



Bankett-und Cateringmappe

**Planen Sie mit uns Ihre individuelle Veranstaltung
Wir stehen Ihnen mit Erfahrung zur Seite und beraten
Sie gerne.**

**Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten,
Firmenfeiern, Partyservice, Tagungen, Events
und vieles mehr...**

Kanapees, Halbe belegte Brötchen, Snack, Imbiss und Backstube

Vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur	2,10
Kräuter-Frischkäsecreme, garniert mit roter Paprika und Schnittlauchspitzen	2,10
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	2,30
Scheiben von französischem Tortenbrie mit Winzertraube	2,30
Geräucherte Putenbrust mit Orangeilet	2,30
Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenilet	3,10
Scheibchen von Rinderrücken mit Früchten	3,10
Parmaschinken mit Honigmelonenkugel und Burgundertrauben	3,10
Gemischter Wurst, Schinkenaufschnitt(Lyoner, Salami, Räucherschinken .Gekochter Schinken) garniert mit Paprikastreifen, Karottenjulienne, Cornichons	2,30
Gemischter Schnittkäse (Emmentaler, Gouda, Edamer) garniert mit Schnittlauch, Tomate, Zwiebel, rote Streupaprika	2,30
Mini-Laugenstange mit Butter	1,30
Mini-Laugenstange mit Kräuter-Frischkäsecreme	1,60
Mini-Laugenstange belegt mit Wurst, Salami oder Käse	2,20
Fleischkäse im Brötchen mit Senf und Ketchup	3,20
Mini-Schnitzel im Brötchen mit Senf	3,40
Fleischküchle im Brötchen mit Senf und Ketchup	3,50
Weißwurstpaar mit Brezel und süßem Senf	5,40
Mini-Blechkuchen (Apfel, Käse, Kirsch, Himbeerschnitte)	1,30
Mini-Plundergebäck (Apfel ,Kirch, Nuss, Quark)	1,80
Hefezopf (eine Scheiben)	1,40

Suppenspezialitäten

Flädlesuppe	4,50
Schwäbische Maultaschesuppe	4,90
Markklößchen mit Gemüsejulien	5,20
Käsesuppe	5,40
Tomatensuppe mit Sahne	5,40
Französische Zwiebelsuppe Überbacken	5,40
Hausgemachte Kartoffelsuppe	5,30
Waldpilzrahmsuppe mit Sahnehaube	5,30
Paprikacremesuppe	5,20
Karottenrahm-Ingwersuppe	5,40
Blumenkohlcremesuppe	5,30
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	5,80
Gulaschsuppe „ Ungarische Art“	5,90
Linsensuppe mit Würstchen	5,90
Kürbiscremesuppe	5,40
Pfifferlingcremesuppe	5,80
Kraftbrühe mit Griesnockern	5,40
Festtagssuppe mit Flädle, Maultasche und Griesnocken	5,80

Salatbüffets

„Salatbüffet Standard“ Verschiedenen Blattsalate, Tomatensalat Gurkensalat, Karottensalat Senf-Dressing und Jogurt-Dressing 5,20

„Salatbüffet Classic“ Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat schwäbischer Kartoffelsalat und Karottensalat dazu zweierlei Dressing 5,90

„Bierstadel Salat“ Mit verschiedenen Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat, Thunfischsalat, Nudelsalat mit Gemüse und zweierlei Dressing dazu Brotauswahl 8,20

Frühlingsbüffet ab 20 Personen

Salatbüffet Standard“ Verschiedenen Blattsalate, Tomatensalat Gurkensalat, Karottensalat Senf-Dressing und Jogurt

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamico

Spanischer Serrano Schinken mit Melone

Geräucherte Putenbrust Hawaii mit Ananas

Warm

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Putenmedaillons an Estragonsauce

Beilagen

Gemüseauswahl von Markt, Spätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Frischer Obstsalat mit Minzblättern

Mousse von dunkler Alpenmilchschokolade

27,50

Weitere Empfehlungen auf Wunsch, ca.100g p.P

Gemischter Braten vom Rind und Schwein	7,90
Medaillon vom Schweinefilet mit Kräuterkruste	4,90
Schwäbischer Sauerbraten	4,90
Lachsschnitte in Rieslingrahmsauce	6,90
Hirschgulash	5,90

Familienbuffet ab 30 Personen

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressing Sauce, Thunfischsalat
und Paprika-Maissalat

Rosa gebratenes Roastbeef

Antipasti-gebraten Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomaten und Champignon

Warm

Krustenbraten am Stück frisch aus den Ofen

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat

Lachsmedaillon mit Dillsauce

Beilagen

Spätzle, Reis und Gemüse von Markt

Dessert

Mini-Banane Mousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

28,50

Weitere Empfehlungen auf Wunsch, ca.100g p.P

Schweinefilet am Stück	4,90
Rindermedallions	7,90
Kalbshaxenscheiben Osso Bucco	6,90
Viktoriabarschfilet	6,90
Putengeschnetzeltes	3,90

Italienisches Buffet

Salatbuffet Standard“ Verschiedenen Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat, Thunfischsalat und Nudelsalat, Senf-Dressing und Joghurt

Mozarella mit Tomaten und Basilikum „Vitello Tonnato“ Kalbsrücken

Potpourri von geräucherten Edelfischen von:

Lachs, Forellefilet, Heilbutt mit Zitrone Dipp

Warm

Putenmedaillon Saltim Boca

Schweinfilet mit Cherry Sahnesauce

Vegetarische Lasagne

Beilagen

Kartoffelgratin, Rösti-Taler und Tagliolini

Dessert

Tiramisu,

Panna Cotta mit Erdbeere

31,50

Weitere Empfehlungen auf Wunsch, ca.100g p.P

„Piccata Milanese“	4,90
Zanderfilet auf Blattspinat	6,90
Kalbsinvoltini im Parmaschinkenmantel	8,90
Gefüllte Kalbsbrust	6,90
Hähnchenbrust mit Spinatfüllung „Florentina Art“	5,90

Grillbuffet

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressing Sauce,
Marinierte Artischocken
Serrano Schinken mit Honigmelone
Gebratenes Gemüse (Zucchini, Champignons, Paprika)
Brotkorb

Von Grill

Rote Wurst gegrillt
Argentinische Rindersteaks
Hähnchenbrustfilet in Curry mariniert
Schweinehals gepfeffert

Beilagen

Folienkartoffeln mit Quark-Dip
Maiskolben aus dem Honigsud
Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise

Dessert

Frischer Obstsalat und
Internationale Käseplatte

29,30

Weitere Empfehlungen auf Wunsch, ca.100g p.P

Garnelenspieß	3,90
Bratwürste	2,90

