

Für alle Anlässe ...

Festliches z. B.

Geburtstage, Familienfeiern,
Hochzeiten

Geschäftliches z. B.

Stehempfänge, Meetings,
Messeauftritte.
Außer Haus Veranstaltungen,
Zeltverleih, Geschirr und Geräteverleih



... sind wir für Sie da und bieten

Vorspeisen
Suppen und Eintöpfe

Für den kleinen Hunger:

Wraps, Bagels, Baguettes
Canapés, Brötchen, Snacks,
Fingerfood, Schnittchen,
Lunchpakete, Tapas.

Grillbuffets, Salate, Beilagen,
bis hin zum kompletten Buffet nach
Ihren Wünschen und Vorstellungen.



Warme Speisen, italienische und spanische Speisen,
Desserts
Getränke aller Art

Bagels

- Bagels mit Salat, Pute, Feigensenf
- Bagels mit Salat, Tomaten, Mozzarella, hausgemachter Pesto
- Bagels mit Salat, Frischkäse, Rucola
- Bagels mit Salat, Lachs, Frischkäse
- Bagels mit Salat, Schinken, Käse, Tomaten

Wraps

- Wraps mit Salat, Gemüsesalat (vegetarisch)
- Wraps mit Lachs, Frischkäse, Salat
- Wraps mit Thunfischmousse, Salat
- Wraps mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Salat
- Wraps mit Parmaschinken, Provolone, Tomaten, Salat
- Wraps mit Pute, Curryrahm, Salat
- Wraps mit Hühnchen, Paprika, Sojabohnenkeimlingen (asiatisch, pikant)

Sandwiches (auf Weißbrot 2-lagig)

- Sandwiches mit Parmaschinken, Tomate, Gurken, Salat
- Sandwiches mit Mozzarella, Tomaten, Pesto, Gurken, Salat
- Sandwiches mit Kasseler, Currysauce, Tomate, Gurken, Salat
- Sandwiches mit Camembert, Feigensenf, Gurken, Tomate, Salat
- Sandwiches mit Roastbeef, Remouladensauce, Gurken, Tomate, Salat
- Sandwiches mit Räucherlachs, Meerrettichsahne, Tomaten, Gurken, Salat
- Sandwiches mit Eiern, Remouladensauce, Gurken, Tomaten, Salat

Fingerfood

- Datteln im Speckmantel
- Hähnchen-Crossis mit Cocktailsauce
- Kleine gebratene Mettbällchen mit Senf
- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse und Chilisauce (süß-sauer)
- Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce
- Mini-Blätterteigtaschen mit Schinken und Käse
- Mini-Blätterteigtaschen mit Würstchen
- Mini-Blätterteigtaschen mit Käse
- Mini-Blätterteigtaschen mit Lachs
- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Mini-Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten und Pesto
- Scampi im Teigmantel mit Chilisauce
- Gurkentürmchen mit Krabben und Cocktailsauce
- Kleine italienische Gemüsespieße mit Paprika, Zucchini u. Champignons
- Kleine Käsewürfel mit Weintrauben am Spieß
- Obstspieße
- Käse-Spieß mit Gouda und Weintrauben
- Pumpernickel-Spieße mit Gouda und Früchten
- Lachstaler auf Pumpernickel
- Fruchtige Hähnchen-Ananas-Spieße
- Buffalo Chicken-Wings
- Mozzarella-Sticks
- Double-Sticks aus Hähnchenfilet

Baguettes

- Baguettescheibe mit Mozzarella, Tomaten und Pesto
- Baguettescheibe mit Curry-Thunfischmousse
- Baguettescheibe mit Ei und Lachsstreifen
- Baguettescheibe mit Lachstatar
- Baguettescheibe mit Riesengarnelen
- Baguettescheibe mit napierten Krabben und Dill
- Baguettescheibe mit Kassler oder Putenbrust
- Baguettescheibe mit Roastbeef frisch abgebraten

Häppchen

- Häppchen mit diversen Käsesorten und Käsecreme
- Häppchen mit Fisch
- Häppchen mit Aufschnitt
- Häppchen mit Braten
- Häppchen mit französischer Entenbrust
- Häppchen mit Roastbeef
- Häppchen mit Schweinefilet

Brötchen

(alle Sorten / Mehrkorn, Roggen, etc. zzgl. 0,20 € pro Stück)

- ½ Brötchen belegt mit Aufschnitt
- ½ Brötchen belegt mit Salami und Schinken
- ½ Brötchen belegt mit Käse (verschiedene Sorten)
- ½ Brötchen belegt mit Thüringer Mett
- ½ Brötchen belegt mit Braten
- ½ Brötchen belegt mit Forelle oder Lachs

Schnittchen

(alle Sorten / Mehrkorn, Roggen, etc. zzgl. 0,20 € pro Stück)

- ½ Schnittchen belegt mit Aufschnitt, Salami, Schinken
- ½ Schnittchen belegt mit Käse (verschiedene Sorten)
- ½ Schnittchen belegt mit Thüringer Mett
- ½ Schnittchen belegt mit Braten
- ½ Schnittchen belegt mit Forelle oder Lachs

Warme Gerichte (ab 10 Personen)

Rindfleisch

- Gefüllte Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln
- Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Prinzessbohnen
- Gulasch mit Paprika und Zwiebeln oder frischen Champignons und Nudeln

Geflügel

- Putengeschnetzeltes mit Pfirsichsauce und Reis
- Hähnchenkeulen im Gemüsebett, dazu Baguette
- Hühnerfrikassee mit Reis

Schweinefleisch

- Hausgemachte Frikadellen mit Kartoffelsalat
- Currywurst mit Kartoffelsalat oder Pommes
- Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes

Suppen

- Kartoffelsuppe
- Gulaschsuppe
- Hochzeitssuppe
- Porreesuppe mit Klößchen
- Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube

Wir empfehlen Ihnen auch unsere hausgemachten Eintöpfe!

Braten (ab 10 Personen)

- Schinkenbraten
- Krustenbraten
- Zwiebelbraten
- Spießbraten
- Schweinefilet in Sahnesauce
- Rinderbraten
- Putenbrust

Beilagen

- Kartoffelsalat oder Kartoffelspecksalat
- Gemischter Salat
- Sommergemüse
- Sauerkraut
- Rotkohl
- Kaisergemüse
- Salzkartoffeln
- Reis
- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin

Köstliche Desserts

- Mascarpone-Creme mit frischen Früchten
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat
- Amaretto-Creme
- Bayrisch-Creme mit Früchten



Italienische Spezialitäten

Antipasti (kalte Vorspeisen)

- Frische Scampi in Knoblauchöl mit Cognac-Rahmsauce
- Lachs-Carpaccio
- Gefüllte Tomaten mit Sardellenpaste
- Meeresfrüchte-Salat
- Carpaccio vom Rind
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Mozzarella mit Tomaten und Pesto
- Eingelegte Tomaten in Olivenöl
- Eingelegte Champignons
- Geschmorte Austernpilze in Rosmarin-Olivenöl
- Gefüllte Champignons und Zucchini mit Käse überbacken
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- Coppa auf Feigencarpaccio (ital. Spezialität aus Schweinenacken)
- Fenchelgratin
- Crespelle mit Lachs (kleine gefüllte Pfannkuchen)



Italienische Spezialitäten

Suppen

- Minestrone
- Gorgonzola-Cremesuppe mit Einlage
- Tomaten-Basilikum-Cremesuppe

Pasta

- Lachs-Lasagne
- Lasagne á la Bolognese
- Spinat-Lasagne
- Bandnudeln mit Krabben
- Bandnudeln mit Lachs
- Tortellini in Schinken-Sahnesauce
- Bandnudeln mit Gemüse und Tomatensauce



Hauptgerichte

- Involtini (Kalbsrouladen) in Tomaten-Käsesauce
- Schweinemedallions in Gorgonzolarahm
mit Blattspinat und Gnocchi
- Saltimbocca in Pfeffer-Rahmsauce mit Tagliatelle

Himmliches Menü

– ab 15 Personen –

Vorspeise

Steinpilzrahmsuppe oder Spargelcremesuppe
mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen

Hauptspeisen

Burgunderbraten vom Rind mit Rotweinsauce

„Saté“ – Hähnchenbrustspieße mit Erdnuss-Sauce

Beilagen

Rosmarinkartöffelchen oder Reis oder Kroketten

Bunter Gemüsemix

Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Brokkoli

Salatplatte

Verschiedene Blattsalate,
Mais, Tomaten, Radieschen Karotten, Weißkraut, Gurken
Joghurt-Dressing Olivenöl-Vinaigrette

Dessert nach Wahl

Spanferkel

– ab 20 Personen –

Spanferkel

Krautsalat

oder

deftiges Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln

oder

Kartoffel-Specksalat

Dazu reichen wir:

Senf

Diverse Grillsaucen

Grillbuffet 1

– ab 10 Personen –

Nackensteaks

Putensteaks

Bratwürstchen

Beilagen

Gemüsespieße oder Salatauswahl

Baked Potato mit Sauerrahm

Dazu reichen wir:

Senf

Diverse Grillsaucen

Baguette

Roggenstange

Grillbuffet 2

– ab 10 Personen –

Grillwaren

Filetspieße mit Paprika, Zwiebel und Speck

Nackensteaks

Putensteaks

Bratwürstchen

Salate

Frischer gemischter Salat mit Dressing

oder

Krautsalat

(Fortsetzung auf nächster Seite)

Grillbuffet 2

(Fortsetzung)

– ab 10 Personen –

Warm in Rechauds

Maiskolben mit Kräuterbutter
oder

Gemüsespieße mit Zucchini,
Champignons, Auberginen und Paprika

Brotkorb

Roggenstange

Baguette

Dazu reichen wir:

Senf

Diverse Grillsaucen

Bayerisches Buffet

– ab 15 Personen –

Blattsalat der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Radi gedreht

Forellenfilets mit Meerrettichsahne

ofenfrischer Krustenbraten

hausgemachte Fleischpflanzerl oder Leberkäse

Bayrisch Kraut oder Wirsinggemüse

Semmelknödel oder Käsespätzle

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Früchten

Imbisswagen mit Spanferkel

Für Ihre Veranstaltung (z.B. Party, Event etc.)

bieten wir Ihnen unseren Imbisswagen mit Spanferkel an.



Mietgeschirr

- Mittelsteller
- Teller groß
- Kaffee-Tasse mit Untertasse
- Suppen-Tasse mit Untertasse
- Dessertschale
- Besteck (Messer und Gabel)
- Esslöffel
- Dessertlöffel
- Kuchengabel
- Mehrfachglas 0,2 l
- Bierglas 0,3 l
- Weinglas 0,1 l
- Sektkelch 0,1 l
- Schnapsglas
- Kaffeemaschine
- Thermoskanne
- Gasgrill
- Gasflasche
- Buffettisch
- Stehtisch
- Hussen für Stehtische (Überzüge)
- Tischdecke Damast, weiß, inkl. Wäscherei
- Festzeltgarnituren
- Festzelt 5 x 8 m
- Stühle

Serviceleistungen

- Service
- Koch
- Abwasch

Alkoholfreie Getränke

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| · Mineralwasser – still und medium | Kiste 12 x 0,70 l |
| · Mineralwasser – still und medium | Kiste 24 x 0,25 l |
| · Coca Cola | Kiste 12 x 1,00 l |
| · Coca Cola | Kiste 24 x 0,20 l |
| · Fanta oder Sprite | Kiste 12 x 1,00 l |
| · Orangensaft | Kiste 24 x 0,20 l |
| · Apfelsaft | Kiste 24 x 0,20 l |
| · Bionade alle Sorten | Kiste 24 x 0,20 l |

Bier

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| · Veltins | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Gilde Pilsener | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Warsteiner Pilsener | Kiste 24 x 0,33 l |
| KönigsPilsener | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Diebels Alt | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Becks Gold | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Becks Orange | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Becks Green Lemon | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Erdinger Hefeweizen | Kiste 20 x 0,50 l |
| · Becks alkoholfrei | Kiste 24 x 0,33 l |
| · Erdinger Hefeweizen alkoholfrei | Kiste 20 x 0,50 l |

– Weitere Biersorten auf Wunsch –

Weißwein

- Grauburgunder
- Carbernet Sauvignon
- Pinot Grigio
- Chardonnay

Rotwein

- Carbernet Sauvignon
- Chianti
- Merlot
- Zinfandel

Sekt

- Prosecco
- Sekt Riesling
- Champagner Moët Chandon

