

CATERING KATALOG



Fingerfood

- *Beizlachsroschen auf Gurken – Selleriesalat
- *Entenbrust auf gewürzter Ananas
- *Feigen mit Walnussfrischkäse
- *Fishsticks in roter Mojo
- *Fleischbällchen in scharfer Sauce
- *Rehpflanzerl auf Wirsing-Maronensalat
- *Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Lauchsalat
- *Riesengarnelen auf Knobidip
- *Geflügelspießchen auf Tomatenragout
- *Rosa Hirschrücken auf Waldpilz-Bohnen
- *Kochkäse mit Röstbrot
- *Wildschweinschinken an Kürbis-Chutney
- *Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- *Lammrücken rose auf Aprikosen-Paprikaconfit
- *Roastbeef auf Walldorfsalat
- *Wildschweintrücken an Traube-Birne-Nuß
- *Satèe vom Rind auf Glasnudelsalat
- *Spießchen von Antipasti -be veggie-
- *Mozzarellasticks auf Tomatenragout -be veggie-
- *Tomaten-Mozzarellaspießchen -be veggie-

Vorspeise	3 Teile	p.Pers.	10,50 €
Hauptgang	8 Teile	p.Pers.	24,00 €

Canapees

- auf Ciabatta ...
- *Entenbrust mit Mangofächer
 - *gebeizter Lachs mit Eiecke
 - *gekochter Schinken mit Spargel -in der Saison-
 - *roher Schinken mit Mixed Pickles
 - *Roastbeef mit Meerrettich
 - *Parmaschinken mit Antipasti
 - *Kassler mit Gurkenfächer
 - *Tomate und Mozzarella -be veggie-

- auf Schwarzbrot
- *geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
 - *Brie mit Trauben und Nüssen
 - *Matjestartar mit Senfsahne
 - *Frischkäse mit Garnelen und Dill
 - *Kräuterfrischkäse -be veggie-

Vorspeise	4 Teile	p.Pers.	10,00 €
Cocktailempfang	10 Teile	p.Pers.	21,00€

Belegte Brötchen

Halbe belegte Brötchen mit:
Schinken, Käse, Salami oder Wurst

2,50 €

Suppen

Per Person:

Vorsuppe 0,2l

Hauptgang 0,5l

*Cappucino von Karotte und Ingwer	3,00 €	
*Wildkraftbrühe (mit Einlage)	3,00 €	6,00 €
*Geflügelpunsch mit Zimtstange	3,00 €	6,00 €
*Tomatenessenz mit Paremsanklöschen	3,00 €	6,00 €
*Graupensuppe mit Geflügelstick	3,00 €	6,00 €
*Fränkisches Kartoffelsüppchen	2,50 €	5,00 €
*Festtagsuppe (Markklöschen, Flädle, Eierstich)	2,50 €	5,00 €
*Leberspätzlesuppe	2,50 €	5,00 €
*Gulaschsuppe (pikant)	2,50 €	5,00 €
*Griessuppe mit Schinkenwürfel	2,50 €	5,00 €
*Spargelcremesuppe mit eigener Einlage	2,50 €	5,00 € Saison

Vorspeisen auf Platten

- *Geflügel einmal fruchtig (mit Hühnerbrüstchen, Entenbrust rose, Hähnchen und frischem Obst)
- * Roastbeef „Gärtnerin Art“ (mit rosa gebratenem Roastbeef, eingelegtem Gemüse)
- * Carpaccio von Beizlachs und Zucchini
- * Räucherfische mit Sahnemerrettich
- * Parmaschinken & Coppa mit Antipasti
- *Butterschinken mit grünem Spargel
- * Marinierte Hähnchenbrust an Ruccula
- *Melone mit Parmaschinken
- *geräucherte Schweinebäckchen auf Speck-Kartoffelsalat
- *Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soß
- *Vitello Tonnato (Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- *Scarmorza mit Fleischtomaten und Pesto
- *Braten der Region

-Saison-

Auswahl je Personenanzahl

ab 9,50 € P.Pers.

Vegetarische & Vegane Gerichte

- *Fallafelbällchen auf Humus
- *Gefüllte gebackene Gemüse auf Zitruscouscous
- *Gemüselasagne
- *Mozzarellasticks auf Tomatenragout
- *Spinatknödel auf Champignoncreme
- *Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese

Salate

- *Blattsalate mit zwei Dressings (Vinaigrette-, French-, Joghurt-, Cocktail-, Kartoffeldressing)
- *Mexikosalat (Paprika, Mais, Kidneybohnen)
- *Krautsalat (Rohkost)
- *Karottensalat (Rohkost)
- *Bohnensalat
- *italienischer Nudelsalat (mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Ruccula)
- *Gurkensalat (Rohkost)
- *Wirsingsalat (mit Speck, Zwiebel, Sherry und Kräutern)
- *Rosenkohlsalat
- *Rettichsalat mit saurer Sahne
- *Speck-Kartoffelsalat
- *Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Zwiebel, Olivenöl und Balsamico

Bratenspezialitäten

Unsere Braten liefern wir Ihnen im Ganzen oder aufgeschnitten mit Sauce.
Wir rechnen 300gr Fleisch pro Person.

	Pro Pers.
*Virginia Ham (gebratener Schweineschinken mit Gewürzen, Honig und Orangensaft mariniert)	€ 12,00
*Burgunderbraten (in fränkischen Burgunder eingelegt)	€ 12,00
*Fränkischer Pflaumenbraten (mit Backpflaumen gefüllt)	€ 10,00
*Zwiebel-Spießbraten (mit Zwiebel und Speck gefüllt)	€ 10,00
*Putenrollbraten	€ 9,50
*Spanferkelbraten	€ 12,00
*Gemischter Braten	€ 12,00
* Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce	€ 12,00
* Roastbeef rosa gebraten	€ 18,00
* Lammkeule mit Rosmarin	€ 17,00
*Kalbshaxe „Osso buco“ mit Gemüse geschmort und ausgelöst	€ 17,00
* Kalbsrücken am Stück	€ 19,50

Beilagen:

Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, Semmelknödel, Rosmarinkartoffel, Butterspätzle, Schupfnudel, Reis, Nudel, Schwenkkartoffel, Wedge Potatoe, Baked Potatoe
Bohnen, Maisgemüse, Paprikagemüse, Bayerisch Kraut, Wirsinggemüse, Rotkraut, Mischgemüse

pro Beilage und Person € 1,50 €

Buffetvorschläge

Buffet „Klein aber Oho“

Kalt

Räucherfischplatte
Mini Frikadellen mit lauwarmen Karoffelsalat
Geflügelsalat in der Ananas

Warm

Toskanabraten vom Schwein (mit Tomaten, Oliven und Zwiebel gefüllt)
Hähnchenbrust auf Rataouille
Reis, Semmelknödelchen

Dessert

Exot Obstsalat, Mousse au chocolat

Preis pro Pers.

€ 22,50

Buffet „Churfranken“

Kalt

Schweinebäckchen auf Speck-Kartoffelsalat
Hühnerbrüstchen auf Apfel-Lauchsalat
Forellenfilet mit Sahnemerrettich

Krautsalat, Endiviensalat, Blattsalate mit zwei Dressings
Partybrötchen & Brot

Warm

Zanderfilet im Gemüse-Rieslingsud
Fränkischer Mostgockel in Gemüsesauce
Nackenbraten in Schwarzviertler
Schwenkkartoffel, Butterspätzle, Kartoffelknödel
Bayerisch Kraut

Dessert

Weinschaumcreme, Apfelkuchen, Griesflammerie mit Zwetschgenröster

Preis pro Pers.:

€ 29,50

Buffet „Mediterran“

Kalt

Coppa und Antipasti
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Vitello Tonnato
Marinierte Hähnchenbrust auf Rucola
italienischer Nudelsalat, Tomaten Mozzarella

Warm

Saltim Bocca von der Pute auf Madeirasauce
Lammkeule mit Rosmarin
Fischvariation auf sizilianischen Nudeln
Schweinelendchen unter der Gorgonzolahaube

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffel, Gnocchi
Bohnen, Paprikagemüse

Dessert

Tiramisu, Frische Früchte, Panna cotta,

Preis pro Person

€ 32,80

Buffet „American Style“

Kalt

Shrimpssalat mit Ananas und Avocado
Cäsarsalat in Gläschen
Roastbeef auf Walldorfsalat
Bacon Bombs auf feuriger Tomaten-Chilisalsa

Warm

American Burger nach ihren Zusammenstellung gebaut
Virginia Ham mit Gewürzen und Orangensaft gebraten
Red Snapper auf Mais-Chiligemüse
Jailhouse Chili mit dunkler Schokolade, Kidney Beans und Zwiebelchen
Truthahn Creole Style mit Cajun Gewürz ausgebacken

Wedge Potatoes , Baked Potatoes, Reis,
Cajungemüse, gegrillte Maiskolben

Dessert

Blaubeermuffins
Apple Pie
Gegrillte Melone & Pfirsiche

Preis pro Person

€ 39,80

von April bis September

BBQ - Buffet

Kalt

Italienischer Nudelsalat
Lauchzwiebel-Paprika-Oliven-Zucchini-salat mit Pinien in Knoblauch-Olivenöl
Mozzarella & Tomaten mit Pesto
Speck – Kartoffelsalat
Antipasti
Dips, Schnittlauchcreme, Kräuterbutter, Mojo
Brot & Partybrötchen

Warm

Marnierte Knoblauchsteaks
Saltim Bocca Spießchen von der Pute
Lammbratwürstchen
Marinierter Fjordlachs
Lammrücken in Rosmarinöl

Grillgemüse, Baked Potatoe

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsaucen
Mousse au chocolat

Preis pro Person

€ 31,50

Soll vor Ort gegrillt werden, berechnen wir 28,-€/Std. für den Koch.

Buffet „Oriental Style“

Kalt

Gefüllte Weinblätter
Kirschtomaten-Feta Spießchen auf Granatapfel-Sumach Dip
Falaffel mit Baba-Ganoush
Börek mit verschiedenen Füllungen
Hähnchenbrust mit Lavendel-Honigglasur auf grünen Bohnen

Warm

Geschmorte Lammkeule mit Oliven
Rindergulasch mit Kirschen, Zitronen und Gewürzen
Kaiserbarsch im Kataifmantel
Gefüllte gebackene Gemüse auf Zitruscouscous

Tomaten-Oregano-Bulgur, Rosmarinkartoffeln, Fladenbrot, Gewürzcouscous

Süß

In Honig gebackene Banane
Mit Schokolade gefüllte gebackene Datteln
Panna cotta mit Kumquat
Frische Früchte geschnitten

€ 42,50

Buffet „Bavarian Style“

Kalt

Obazda auf Laugengebäck
Rettichsalat in saurer Sahne
Weißwurstsalat mit Radieschen
Rehpfanzerl auf Maronen-Wirsingsalat
Kochkäse mit Röstbrot
Bayerischer Wurstsalat

Warm

kleine Schweinshäxle
Boeuf a la mode - Rinderbraten in Rotweinsauce
Mostgockel mit Gemüse geschmort
Wällster Honigschinken
Zander im Rieslingsud

Semmelknödelchen, Butterspätzle, Schwenkkartoffel
Bayerisch Kraut

Süß

Bayerisch Creme mit Preiselbeeren
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Topfenknödel mit Kirschfüllung auf Vanillesauce

€ 35,20

Buffet „Asia Style“

Kalt

Geflügelspieße auf Glasnudelsalat
Avocadoslat mit pink Grapefruit und Shrimps
Fishsticks in süß-saurer Sauce

Warm

Thai Geflügelcurry mit Mango, Sprossen und Kaiserschoten
Rindfleisch Chop Suey mit Gemüse
Fischstreifen im Filoteig auf gewürzter Ananas
Garnelen-Pak choi-Austernpilze in Knoblauchöl gebraten

Duftreis, gebratene Nudeln, Kroepeok,
Asia Gemüse

Süß

Gebackene Honigbanane
Panna cotta mit Mango
Limetten-Ingwer Creme mit Passionsfrucht

€ 39,80

Menuvorschlage

Menu 1

Fränkisches Festtagsuppchen

Schweinelendchen und Burgunderbraten
auf zweierlei Saucen, mit frischem Marktgemüse
Kartoffelkroketten, Butterspätzle

Nougat Halbgefrorenes mit Schattenmorellen pro Person € 24,50

Menu 2

Tomatenessenz mit Parmesankloschen und Basilikum

Saltim Bocca vom Kalb
in Madeirasauce mit Mandelbroccoli und Gnocchi

Kirsch-Lavendel Tiramisu pro Person € 27,50

Menu 3

Rosa gebratene Entenbrust
mit Salatstrauch, Cocktailsauce und Ciabatta

Lachsfilet unter der Olivenkruste
Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel

Grand Marnier Parfait auf gewürzten Orangen pro Person € 28,50

Desserts

Desservariationen im Gläschen pro Glas € 3,50

nach Saison als Beispiel:

Crème Brûlée

Duett von Schokolade

Pina Colada

Kaffeemousse

Waldbeerengrutze mit Bourbon Vanillesauce

Vanillecrème auf Balsamicokirschen

Mousse au chocolat auf Weinbergspfirsich

Panna cotta mit Fruchtspiegel

Obst

Frisches Obst geschnitten (ca. 1,5kg) € 25,00

Obstkorb ca. 20 Personen € 25,00

zu später Stunde...

Käseauswahl regional, italienisch oder französisch pro Pers. € 6,00

Speck – Lauchkuchen pro Pers. € 4,50

Currywurst in Ollis Currysauce pro Pers. € 3,50

Lieferbedingungen

Wir liefern
-in einem Radius von 25 km
-mit dem Lieferwagen direkt anfahrbar
-mit Aufzugmöglichkeit sofern Location nicht im EG
kostenfrei.

Bitte fragen Sie bei anderen Bedingungen unsere Möglichkeiten und Preise an.

Preise

Unsere Preise verstehen sich
-inkl. MwSt
-inkl. Aufbau, Lieferung und Bereitstellung der Speisen
-inkl. Buffetbeschilderung & Allergenkennzeichnung

Rückgabe der Hardware

Die Rückgabe der Hardware ist vom Veranstalter zu organisieren.
Bei Abholung durch den Caterer wird eine Abholgebühr in Höhe von € 25,- per Stunde verrechnet.

Zahlung

Die Zahlung erfolgt binnen 10 Tagen nach Rechnungsdatum auf eines unserer Konten.
Bei Auftragssummen ab 3.000,- €, wird eine Anzahlung von 50% der Bruttosumme vor Veranstaltungsbeginn fällig.

AGB

ansonsten gelten die ihrer Auftragsbestätigung anhängenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.