

Catering



Käse

Tomaten-Mozzarella

Tomaten-Schafskäse
auf Rucola

Antipasti

Gemischte

Antipastiplatten stellen
wir gerne nach Ihren
Wünschen zusammen.

Fisch

auf Anfrage



Suppen

Markklößchensuppe
mit Eierstich

Rinderkraftbrühe
mit Flädle

Lauch Cremesuppe

Brokkoli Cremesuppe

Tomaten Cremesuppe

Leberknödelsuppe

Eintöpfe

Gulaschsuppe

Chili Con Carne

Kartoffeleintopf

Linseneintopf

Erbseneintopf

Bohneneintopf

Sonstiges

Spargelröllchen

verschiedene Cremes
und Dips
mit ofenfrischem Baguette

Catering



Salate

Kraut-, Karotten-, Mexico-,
Rotkraut-, Rohkost-,
Tomaten- Gurken-, Blatt-,
Waldorf-, Lauch-Schinken-,
Farmer-, Brokkoli-Schinken-,
Nudel-, Kartoffel-,
Griechischer Salat,

Wurstsalat
mit Gurken oder Straßburger mit
Käse

Weitere Salate auf
Anfrage

Kalte Platten

Schinkenplatte

Salamiplatte

Bratenplatte

Gegarte Schinken

Schinken-Spargel- Röllchen

Roastbeef Platte

Aufschnittspezialitäten

Hausmacher Brett

Mini Schnitzel

Partyfrikadellen

Hähnchenschlegelteile

Vesperplatte mit
geräucherten Würstchen

Käseplatte

Gefüllte Eier

Butterrosetten



Dazu empfehlen wir

Kaiser Brötchen oder
Schrippe

Partybrötchen gemischt

Baguettestangen

Eifler Landbrot

Brezel



Catering

vom Schwein

Braten

Brokkolibraten

gefüllt mit feinem Bratwurstbrät, Brokkoli und Röstzwiebel

Jägerbraten

gefüllt mit feinem Bratwurstbrät, Pilzen und Petersilie

Philadelphiabraten

gefüllt mit Käse, Kochschinken, Pilzen und Petersilie

Spießbraten

gefüllt mit Zwiebel und leichter Knoblauchnote

Mozzarellabraten

gefüllt mit Mozzarella und Blattspinat

Regensburger Rolle

gefüllt mit grobem Brät

Gegrillter Schweinerücken

Gegrillter Schweinekamm

Gegrillter Schweinebauch

Krustenbraten

Schweinebraten mit Soße

Steaks

Steaks in Sahnesoße

mit Champions und Käse

Elsässer Steaks

in Kräuter-Knoblauch Sauce

Steaks Florentiner Art

überbacken mit Spinat und Käse

Zwiebelsahnesteaks



Filet

Lendentopf

mit Champions, Dürffleisch und Silberzwiebel

Schweinelende gefüllt

mit feinem Bratwurstbrät und Gemüse

Lende in Sahnesoße

mit Champions und Käse

Elsässer Filettopf

in Kräuter-Knoblauch Sauce

Lende in Pfefferrahmsoße



Catering

Pfannen

Gyros Geschnetzeltes

Kräuter Knoblauchtopf

Sahnegeschnetzeltes mit
Champions

Geschnetzeltes in
Championrahmsoße

Geschnetzeltes süß-sauer

Sonstiges

Gulasch mit Soße

Gegrilltes Spanferkel

Gefüllte Schweineroulade
mit Soße nach Hausfrauen Art

Cordon bleu
mit Kochschinken und Käse

Schweineschnitzel paniert

vom Rind

Rinderbraten mit Soße

Sauerbraten mit Soße

Rinderroulade mit Soße
mit Dürrfleisch, Zwiebel und Senf

Burgunderbraten mit Soße

Gekochtes Rindfleisch mit
Meerrettich

Gulasch mit Soße

vom Kalb

Züricher Geschnetzeltes
mit Champions

Kalbsschnitzel paniert

vom Lamm

Lammkeule gegrillt
mit und ohne Knoblauch

vom Fisch

Schollenfilet paniert

Lachsfilet

Kartoffel-Lachsgratin
mit Brokkoli

Bandnudeln mit Lachssoße



vom Wild

inkl. Birnen und Preiselbeeren

Rehbraten mit Soße

Rehgulasch mit Soße

Wildschweinbraten mit Soße

Wildschweingulasch mit
Soße

Hirschbraten mit Soße

Hirchgulasch mit Soße



Catering

vom Geflügel

Gefülltes Hähnchenbrustfilet
natur oder paniert
mit feinem Bratwurstbrät, Brokkoli
und Röstzwiebel

Hähnchenbrustfilet
natur oder paniert

Putengeschnetzeltes in
Championrahmsoße

Putenrollbraten

Hähnchenschlegel gegrillt

Hähnchenschlegel halbiert
gegrillt

½ Hähnchen gegrillt

Puten Cordon Bleu
mit Kochschinken und Käse

Putensteaks in Sahnesoße
mit Champions und Käse

Putenschnitzel paniert

Sonstiges

Gemischter Braten mit Soße

Frikadelle

Frikadelle mit Schafskäse

Fleischspieß in
Schaschliksoße

Hackbraten

Hackfleischbällchen in
Tomatensoße

Cevapcici mit Soße

Gegrillte Schweinshaxe

Spaghetti Bolognese

Lasagne



Vegetarisch

Gemüseschnitzel

Gemüsefrikadelle

Gemüselasagne

Käsespätzle mit Röstzwiebel



Catering



Fleischkäse

Fleischkäse mit Käse

Fleischkäse griechischer Art

Chilli-Cheese Fleischkäse

Leberkäse

Pizzafleischkäse

Wiener Braten

Zwiebelfleischkäse

Beilagen

Hausgemachte Spätzle

Bandnudeln

Reis

Semmelknödel

Kartoffelknödel

Kartoffelgratin

Kartoffel-Brokkoligratin

Rösti

Butterkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln

Bohnen-Bouquet

Buntes Gemüse

Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Gemüseplatte

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Rotkraut

Sauerkraut

Soßen

Braune Soße

Rahmsoße

Pilzsoße

Zwiebelsoße

Burgundersoße

Pfefferrahmsoße

Dill-Sahne Soße

Kräuter Knoblauch Soße

Sahnesoße



Catering

Snacks

Partyfrikadellen

Halbe belegte Brötchen
garniert

Belegte Brötchen
mit Wurst oder Käse wahlweise auch
mit Salat und Paprika

Canapées garniert

Brezel

Brezel mit Butter

Käsespieße



Dessert

Obstsalat
aus frischem Obst

Mousse
Vanille oder Schokolade

Quarkspeise mit Früchten

Tiramisu

Erdbeertiramisu

Schichtdessert mit Mandarinen

Panna Cotta
mit Früchtespiegel

Crème Brûlée

Die Desserts sind in Schüsseln oder Portionsgläsern
erhältlich

Blätterteig

Schweinelenende in Blätterteig
mit Dürrfleisch und Käse

Kasseler in Blätterteig
mit Schweinemett und Käse

Metzgerzopf
gefüllt mit Hackfleisch

Brunchbuffet

Gerne stellen wir Ihnen
ein Fingerfood- oder
Brunchbuffet nach Ihren
Wünschen zusammen.



Catering



Geschirr und Besteck

Geschirr (Speiseteller, Suppenteller, Salatteller, Dessertschalen, Kaffeetasse mit Unterteller,, Kuchenteller) und Besteck (Löffel, Messer, Gabel, Dessertlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabeln) können Sie über uns mieten.

Ebenso ist es möglich Servicepersonal für die Essensausgabe oder für ein Grillbuffet zu erhalten.

Sonstige Hinweise

- Partyservice von Montags bis Freitags (außer an Feiertagen).
- Ab einem Auftragswert von 100,00 € wird spätestens 3 Tage vor Lieferung eine Vorauszahlung von 50 % fällig.
- Mindestabnahme: 15 Portionen
- Bei Anlieferung und evtl. Abholung unserer Behälter berechnen wir eine Anfahrtspauschale.
- Möchten Sie die Warmhaltebehälter ungereinigt zurückgeben?
Aufwandsentschädigung für Reinigung pro Behälter 4,50 €.

