Glasnudelsalat mit Garnelenspieße

Tomaten-Mozzarellaspieße auf Anti Pasti Salat

Melonen Cocktail mit Parmaschinken

Gemüse Wrap

Feuriger Bohnensalat mit Hähnchen-Paprika-Spieße

Schafskäsewürfel auf Bauernsalat

Kokos-Ananas Mousse

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Mini Laugenteilchen

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood - Für Ihren Stehempfang

- Asiatische Hähnchenspießchen mit Ananas
- Garnelen im Teigmantel
- Empanadas (gefüllte Mexikanische Teigtaschen)
- Buritos (gefüllte Mexikanische Maispfannkuchen)
- Mozzarella Sticks
- Spare Ribs mit BBQ-Sauce⁴
- Calamares mit Knoblauchsauce⁴
- Lachsstückchen im Blätterteig
- Panierter Ziegenkäse im Speckmantel an Ruccola
- Gegrillte Schafkäsestückchen mit Tzatziki und Pita Brot
- Gegrillte Pepperoni in Knoblauchbutter
- Gerilltes Rohkostgemüse an Sauercreme
- Kleine Kartoffeln mit Mozzarella überbacken
- Mini Pizzen - verschiedene Sorten
- Gyrosspießchen mit Tzatziki
- Party-Frikadellen
- Mini Frühlingsröllchen mit Dip
- Chickenwings mit BBQ Sauce⁴
- Hühnchen Spieße natur mit Knoblauchsauce⁴
- Hühnerspießchen Mediterane
- Gebackene Camembert Ecken mit Preiselbeeren
- Panierte Frutti de mare mit Cocktailsauce⁴
- Panierte Zwiebelringe
- Kleine Maiskolbenstücke mit Butter
- Frittierte Chili Poppers (Peperonis mit Käse² gefüllt)
- Taccos (gefüllte Maisschalen mit Hackfleisch und Käse²)
- Folienkartoffeln mit Hackfleisch und Käse² gefüllt
- Gebackene Blumenkohl Röschen
- Broccoli im Backteig
- Kleine Gyrostaschen im Pitabrot
- Kleine Wraps mit verschiedener Füllung
- Panierte Champignonköpfe mit Knoblauchcreme
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt
- Mini Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“
- Chicken Nuggets mit Cocktailsauce⁴
- Nürnberger Würstchen
- Gerillte Feuerwürstchen
- Crêpes mit Schafkäse und Spinat
- Blätterteig Taschen
- Geräucherte Lachshäppchen
- Datteln im Speckmantel
- Pflaumen im Speckmantel
- Zucchini Röllchen mit Frischkäse gefüllt
- Fischpastete
- Mozzarella Spieße mit Cocktailtomaten
- Marinierte Schafskäse
- Rohe Schweinemettbällchen
- Gefüllte Champignonköpfe
- Apfelkarpfen
- Gefüllte Peperoni
- Gegrillte Auberginenröllchen
- Gefüllte Eier^{1,2}
- Mit Thunfisch gefüllte Tomaten
- Gurkenhäppchen mit Shrimps gefüllt
- Kleine Geflügelpastetchen
- Spargelröllchen mit gekochtem Schinken²
- Crisini Röllchen mit Parmaschinken
- Käsespieße mit Trauben
- Lachs im Crêpes mit Frischkäse
- Verschiedenen Sorten Bruschetta Brot

Preise auf Anfrage

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

Fingerfood kalt - Für Ihren Stehempfang

- Geräucherte Lachshäppchen
- Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Pumpernickel
- Shrimps Cocktail in Avokado
- Datteln im Speckmantel
- Pflaumen im Speckmantel
- Zucchini Röllchen mit Frischkäse gefüllt
- Lachsterine mit Dillsauerrahm
- Mozzarella Spieße mit Cocktailtomaten
- Marinierte Schafskäse
- Schweinemett mit Zwiebeln
- mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe
- Apfelkarpern
- Gefüllte Peperoni
- Gegrillte Auberginenröllchen
- Gefüllte Eier^{1,2}
- Mit Thunfisch gefüllte Tomaten
- Gurkenhäppchen mit Shrimps gefüllt
- Kleine Geflügelpastetchen
- Spargelröllchen mit gekochtem Schinken²
- Crisini Stangen mit Parmaschinken
- Käsespieße mit Trauben
- Lachs-Frischkäseröllchen
- Lachs mit Frischkäse im Crepe's
- Hackfleisch Bällchen
- Schnitzel Streifen auf Kartoffelsalat
- Antipasti Spieße vegetarisch
- Asia Glasnudelsalat mit Hühnerspieße
- Roasbeef Röllchen
- marinierte Oliven
- eingelegte Peperoni
- Couscous Salat mit Gemüse vegetarisch
- Curry - Kokosnuss Gemüse mit Chili
- Gemüse Wrap's im Glas
- eingelegte Sardellen Bocadillo
- Manchego Käse
- Geflügel Cocktail in der Orange
- marinierte Knoblauch Garnelen
- Mini Frikadellen auf Nudelsalat
- Marinierte Meeresfrüchte
- Lachs Tartar auf Blätterteig
- Sojasprossen mit Mariniertem Tofu
- Spanische Salami mit Feigen
- eingelegte Sepia
- Hähnchenspieße mit Sesam aus Reissalat
- Parma Schinken mit Parmesan Flakes
- Ruccola mit Ziegenkäse und Kürbiskerne
- Parma Schinken mit Melone und Mozzarellakugel
- Verschiedenen Sorten Bruschetta Brot

Preise auf Anfrage

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

Seminare & Mittagstisch

Vom Hähnchen

Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch

Mit Mu Er Pilzen, Bambus, Karotten, Zwiebeln,
Lauch, süßer Chili-Sauce, Koreander, Thai Curry,
Ingwer und Cashew Nüssen

Indisches Hühner Curry

Mit Gemüse in Cocosmilch - Dazu Basmatireis

Marokkanische Hühner Spieße

Mit Limetten Joghurt
Dazu Basmatireis mit Granatapfelkernen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

An Chili Papaya Sauce - Dazu Chilireis

Hähnchenbrustfilet

Mit Tomaten und Mozzarella überbacken
an Tomatensauce - Dazu Penne

Hähnchenbrust

In Panko Panade mit Erdnussauce
Dazu Basmatireis

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Mit Schafskäsecreme „Chtipiti“ gefüllt
Dazu Knobijoghurt und kleine gebratene
Kartoffeln mit Zitrone

Vom Schwein

Mediterranes Geschnetzeltes

Mit Cocktailtomaten, Pilzen, Zwiebeln und
Mascarpone - Dazu Gnocci

Medaillons von der Lende

Mit gebratenem Seranoschinken und
Manchego Käse - Dazu Rosmarinkartoffeln

Lende mit Schafskäse gefüllt

Mit Seranoschinken umwickelt - Dazu Ofen-
wedges

Vom Rind

Argentinische Rinderspieße

Mit Grillpaprika - Dazu gebratene Kartoffeln

Mediterran gefüllte Rinderroulade

Dazu Penne

Fisch

Doradenröllchen

Auf Zucchini Gemüse an Kräuterkartoffeln

Garnelen gegrillt

An Chiliscaue mit Salat - Dazu Fladenbrot

Belegte Brötchen / Canapés / Wraps Tramezini, Bagles und Panini

½ belegte Brötchen oder Canapees

- Gekochter Schinken²
- Lachs Schinken
- Serano Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parma Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Magerer Schweinebraten an Eiercreme^{1,2}
- Kräuterquark mit Tomaten und Paprika
- Rindfleischsalat Balkan Art feurig scharf
- Odenwälder Räucherforelle
- Heringe mit Zwiebeln, Gurken und Kräutern
angemacht
- Shrimps an Cocktailsauce⁴
- Edamer
- Bavaria blue
- Mozzarella mit Tomaten und
frischem Basilikum
- Ziegenkäse mit Oliven⁶ und Tomaten
- Schweinemetz mit Zwiebeln
- Salami Mailänder Art
- Pfeffersalami
- Salami im Käsemantel
- Salami im Kräutermantel
- Salami franz. Luftgetrocknet
- Kasseler geräuchert
- Geräucherte Putenbrust
- Milde Hähnchenbrust
- Ei mit Mayonnaise^{1,2}
- Frischkäse mit Meerrettich^{3,5}
- Frischkäse mit frischen Kräutern
- Frischkäse mit Früchte Chatney
- Frischkäse mit Pfeffer
- Riesen-Garnelen mit Aioli
- Gebeizter Lachs mit Kaviar und Meerrettich^{3,5}
- Geräucherte Makrelenfilets
- Ei und Kaviar
- Camembert mit Früchten
- Wallnußkäse
- Pfefferkäse
- Paprikakäse
- Emmentaler
- Gouda
- Dänischer Esrom Käse, sehr würzig
- Gorgonzola
- Schafskäse
- Schafskäsecreme angemacht mit
Oregano, Paprika, Knoblauch
- Rindfleisch-Tatar mit Zwiebeln
- Fleischsalat mit Petersilie
- Geflügelcocktail und Früchten
- Veganer Käse
- Veganer Brotaufstrich

Belegte Brötchen	ab 2,50 € / St.	Laugenstange oder Brezel	1,60 € / St.
Butter - Laugen Brezel oder Stange	2,30 € / St.	Canapé	ab 1,90 € / St.
Laugen Käse- oder Speckstange	2,50 € / St.	Dosen Kekse	15,90 € / Kg

Alle Preise zzgl. MwSt.



Belegte Brötchen / Canapés / Wraps Tramezini, Bagles und Panini

Halbe Wraps wahlweise mit

- Schafskäse
 - Schinken² und Käse
 - Hähnchenstreifen
 - Mexikanischem Gemüse
 - Rinderhackfleisch
 - Mediterranem Gemüse
 - Tomaten-Mozzarella
 - Veganer Füllung
 - Thunfisch
 - Schnitzelstreifen
-

- Pulled Pork mit BBQ Bohnen, Zwiebeln und Salat
- Pulled Turkey (Pute) mit frischem Gemüse und Käse
- Pulled Salmon (Lachs) mit Avocado und Gemüse
- Hähnchenstreifen mit Frischkäse, Gemüse und Salat

Halber Wrap **ab 3,90 € / St.**

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt

Belegte Brötchen / Canapés / Wraps Tramezini, Bagles und Panini

Tramezini-Toast

wahlweise mit

- Lachs und Frischkäse
- Thunfisch
- Hähnchenbrust
- Eiersalat^{1,2}
- Frischkäse Kräuter
- Camembert
- Gekochter Schinken²

2 ½ Sandwich - **4,00 €**
Dreiecke

Bagel **3,00 € / St.**

Italienische Panini (gegrilltes Chiabatta Brötchen)

wahlweise mit

- Parmaschinken und Ruccola
- Mailänder Salami und Tomaten
- Promolone Käse
- Tomaten und Mozzarella
- Thunfisch
- Pastrami
- Mortadella

Italienisches Panini **3,00 € / St.**

Schnitzel Karte

**Alle Schnitzel vom Schweinerücken, von der Putenbrust
oder vom Hähnchenbrustfilet**

- Schnitzel „Wiener Art“ -
 - Jägerschnitzel -
 - Zigeunerschnitzel -
 - Rahmschnitzel -
 - Zwiebelschnitzel -
 - Pfefferrahmschnitzel -
 - Mexikoschnitzel -
- Schnitzel mit Hollandaise -
- Schnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken -
 - Appenzeller Käseschnitzel -
- Schnitzel mit Speck und Röstzwiebel -
 - Schnitzel mit Gorgonzola -
- Schnitzel alla Bolognese mit Parmesan -
 - Schnitzel im Käsemantel² -
 - Paprika-Rahmschnitzel -

Schnitzel Karte

**Alle Schnitzel vom Schweinerücken von der Putenbrust
oder vom Hähnchenbrustfilet**

- Schnitzelroulade mit Schinken² und Käse² gefüllt -
 - Schnitzel Provenzale -
 - Teufelschnitzel super scharf mit Jalapeños -
 - Schnitzel mit Pfifferlinge -
 - Schnitzel Odenwald mit Kochkäse -
 - Schnitzel Napoli mit Tomatencreme -
 - Schnitzel Schwarzwald mit Schinken² und Käse² überbacken -
 - Schnitzel Kreta mit Schafskäse überbacken -
 - Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse² überbacken -
 - Schnitzel Helene mit Birnen und Roqfortkäse -
 - Knoblauchschnitzel -
 - Schnitzel mit Kräutercreme -
 - Schnitzel Chinesische Art mit Gemüsesauce -
 - Schnitzel gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse -
 - Schnitzel Philadelphia mit Frischkäsesauce -
-

Preis auf Anfrage



SAISON

BBQ / SPARGEL / WEIHNACHTEN

Spargelkarte 2026

Suppe

Spargelcreme Suppe mit Kräutern

Spargelcreme Suppe mit Bärlauch

Spargelcreme Suppe mit Lachsstreifen

Portion Stangenspargel

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder Sauce Bernaise

Stangenspargel mit Kartoffeln

dazu wahlweise

Schnitzel, Cordon bleu - paniert, vom Schwein oder Hähnchen

Schweinelende

Lachsfilet, Zander, Garnelen

Kalbsschnitzel, Kalbslende

Argentinisches Rinderfilet, Argentinisches Rumpsteak

Parma Schinken, roher Schinken, gekochter Schinken

Salat

Verschiedene Sorten bunter Spargelsalat



Die Spargelsaison dauert in der Regel von Mitte April bis Mitte Juni. Bitte fragen Sie uns nach den aktuellen Tagespreisen.

06224 / 81774
info@partysevicevogel.de

Spargelkarte 2026

Pfannkuchen

Mit Stangenspargel und Schinken gefüllt

Mit Stangenspargel und Serano Schinken gefüllt, mit Mozzarella überbacken

Mit Stangenspargel und Tomaten-Mozzarella überbacken

Sonstige Spargelgerichte

Schweinelenade mit Stangenspargel mit Gorgonzola überbacken

Käserösti mit Spargel, Panierter Spargel

Spargelgemüse mit Bechamelsauce

Spargel- Kartoffelgratin

Überbackener Spargel mit Speck und Käse

Weißer und grüner Spargel gebraten mit Creme Fraiche

Beilagen

Salzkartoffel, Butterkartoffel, kleine gebratene Butterkartoffel

Rosmarienkartoffel, Pfannkuchen, Nudel, Spätzle

Portion Spargel 500g ungeschält

Die Spargelsaison dauert in der Regel von Mitte April bis Mitte Juni. Bitte fragen Sie uns nach den aktuellen Tagespreisen.

06224 / 81774
info@partysevicevogel.de

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 1

Anti Pasti

Gegrillte Auberginen, gefüllte Peperonis, verschieden Oliven⁶,
marinierte Champignons, Tomaten mit Mozzarella
und gegrillter Paprika

Heisses vom Grill

BBQ Spareribs⁴
Mariniertes Hähnchenbrustfilet
Argentinische Rinderspieße
Rinder-Burger (Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Käse)
Garnelen mit Knoblauch
Grillgemüse mediterran
Süßkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Salat

Coleslaw (Krautsalat aus den USA), Gurkensalat,
Chilli-Paprikasalat, Kartoffel-Zwiebel-Currysalat

Saucen und Dips

Knoblauchdip, BBQ Sauce⁴, Mango Chilli Dip,
Mayonnaise^{1,2}, Senf^{3,8} und Ketchup

Baguettes und Hamburger Buns

Dessert

Kokosnuss-Creme und frischer Obstsalat

ab 34,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 2

Salat

Kartoffelsalat^{1,2}, Nudelsalat, Sojasprossensalat, Griechischer Bauernsalat, Karottensalat, verschieden Blattsalate der Saison mit Joghurt Dressing^{5,8}

Heisses vom Grill

Marienierte Putensteaks

Eingelegte Schweinsteaks aus dem Nacken

Bratwürste vom Schwein

Feuerwurst vom Rind

Vegetarisch

Mediterranes Grillgemüse

Gegrillter Schafskäse

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Baguettes

Saucen und Dips

Tzatziki, Ketchup, Senf^{3,8}, Knoblauchsauce⁴, BBQ Sauce⁴

Dessert

Mousse au Chocolate, Erdbeeren mit Vanillepudding

ab 34,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 3

Heisses vom Grill

Saftige Schweinenacken-Steaks mit Zwiebeln

Marinierte Putensteaks

Gefülltes Hacksteak

Pfannengyros vom Schwein mit Tzatziki

Mediterranes Grillgemüse

Gegrillter Schafskäse

Salat

Kartoffelsalat^{1,2}, Nudelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat

Rohkostsalat, Blattsalate mit Joghurt Dressing^{5,8}

Verschiedene Dips⁴

Baguettes

Dessert

Panna Cotta mit Früchtemark

Melonen Cocktail

ab 34,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 4

Heisses vom Grill

Hähnchenbrustfilet-Spieß mit Paprika und Zwiebeln
Argentinischen Rumpsteak
Schweinefilet im Speckmantel
Lamm Kotelette
Mediterranes Grillgemüse
Lachs in der Folie mit Ingwer
Rosmarienkartoffel

Salat

Hirten-Salat mit Schafskäse, Couscoussalat
Schwäbischer Kartoffelsalat^{1,2}
Anti Pasti Salat
Tomaten Mozzarella Salat
versch. Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing^{5,8}
Zwiebeln roh in der Schüssel, Peperonis

Saucen und Dips

Tzatziki, BBQ⁴, Senf^{3,8}, Currysauce⁴, Kräuterbutter

Baguettes

Dessert in Gläser

Tiramisu⁹ mit Früchten, Ananas-Mousse

ab 39,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

DEFTIGES VOM GRILL

Amerikanisches Buffet

Heisses vom Grill

Hähnchenbrust im Chilimantel

Ochsenbrust in Pfefferkruste

Garnelenspieße mit Knoblauch eingelegt

Bacon Burger vom Rind

Pulled Pork

Baked Potato mit Sauercreme und Süßkartoffeln

Salat

Caesars Salat, Chili-Bohnensalat,

Rancho Salat
(Paprika, Oliven, Zwiebel, Mais mit Tomatendressing^{5,8})

Dessert

Melonencocktail und gebackene Kokosbanane
mit Schokosauce

ab 34,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

DEFTIGES VOM GRILL

Steaks

Putensteaks mit Schafskäse oder Mozzarella gefüllt
Eingelegte Hähnchenbrustfilets, (Kräuter, Curry, Paprika)
Lammroastbeef mit Knoblauchbutter
Rinderhüftsteak mit buntem Pfeffer
Schweinesteaks eingelegt in deftiger Marinade
Feuerwurst, grobe oder feine Bratwurst, Thüringer
Scampi Spieße in Knoblauchöl
Selbstgemachter Rinderburger mit Sesam Brötchen

Vegetarische Speisen

Gemüsespieß
Grillgemüse
Champignons
Maiskolben
Verschiedenes Gemüse in der Folie gegrillt

Fisch

Lachssteak
Seeteufel Filet
Dorade
Forelle in Gemüse Kräuter Folie
Zanderfilet
Calamari Tuben mariniert

alles mit Limettenbutter serviert

DEFTIGES VOM GRILL

Internationales vom Grill

Merguez Französische Lammbratwürstchen mit Sambal Oelek

Köfte - Türkische Rinderhacksteaks mit Schaffkäse gefüllt mit Gurken-Joghurt

Hähnchen Kebab (Hähnchenspieß)

Chorizo (Spanische Bratwurst)

Russische Schaschlikspieße mit Würzketchup⁴

Pinchos - spanische Schweinefleischspieße mit Aioli

Spare Ripps mit BBQ Sauce⁴

Argentinisches Roastbeef

T-Bone Steaks vom Argentinischen Rind

Lamm Kotelettes

Kalbskotelettes

Lammfilet Spieße

Kaninchenteile

Kaninchenfilets

Champignonköpfe mit Sauerrahmdip

Hänchenbrustfilet - Ananas Spieße

Marinierte Hähnchenteile

Ganze Schweinelende in würziger Marinade

Preise auf Anfrage

4) mit Geschmacksverstärker

DEFTIGES VOM GRILL

Saucen und Dips

Tsatsiki, Cocktailsauce⁴, Aioli, Chinesische süß-saure Sauce⁴, Chillisauce⁴,
Mayonnaise^{1,2}, Ketchup, Senfsauce^{3,8}, Currysauce, Kräuterquark, Ananascurry Dip,
Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Pfefferbutter

Baguette und Brotauswahl

Zwiebelbaguette

Knoblauchbaguette

Kräuterbaguette

Partybrötchen

Brötchenräder

Holzofenbrot

Brezel

Preise auf Anfrage

Weihnachts Menue No. 1

Suppe

Griesklößchen Suppe

★ ★ ★ ★ ★

Vorspeise

Platte mit geräuchertem Fisch
Schinken mit Melone
Wild Pastete

★ ★ ★ ★ ★

Baguettes

★ ★ ★ ★ ★

Salat

Frischer Feldsalat mit Croutons

★ ★ ★ ★ ★

Warme Gerichte

Entenkeule
Rehgulasch mit Preiselbeer-Birnen
Semmelknödel mit Pilzragout

Beilagen

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, Butternudeln

★ ★ ★ ★ ★

Dessert

Lebkuchen Mousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **35,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 2

Suppe

Kürbis-Ingwer Suppe



Salat

Feldsalat mit Croutons
und gebratenen Garnelen



Hauptgerichte

Zarte Schweinelende mit Steinpilzen à la Crème

Gebratene Entenbrust an Orangensauce

Gebratener Seeteufel an Zitronensauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Knödel, Spätzle



Dessert

Mandel-Zimt Mousse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **36,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 3

Vorspeise

Gebeizter Lachs, Odenwälder Räucherforelle,
Shrimpscocktail im Glas



Baguettes



Salate

Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing
und gehackten Walnüssen



Hauptgericht

Hirschbraten an Wachholderjus
Gebratenen Hafermastgans mit Bratapfel, Maronen und Gänsejus
Lachsfilet auf Blattspinat an Rieslingsauce

Beilagen

Spätzle, Wilder Reis, Knödel,
Broccoli an Mandelbutter, Apfel-Rotkohl



Dessert

Tiramisu⁹
Frischer Obstsalat

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 4

Suppe

Kartoffel-Lauch Suppe

★ ★ ★ ★ ★

Vorspeise

Garnelen Cocktail im Glas

Geflügel Cocktail im Glas, Ziegenkäse auf Ruccola

Lachsfrischkäse Röllchen Spieße auf Meerrettichcreme

★ ★ ★ ★ ★

Baguettes

★ ★ ★ ★ ★

Hauptgericht

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Cognacsauce

Gebratene Argentinische Rinderfilet-Medaillons an Morchelrahmssauce

Ganze gebratene Dorade an Zitronenbutter

Beilagen

Mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin, Schupfnudeln

★ ★ ★ ★ ★

Dessert

Mandel-Zimt Mousse

Marzipan Creme mit Pistazien

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 5

Suppe

Markklößchen Suppe, Kürbis-Ingwer Suppe - Vegan

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico-Dressing^{5,8}

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Vorspeise

Roastbeef Röllchen, Graved Lachs, Scampi in Olivenöl und Kräutern

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Antipasti

Gegrillte Aubergine, gefüllte Peperonis, verschieden Oliven⁶,
marinierte Champignons, Tomaten mit Mozzarella, gegrillter Paprika

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Ciabatta

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Hauptgericht

Rinderfiletstreifen Stroganov, Gefüllter Putenrollbraten mit Champignonsoße,
Lachsfilet auf Blattspinat, Putenschnitzel, Lammragout, Rahmsauce

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Vegetarisch

Gemüseauflauf Mediterran mit Mozzarella überbacken

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin, Rösti, Kartoffelklöße, Gemüseplatte

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Dessert

Creme Brulée, Nougat Mousse

ab **42,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



WOK, TAPAS,
FRÜHSTÜCK,
SUPPEN, SALATE



ASIA WOK

Alle Gerichte werden vor Ort frisch in unserem mobilen WOK zubereitet

Verschiedene Sorten frisches Gemüse: bitte Auswählen

Zucchini, Auberginen, Sojasprossen, Kaiserschoten,
Broccoli, Karotten, Champignons, Chinesische Morcheln
Shiitake Pilze, Paprika, Lauch, Bambus, Cocktailtomaten

Basmatireis oder gebratene Asianudeln

Fleisch Auswahl

Hähnchenbrustfilet, Riesengareneln ohne Schale, Lachsfilet Streifen,
Shrimps, Schweinefleisch vom mageren Schweinrücken,
Rindfleisch vom Argentinischen Rind, Entenbrust Filet
verschiedene Sorten Muscheln, Atlantik Hummerfleisch

Geschmacksrichtungen

Süß-Sauer Sauce, Sojasauce, Erdnußsauce, Thai Chilisauce scharf
Zwiebelsauce, Ananassauce, Kokosnußsauce, Knoblauchsauce

Preis auf Anfrage



Gerichte Aus dem Wok

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse
in scharfer Ingwer Sauce mit Sesam

★ ★ ★

Rinderfilet mit Zwiebeln, Morcheln und Bambus

★ ★ ★

Gebratenes Schweinefleisch an Sojasauce
mit Sojasprossen, Paprika, Ingwer und Knoblauch

★ ★ ★

Gegrillte Riesengarnelen, frisches Gemüse
an Kokosnußsauce mit rotem scharfem Thai Curry

★ ★ ★

Frische Frühlingsrolle mit Garnelenfleisch und Gemüse

★ ★ ★

Gebratenen Glasnudeln, Hühnchen, Bambus,
Champignons, Knoblauch, Paprika und Sojasprossen

★ ★ ★

Mildes Curry mit Meeresfrüchten und verschiedenem Gemüse

★ ★ ★

Entenbrustfilet mit Ananas, Karotten, Cocktailtomanten,
Kochbanane und Mangosauce

Preis auf Anfrage

Tapas und Antipasti - Kalt

Seranoschinken mit Melone

Luftgetrocknete Salami mit Oliven⁶

Hackfleischbällchen in Tomaten-Salsa

Eingelegte Sardellen mit Zwiebel und Petersilie

Eingelegte Meeresfrüchte

Shrimpscocktail im Glas

Garnelen in Knoblauch und Kräuter

Peperonata eingelegter Paprika

Eingelegte Oliven⁶

Marinierte Pilze mit Kräuter

Eingelegter Schafskäse

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprikacreme

Tomaten mit Thunfischcreme gefüllt

Preise auf Anfrage



Frühstück - Kalte Delikatess-Teller und Platten

Schwarzwälder Frühstück

Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Aufschnitt-Wurst,
Emmentaler Käse, Marmelade, Honig und Butter
dazu 2 Brötchen und ein Croissant

ab **9,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Kurpfälzer Platte

Brüsseler Leberpastete, Camembert, Spargelröllchen, Kassler Braten,
Putensalami, gefülltes Ei, Geflügelsalat mit Früchten,
Butter und 4 gemischte Brötchen

ab **11,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Perkeo Vesper

Rosa gebratenes Roastbeef, Meraner Kräuter-Schinken,
Fischterriner mit deutschem Kaviar,
Hackfleischbällchen, Schweinebraten, Käsespieß,
Frischkäse Kugel, Walldorfsalat,
geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern,
Butter, französisches Baguette und Laugenbrezel

ab **17,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Frühstück - Kalte Delikatess-Teller und Platten

Burgherren Teller

Odenwälder Räucherforelle, Roastbeefröllchen, Lachstartar mit Kräuter,
Hähnchenschlegel, Lenden Medaillons mit Leberparvait, französische Landsalami,
Rindfleischsalat „Heidelberg“, gefülltes Ei, Käseauswahl mit Früchten, Butter,
Holzofenbrot und Zwiebelbaguette

ab **18,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Feinschmecker Platte

Parma Schinken mit Melone, Italienische Anti Pasti, Atlantik Shrimpcocktail,
Graved Lachs, Schillerlocken, Schwedischer Rentier-Schinken,
Lachsschinken mit Feigen, Odenwälder Räucherforelle, Krebsterrine,
Käseauswahl mit Früchten, Butter, Baguette und Bauernbrot

ab **22,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Frühstücks - Komponenten

½ belegte Brötchen oder Canapees

- Gekochter Schinken²
- Lachs Schinken
- Serano Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parma Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Magerer Schweinebraten an Eiercreme^{1,2}
- Kräuterquark mit Tomaten und Paprika
- Rindfleischsalat Balkan Art feurig scharf
- Odenwälder Räucherforelle
- Heringe mit Zwiebeln, Gurken und Kräutern angemacht
- Shrimp an Cocktailsauce⁴
- Edamer
- Bavaria blue
- Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- Ziegenkäse mit Oliven⁶ und Tomaten
- Schweinemett mit Zwiebeln
- Salami Mailänder Art
- Pfeffersalami
- Salami im Käsemantel
- Salami im Kräutermantel
- Salami franz. Luftgetrocknet
- Kasseler geräuchert
- Geräucherte Putenbrust
- Milde Hähnchenbrust
- Ei mit Mayonnaise^{1,2}
- Frischkäse mit Meerrettich^{3,5}
- Frischkäse mit frischen Kräutern
- Frischkäse mit Früchte Chatney
- Frischkäse mit Pfeffer
- Riesen-Garnelen mit Aioli
- Gebeizter Lachs mit Kaviar und Meerrettich^{3,5}
- Geräucherte Makrelenfilets
- Ei und Kaviar
- Camembert mit Früchten
- Wallnußkäse
- Pfefferkäse
- Paprikakäse
- Emmentaler
- Gouda
- Dänischer Esrom Käse sehr würzig
- Gorgonzola
- Schafskäse
- Schafskäsecreme angemacht mit Oregano, Paprika, Knoblauch
- Rindfleisch-Tatar mit Zwiebeln
- Fleischsalat mit Petersilie
- Geflügelcocktail und Früchten
- Veganer Käse
- Veganer Brotaufstrich

Halbes belegtes Brötchen ab 2,00 € / Stück | Canapé ab 1,90 € / Stück

Butter Laugenbrezel oder Laugenstange	Stück	1,90 €
Verschiedene belegte Bagles	Stück ab	2,40 €
Schinken ² -Käse Croissants	Stück	2,40 €
Schoko- oder Buttercroissants	Stück	1,90 €
Blaubeere- oder Schokomuffin	Stück	1,60 €
Verschiedene belegte Brötchen	Stück ab	2,00 €
Käse-, Apfel-, Obst-, oder Streuselkuchen	Stück	2,20 €
Verschiedene Sorten Torten	Stück	2,60 €
Süßteile z.B. Streusel, Plunder, Mohn, Pudding-Schnecke usw.	Stück ab	2,20 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt

Suppen

- Italienische Gemüsesuppe
Minestrone
- Markklößchensuppe
- Sauerampfer-Creme
- Broccoli-Creme mit Lachsstreifen
- Chili con Carne
- Tomaten-Creme mit Basilikum
und Croutons
- Königin Suppe (Geflügel-Creme)
- Pfälzer Kartoffel-Lauchsuppe
- Ochsenchwanz-Suppe
- Karotten-Creme mit Krabben
- Allgäuer Erbsensuppe
mit Wursteinlage
- Schwäbische Linsensuppe
mit Seidenwürstchen
- Badische Festtagssuppe mit
Markklößchen, Flädle u. Grünkern
- Badische Schneckensuppe
- Kaninchen-Creme
mit Burgunder verfeinert
- Schwetzingen Spargel-Creme
mit Sahnehäubchen
- Asia Suppe mit Glasnudeln, Bambus,
Mu Er Pilzen, Gemüse und Eier
- Wiesenchampignon-Creme
- Pfifferling-Creme
- Kräuter-Creme
- Waldpilz-Creme
- Pfälzer Gemüsesuppe
- Französische Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniert
- Muschelsuppe mit Kartoffeln,
süß-sauer
- Kräuter-Creme
- Atlantic Fisch-Eintopf
- Feuerbohnen-Eintopf
- Serbische weiße und rote Bohnen
mit feuriger Wurst
- Badische Griessuppe
- Hessische Grünkernsuppe
- Graubündner Graupensuppe
- Brühe mit Eierstich
- Flädle in Brühe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Curry-Creme mit Hühner-Einlage
und Früchten

Salat-Auswahl

- Fenchel-Curry Salat -
- Schwäbischer Kartoffelsalat^{1,2} -
- Nudelsalat mit Schinken² -
- Hirtensalat mit Schafskäse -
- Rohkostsalat -
- Walldorfsalat -
- Mexikanischer Feuersalat -
- Bauernsalat Kreta -
- Blumenkohlsalat mit Joghurt -
- Grüner Bohnensalat mit Speckwürfel -
- Karottensalat -
- Broccolisalat mit Roquefort-Dressing -
- Sellerie-Rosinensalat -
- Thunfischsalat Nizza -
- Rindfleischsalat Mexikanische Art -
- Indischer Reissalat mit Shrimps oder Geflügel -
- Geflügelsalat -
- Lauch-Käsesalat -
- Tortellini-Salat -
- Spargelsalat -
- Rettichsalat -



Salat-Auswahl

- Rote Beete Salat -
- Meeresfrüchte Salat -
- Cocktailsalat (Kraut, Paprika, Mais, Schinken und Madarinen) -
- Matjes-Salat -
- Shrimp-Cocktail -
- Putencocktail mit Paprikastreifen -
- Italienischer Zucchini-Auberginensalat mit Basilikum -
- Tomaten Mozzarella Salat -
- Verschiedene Blattsalate der Saison mit diversen Dressings -
- Römischer Hühnchensalat mit Staudensellerie -
- Eier-Champignonsalat -
- Champignonsalat mit Balsamico Dressing -
- Tomatensalat -
- Gurkensalat mit Crème fraîche -
- Pfälzer Krautsalat -
- Sprossensalat -

Auswahl verschiedener Sorten zu Ihrem Buffet

Einzelne Preise auf Anfrage je nach Saison



VEGAN /
VEGETARISCH

Vegane Gerichte

Thai Gemüse Curry

mit Kokosmilch, Ingwer, Marsala, Koreander, Kirschtomaten, Karotten, Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebel, Lauch und Champignons.
Dazu Basmatireis

Mediterranes Grillgemüse

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Cocktailtomaten, Grillpaprika, Champignons, Zwiebeln und Kräutern. Dazu Backofen-Kartoffeln



-
- | | |
|--|--|
| · Kartoffel-Auberginen Gratin
mit veganem Käse überbacken | · Indisches Rotes Linsen Dal (Linsencurry warm) |
| · Zucchini Piccata mit Tomatensugo
mit veganem Käse | · Linsenbratlinge mit Joghurt Dip |
| · Auberginen Cordon bleu
mit veganem Käse gefüllt | · Gemüsestrudel |
| · Grünkern- Gemüse Auflauf | · Gemüsebratlinge |
| · Gefüllter bunter Paprika
mit Kräutertomatensauce | · Couscous mit Gemüse und Kichererbsen |
| · Gefüllte Champignonköpfe | · Gefüllte Weinblätter mit Tomatensauce |
| · Frühlingsröllchen
mit süß-saurer Sauce | · Gegrillte Peperoni mit Knoblauch |
| · Gemüsereispfanne
mit Mediterranem Gemüse | · Gemüsespieße mit vegane Creme |
| · Glasnudel gebraten
mit Chinagemüse pikant | · Gefüllte Crepes süß oder mit Gemüse |
| · Vegetarisches Chop Suey mit Reis | · Süßkartoffel-Gemüse Auflauf |
| · Waldpilz Ragout | · gekochter Maiskolben |
| | · Gefüllte Kartoffeln mit Kartoffelcreme gefüllt |
| | · Gemüserösti oder Kartoffelpuffer |
| | · Gemüse Rissoto mit Haselnüssen und Gemüse |
| | · Ananas Curry mit Spinat - Karibische Art |
| | · Indisches Curry Gemüse scharf |
| | · Mexikanischer Bohnen Wrap |
| | · Gemüse Wrap |
-



Vegane Suppen

- Kartoffellauchsuppe -

- Minestrone -

- Linsensuppe -

- Erbsensuppe -

- Tomatensuppe -

- Alle Gemüse als Suppen -
(Kürbis, Zucchini, Broccoli, Spargel, Karotten, Blumenkohl.etc)

- Graupensuppe -

Salate

Verschiedene Salate mit Essig⁵ und Öl angemacht

Verschiedene Nudeln an veganer Sauce

Linsensalat

Preise auf Anfrage



Gegrillte Aubergine mit Schafskäsefüllung

Auf Tomatenreis mit Kräuterjoghurt

Gemüse Couscous

Mit Paprika, Auberginen, Karotten, Zucchini,
Knoblauch, Zwiebeln, Kichererbsen, Petersilie
und Naturjoghurt

Süßkartoffelgratin

Mit Karotten, Chili, Paprika, Zwiebeln,
mit Frischkäse überbacken

Griechisches Buffet

Vorspeisen

Verschieden eingelegte Peperoni und Oliven⁶
Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat^{5,8},
Krautsalat, Karottensalat, gefüllte Weinblätter,
gemischter Blattsalat

Warme Vorspeise

Gegrillter Schafskäse und gegrillte Peperoni mit Knoblauchbrot

Warme Gerichte

Tomaten-Auberginen-Auflauf
Gemüse „Gyros“
Champignons mit Knoblauchsauce
Mediterrane Gemüse Reispfanne
Folienkartoffel mit Quark

Fladenbrot

Dessert

Früchte Joghurt und Pistaziencreme

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das Italienische Buffet Toscana

Vorspeisen

Antipasti, eingelegte Auberginen, Peperonata,
Kräuter Oliven⁶ und Peperoni, getrocknete Tomaten,
marinierte Champignons, Ziegenkäse auf Ruccola,
Tomaten mit Mozzarella

Warme Gerichte

Hausgemachte vegetarische Gemüse Lasagne
mit Gorgonzola überbackene Ravioli
Gnocchi mit Tomatensugo
Knoblauch- Spinat Risotto

Salat

Broccoli-, Gurken-, Tomaten-, Champignon- und Nudelsalat^{5,8}

Baguette und Ciabatabrot

Dessert

Marinierte Birnen mit Vanillesauce
Amarettocreme

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das vegetarische Buffet

Suppe

Badische Festtagssuppe mit Griesklößchen und Flädle

Warme Gerichte

Pilzragout an Schupfnudel

Auberginen Cordon bleu

gefüllte Seezungenröllchen

Gemüse-Kartoffelgratin,

Hausgemachte Käsepätzle

Gemüseplatte der Saison

Salat

Krautsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat, Gurkensalat^{5,8},

verschiedene Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing

Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Warme Vegetarische Gerichte

Verschiedene Nudel- sorten

- Tagliatelle
- Penne
- Farfalle
- Rigatoni
- Spaghetti
- Makkaroni
- Linguinis
- Pappardelle
- Spirelli

Saucen Auswahl⁴

- Tomatencreme
- Champignonrahm
- Al Arabiata
- Zucchinicreme
- Vegetarische Bolognaise
- Broccolicreme
- Käsecreme
- Gorgonzolasauce
- Spargelsauce
- Gemüsesauce Toscana
(mit Cocktailtomaten,
Artischocken, Karpern und
Knoblauch),
- A la Calabria
(Paprika, Zwiebel, Tomaten,
Auberginen und Kräuter),
- Knoblauchsauce

Warme Vegetarische Gerichte

- Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken
- Kartoffel-Auberginen Gratin mit Käse überbacken
- Vegetarische Tortellini
- Gefüllte Gemüse Cannelloni
- Zucchini Piccata mit Tomatensugo
- Auberginen Cordon bleu mit Schafskäse gefüllt
- Grünkern- Gemüse Auflauf
- Mexikanische Gemüse Wraps mit Sauerrahm Dip
- Gefüllter bunter Paprika mit Kräutern
- Gemüsestrudel mit Tomaten-Karottensauce⁴
- Gefüllte Zucchini-Mozzarella-Spieße
- Verschiedene Gemüsebratlinge
- Couscous mit Afrikanischem Gemüse
- Gefüllte Weinblätter mit Tomatensauce⁴
- Gegrillte Peperoni mit Knoblauch
- Gebackener Schafskäse
- Gemüsespieße mit Creme fraiche
- Gefüllte Crepes mit verschiedenen Füllungen
- Kartoffel-Frischkäse Taschen mit Grüner Sauce⁴
- Empanadas gefüllte Blätterteigtaschen
- Frittierte Zwiebelringe
- Cilli Poppers mit Cocktailsauce⁴
- Nachos mit Alopinos, Mais, Zwiebeln und Cheddarkäse überbacken
- Geb. Blumenkohl im Bierteig mit Frischkäse Dip
- Gefüllte Champignonköpfe mit Knoblauch Dip
- Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce⁴
- Gemüsereispfanne mit Mediterranem Gemüse
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Asianudeln gebacken mit Chinagemüse, pikant
- Vegetarisches Chop Suey mit Reis
- Bayrisches Pfifferling Ragout mit Semmelknödeln
- Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Maiskolben mit zerlassener Butter
- Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat und Schafskäse
- Gefüllte Kartoffeln mit Kräuterquark
- Pizzataschen mit Champignons, Tomaten, Käse
- Zucchini Karotten Rösti mit Crème fraîche
- Gemüse Rissoto mit Haselnüssen
- Lauch-Quiche mit Käse
- Ananas Curry mit Spinat Karibische Art
- Indisches Curry Gemüse / scharf
- Bretonische Buchweizencrepes auf Tomatensugo mit Spinat und Reibekäse



GETRÄNKE,
PERSONAL +
EQUIPMENT

Getränke

Getränke

Bier (verschiedene Sorten)

Fass Bier Pils	50 L	190,00 €
Fass Bier Pils	30 L	120,00 €
Welde No1, Rothaus Tannenzäpfle, Warsteiner, Bit, Beck's, Heidelberger, Flensburger, Altbier, Kölsch, usw.	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Hefe Weizen	1 Flasche à 0,5 L	2,40 €
alkoholfreies Bier	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Radler 1 Flasche à 0,5 L	2,50 €	

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser	1 Flasche à 0,7 L	2,90 €
Coca Cola ^{1,3,9} , Coca Cola Zero ^{1,3,9,12} ,	1 Flasche à 1,0 L	3,50 €
Coca Cola Light ^{1,3,9,12} , Fanta ^{1,3} , Sprite ² , Mezzo Mix ^{1,3,9}	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Apfelsaftschorle	1 Flasche à 0,5 L	2,00 €
Red Bull ¹⁴	Dose 0,2 L	3,00 €

Weine

Trollinger Rotwein, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Dornfelder, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Riesling, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Portugieser Weißherbst	Flasche 1 L	19,90 €
Bordeaux, französischer Rotwein	Flasche 1 L	19,90 €
Französischer Landwein	Flasche 1 L	19,90 €
Prosecco	Flasche 0,7 L	18,00 €
Sekt - Schloß Wachenheim Grün	Flasche 0,7 L	12,90 €
Sekt - Leimener Herrenberg Riesling	Flasche 0,7 L	19,90 €
Sekt - Rotkäppchen	Flasche 0,7 L	12,90 €

Säfte (verschiedene Sorten)

Orangen- und Apfelsaft	Flasche 1 L	4,50 €
Säfte, verschiedene Sorten, Wein Müller Leimen	Flasche 0,2 L	2,20 €
Frucht Schorle	Flasche 0,5 L	2,50 €

Aperitifs und Cocktails (nur ein kleiner Auszug unsere Auswahl)

Hugo (Mineralwasser, Sekt, Holundersirup)	0,3 L	4,50 €
Helga (Mineralwasser, Sekt, Himbeersirup)	0,3 L	4,50 €
Aperol Spritz	0,3 L	4,50 €
Lillet Wildberry mit Himbeeren	0,3 L	4,50 €
Caipirinia (Khalua, Brauer Zucker, Limetten) oder mit Pfefferminze	0,3 L	4,50 €
Havana (Havana Rum und Cola ^{1,3,9})	0,3 L	4,50 €
Frozen Magarita (Erdbeermark und Barcadi)	0,3 L	4,50 €
Mochito (Rum, Minzblatt, Cola ^{1,3,9})	0,3 L	4,50 €
Sekt Red Bull ¹⁴	0,3 L	4,50 €
Sekt mit Erdbeeren und Minze	0,3 L	4,50 €
Eiswürfel	5 Kg	15,00 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 9) koffeinhaltig 12) enthält eine Phenylalaninquelle 14) mit Taurin



Personal & Equipment

Equipment und Personal

Brauereigarnituren	pro Garnitur	12,00 €
Wir empfehlen maximal 8 Pers. an einem Tisch		
Biertischhussen	pro Garnitur	18,00 €
Kühlschränke mit Glastür	pro Kühlschrank	40,00 €
Koch	pro Stunde	45,00 €
Tisch grau Kunststoff 1.60 m x 0,70 m	pro Tisch	7,50 €
Stehtisch	pro Tisch	12,50 €
Stehtisch mit weißen Hussen	pro Tisch	15,50 €
Kühlanhänger	pro Tag	70,00 €
Große Teller und Kuchenteller	pro Teller	0,40 €
Servietten	auf Anfrage	
Stoff-Servietten weiß	pro Serviette	1,50 €
Löffel, Gabel, Kaffeelöffel, Messer, Kuchengabel	pro Stück	0,40 €
Stoff-Tischdecken, weiß	ab	6,50 €
Zelt 6 m auf 3 m		100,00 €
Zelt 4 m auf 3 m		130,00 €
Zelt 5,50 m auf 6,50 m		250,00 €
Spitzzelt 5 m auf 5 m		350,00 €
Zelt-Beleuchtung		40,00 €
Kunststoffstühle	pro Stuhl	3,00 €
Tischdecken weiß, rund	pro Stück	8,50 €

Leihmöbel. Alles Abholpreise. Alle Preise zzgl. MwSt.

Anlieferung und Abholung (Straßenkante) wird nach Entfernung berechnet. Für die Lieferung in Etagenwohnungen, Häuser oder Gärten berechnen wir je nach Zeit pro Servicekraft 25.- €. Aufbau und Abbau je nach Aufwand pro Stunde für 1 Servicekraft 25.- €. Für die Reinigung von Gläsern und Tellern etc. berechnen wir pro Stunde 45.- €



Personal & Equipment

Kaffeemaschine Brühkaffee	120 Tassen	30,00 €
Kaffeegläser zum Kaffeefullautomat	pro Stück	0,40 €
Kaffeetassen Pott	pro Stück	0,40 €
Kaffeetassen klein mit Untertasse	pro Stück	0,70 €
Kleine Thermoskannen 1 L	pro Stück	1,50 €
Pumpkannen 3 L	pro Stück	3,00 €
Pumpkannen 5 L	pro Stück	3,00 €
Teekocher	pro Stück	25,00 €
Sektkübel	pro Stück	5,00 €
Flaschenkühler transparent	pro Stück	2,00 €
Sektgläser, Schnapsgläser, Weizengläser, Weingläser, Wassergläser	pro Stück	0,40 €
Pilsgläser, Cocktailgläser, Ramazottigläser, Whiskygläser		

Leihmöbel. Alles Abholpreise. Alle Preise zzgl. MwSt.

Anlieferung und Abholung (Straßenkante) wird nach Entfernung berechnet. Für die Lieferung in Etagenwohnungen, Häuser oder Gärten berechnen wir je nach Zeit pro Servicekraft 25.- €. Aufbau und Abbau je nach Aufwand pro Stunde für 1 Servicekraft 25.- €. Für die Reinigung von Gläsern und Tellern etc. berechnen wir pro Stunde 45.- €