

HESPELT

Genuss pur

PARTY
CATERING



Menü & Büffet

Sehr geehrte Kunden

alles was wir bei *Hespelt's* tun, tun wir mit Liebe zum Detail – dieser Leitspruch gilt ganz besonders für unseren Cateringservice.

Ganz gleich ob private Familienfeier, kleiner Businesslunch oder großer Firmenevent jede Veranstaltung spiegelt das Bild seines Gastgebers wieder und ist deshalb sowohl für Sie, als auch für uns stets mit großer Verantwortung verbunden.

Lassen Sie nicht den Zufall Regie führen, sondern einen verlässlichen Partner:

Hespelt's blicken auf jahrzehntelange Erfahrung im Cateringbereich mit mehreren hundert Aufträgen im Jahr zurück und JEDE „Ihrer“ Veranstaltungen ist stets auch „unsere“ Veranstaltung!

Wir hoffen, Sie mit unserer vielfältigen Auswahl köstlicher Kleinigkeiten inspirieren zu können und freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste in „die Welt des Genießens von der Hand in den Mund“ verführen zu dürfen!

Wir wollen nicht nur das Beste, wir geben es auch!

Ihre Catering - Profis von *Hespelt's*

Mit allen Sinnen genießen

Liebe Kunden,

alles was wir tun, tun wir mit Liebe - nicht nur für ihre
Veranstaltung, aber da ganz besonders!

Auf den nachfolgenden Seiten möchten wir Sie einladen zu einer
kulinarischen
Feinschmeckerreise in unsere Welt der Gaumenfreuden.

Sie werden feststellen –
wir kümmern uns gerne um die genussvollste Sache der Welt –
Ihr leibliches Wohl!

Die Buffetvorschläge sind jeweils ab mindestens 30 Personen
ausgelegt.

Sollten Sie weniger Gäste haben, so kalkulieren wir Ihnen Ihr
Wunschmenü gerne neu!

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Auswählen Ihres Menüs
oder Buffets und stehen Ihnen
selbstverständlich gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Wir sind wie immer gerne für Sie da!

Hespelt's heißer Draht für Ihre kulinarischen

Wünsche und Fragen: 0791 / 9302215

Aus den Listen können Sie ganz nach Ihrem persönlichen Gusto
auswählen, wobei wir Ihnen natürlich auch jederzeit gerne
behilflich sind!

Unsere Vorschläge für Ihr Festmenü

Feines aus dem Suppentopf: Mindestbestellmenge 10 Portionen

feines Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum und Croutons
schwäbisches Hochzeitssüppchen mit hausgemachten leckeren Einlagen
Ileckere vegetarische Gemüse - Minestrone

würzige Chilli con Carne-Suppe
franz. Zwiebelsuppe mit gerösteten Pariser Käse - Brotschnitten
Geflügelcremesüppchen mit Spargelspitzen

klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Lauchrahmsüppchen mit Räucherlachsstreifen
kräftiges Kartoffelrahmsüppchen mit Streifen vom Räucherlachs

köstliche Karotten - Ingwer - Suppe mit Toastcroutons
trendy , Light & einfach köstlich!

Fünf-Kräuter Sahnesüppchen mit gebratenen Scampis
deftige Gulaschsuppe mit viel magerem Rindfleisch



Allerlei vom Schwein: Mindestbestellmenge 10 Portionen Herzhaftes; Schnitzel & Co. . . .

ofenfrischer heißer Leberkäse
gegrillte Spare-Ribs mit leckerer Barbecue-Soße bestrichen klassisches
mageres paniertes Schweineschnitzel
„überbackene Maultaschen nach Försterin Art“
mit Rahmchampignons, Zwiebeln und Speck
„Cordon Bleu“ vom zarten Schweinerücken
„Schaschlik“ in pikanter Zigeunersauce

hausgemachte Maultaschen in Rahmpfifferlingen
mit Speckcroutons & Frühlingszwiebeln
„zartes Rahmschnitzel“ vom Schwein in köstlicher Rahmsauce
2 kleine Tessiner Käseschnitzel in köstlicher Käsepanade kross gebacken
„Scalopine“ vom zarten Schweinerücken in Marsala – Sauce“

**„Hauptgerichte“
ohne Beilagen
Mindestbestellmenge 10 Portionen**

Leckere Braten in „Hülle & Fülle“ . . .

„schwäbischer Hackbraten“ mit Rahmsoße
„saftig gegrillter Spießbraten“ vom Schweinehals
würziger „Kaminbraten“ vom Kasseler Hals mit feiner Rauchkruste
herzhafter Krustenbraten vom Hohenloher Landschwein
„Schwarzwälder „Schäufele“ mit Burgundersoße

Allgäuer Semmelbraten saftiger -Schweinehals mit würziger
Semselfüllung - der Klassiker unter unseren gefüllten Braten

saftiger „Jägerbraten“
gegrillter Schweinehals mit Pilzen, Rauchfleisch, Zwiebeln & Kalbsbrät

Kasseler Hals nach Gärtnerin Art“ mit bunter Gemüsefüllung

Knuspriges vom „Spanferkel“ wahlweise mit oder ohne Knochen

"Porcellino á la Griglia" in kleinen Teilstücken gegrilltes Spanferkel mit
Knochen nach toskanischer Art knusprig gegrillt –
dazu reichen wir eine sämige dunkle Sauce mit mediterranen Kräutern

saftiges „Kasseler Rippenspeer“ für alle die´s ganz mager lieben ...

magerer „Schweinerücken mit leckerer Broccoli-Käse-Kruste“ Portion
rauchzarter „Hohenloher – Backschinken“

Kasseler in Blätterteig mit leckerer Brokkoli - Champignonfarce umhüllt

gemischter Braten von Rind und Schwein
nach schwäbischer Hausfrauen Art

Elsässer Würzfleisch“ – ein Gratin von zartem, hauchdünn geschnittenem
Schweinefleisch, Tomaten und Käse – ein Genuß!

**Zartes vom Schweinefilet –
bitte wählen Sie ganz nach Ihrem Gusto:
Mindestbestellmenge 10 Portionen**

gratinierte Medaillons vom zarten Schweinefilet....

... in Cognacrahmsauce

...mit Champignon Rahmsoße

...nach Gärtnerin Art auf knackigem Gemüse in heller Sauce

...mit Rahmpfifferlingen und Frühlingszwiebeln

...nach Mailänder Art auf Rahmtomaten,

...mit Zucchini und Mozzarella

Saltim Bocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken & frischem Salbei
umwickelt

geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Pfifferlingrahm

gebratenes Schweinefilet in Blätterteig mit leckerer
Brokkoli Champignon – Sahne -Farce umhüllt

am Stück gebratenes Schweinefilet in feinwürziger
Kräuterbuttermarinade

**Allerlei vom Geflügel . . .
Mindestbestellmenge 10 Portionen**

Alles Gute von der Pute:

paniertes „Putenschnitzel“

paniertes „Puten - Cordon Bleu“ mit Schinken & Käse gefüllt

zartes „Putensteak Natur“ in pikanter Jägersauce
 zartes Putengeschnetzeltes im feinen Rahmsoupe P
 gefüllter Putenrollbraten Milano mit Ruccula, Mozzarella und Tomate
 gefüllte kleine Involtinis von der Pute mit ...
 ... leckerer Gemüsefüllung mit Weißweinsoupe
 ... Waldpilzfüllung in heller Rahmsoupe

... und vom Hähnchen:
 Mindestbestellmenge 10 Portionen

gebackene Hähnchenbrustchen natur in Rieslingrahm
 gefüllte Hähnchenbrustchen mit feiner Füllung
 zartes „Hähnchenragout in heller Sahnesauce mit Champignons &
 Spargelspitzen“

Piccata vom zarten Hähnchenbrustchen auf Tomatenrahm
 ...mit Zucchini und Parmesan überbacken
 ...mit frischem Ruccula und Mozzarella überbacken
 ...zarte Hähnchenbrustchen in Champignonrahm mit
 Frühlingszwiebeln & Speck
 gratinierte Hähnchenbrustchen in Pfifferlingrahm
 mit Frühlingszwiebeln & Speckcroutinos
 Saltim Bocca vom Hähnchenbrustchen mit Parmaschinken & Salbei
 umwickelt

... von Gans & Ente:
 Mindestbestellmenge 10 Portionen

super saftig gegrillte Gänsekeule mit feiner Rotweinsoupe
 saftig gegrillte Gänsebrust dazu eine Burgundersoupe
 rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrustchen

Allerlei vom Rind ...
 Mindestbestellmenge 10 Portionen

Rib-Eye-Braten – das saftigste Stück vom Rind mit feiner Zwiebelsope
 Schwäbischer Sauerbraten nach schwäbischer Hausfrauen Art

zarter Rinderbraten mit Burgundersoupe
 zarter Rinderbraten italienische Art

Wiener Tafelspitz im Wurzelsud gezogen – dazu Meerrettichsope
 gefüllte Rindsrouladen nach schwäbischer Hausfrauen Art

gebratenes Roastbeef mit oder ohne Kräuterhäubchen

„Filet Wellington“ gebratenes Rinderfilet in Blätterteig
 mit feiner Kalbfleischfarce umhüllt

Allerlei vom Kalb und Lamm ...
 Mindestbestellmenge 10 Portionen

herzhaft gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art
 saftiger Rollbraten vom Kalb – auf Wunsch gerne gefüllt
 klassisches Züricher Kalbsgeschnetzeltes
 Zartes Kalbfleischpfännle mit Broccoli & Mandelblättchen in Rahmsauce
 Kalbshaxe „Osso-bucco“
 Saltim Bocca hauchdünne Kalbschnitzelchen
 mit Parmaschinken und Salbeiblatt gefüllt
 zarter Kalbsrücken mit feinem Kräuterhäubchen
 zarter gegrillter Kalbsrücken „natur“ mit feinsten Rahmsoupe
 gegrillter Kalbsrücken „natur“ mit köstlichem Pfifferling - Rahmsoupe
 zarte Weide – Lammkeule mit kräftiger Sauce Provencale
 unsere Spezialität: butterzarte „Lammhäxle“ im Gemüsebett

... von Reh, Hirsch & Wildschwein:
 Mindestbestellmenge 10 Portionen

Braten, Ragout und weiters auf Anfrage

schön zu wissen...

Zu all´ unseren Fleischgerichten erhalten Sie gratis die passende leckere Soße!

Allerlei vom Fisch . . .

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Ragout vom Viktoriabarschfilet mit Frühlingsgemüse in Sahnesauce
spanische Paella mit vielen feinen Zutaten aus Neptuns Reich
ganz mildes, grätenfreies Rotzungenfilet in Mandelbutter gebraten
Medaillons vom norwegischen Premiumlachs auf knackigem
Wurzelgemüse angerichtet und mit feiner Weißweinsauce überzogen
zarte Steaks vom Lachsfilet mit leckerer Meerrettich-Kräuterkruste
zarte Steaks vom Pangasiusfilet mit
... leckerer Meerrettich-Kräuterkruste
... mit würzigem Zucchini - Parmesanhäubchen
... in Dillrahm – oder Zitronensauce

Pasta; Lasagne; vegetarisch & Co...

Mindestbestellmenge 10 Portionen

vegetarischer „Gemüseburger“ knusprig gebacken
unsere beliebte „Lasagne al Forno“ knusprig überbacken
köstliche Gemüse – Lasagne in Tomatenrahm mit feinem Gemüse
vegetarische Gemüse – Maultaschen in feiner Gemüsesoße oder geschmelzt

vegetarische Spätzlespfanne mit Pfifferlingen & Broccoli
unsere beliebte Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella

gratinierter Tagliatelle - Auflauf ...
...in Tomatenrahm und Streifen vom gekochten Schinken
...in vegetarischer Sahnesauce mit Broccoliröschen
...in Waldpilzrahm mit bunten Pilzen & Frühlingszwiebeln

Allgäuer Kässpätzle mit leckerer Zwiebelschmelze & Schnittlauch

Spätzle, Teigwaren & Co.

Mindestbestellmenge 10 Portionen

hausgemachte Spätzle
hausgemachte Eiernudeln
iin Salzbuttermilch geschwenkte Tagliatelle
iin Butter gebratene Buabaspitzla
Schwäbische Krautschupfnudeln
schwäbische Krautspätzle
schwarz-weißer (Butter-)Reis
hausgemachte Semmelknödel

Kartoffel & Co.

Mindestbestellmenge 10 Portionen

o
Rosmarin – Kartoffeln
knusprige Bratkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
knusprig überbackenes Kartoffelgratin
Kroketten

Gemüse & Co.

Mindestbestellmenge 10 Portionen

buntes Marktgemüse der Saison
zarte Prinzeßböhnchen im Speckmantel
knackiger Brokkoli mit Mandeln
kleine Pariser Fingermöhrrchen in Butter
überbackenes Gratin vom bunten Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Spargel mit Sauce Hollandaise - saisonbedingt –
Apfelrotkraut
gek. Sauerkraut nach Oma´s Art

Feine Desserts zum süßen Abschluss ...

„süße Verführungen“

Mindestbestellmenge 10 Portionen

unser beliebtes Schlemmerdessert mit leichtem Vanille-Sahne-Quark
Salat von frischen Früchten der Saison
Carpaccio von frischen filetierten Früchten mit
gerösteten Mandelsplittern und Orangenlikör beträufelt
Carpaccio von Kiwi und Orangen mit gerösteten
Pinienkernen und feinem Likör beträufelt Portion
ocker-leichte Weinschaumcrème auf Himbeerbett
hausgemachte Pannacotta-Creme mit fruchtiger Beerengarnitur
hausgemachte Bayrische Joghurt Creme auf Orangenfilets

Bauernhof Eis der Familie

Wanner aus Bühlertann

Allerlei „Mousse-Variationen“

Mindestbestellmenge 10 Portionen

halbierte Weißweibirnen mit Mousse áu Chocolat gefüllt
gefüllte Pfirsichhälften mit feiner Cappucino-Mousse
Mousse au chocolate
Duett von schwarzer und weißer Mousse áu Chocolat €
leckere Zitronen-Mousse auf Pfirsichspalten
Mousse áu Zabaione (mit Mandeln) auf Himbeerbett
weiße Baileys-Mocca-Mousse
Marzipan-Mousse an Beerenkompott
leckere Lebkuchen-Mousse auf Pfirsichspalten
weiße Prosecco-Mousse mit Fruchtgarnitur im Sektglas fein angerichtet
Duett von schwarzer und weißer Mousse áu Chocolat

„Heiße Verführungen“

Mindestbestellmenge 10 Portionen

warmer Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce
original schwäbischer Kirschenmichel mit Vanillesauce
schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
köstliche Apfelküchle mit hausgemachter Vanillesauce & Zimtucker
lauwarmer Bratapfel auf Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Preiselbeeren und Puderzucker

**Unsere leckeren Salate
aus eigener Herstellung ...**

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Kartoffel & Co.

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
Kartoffel - Rucola- Salat in feinwürzigem Dressing
hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurke
Rheinischer Kartoffelsalat mit Wurst, Ei & Essiggurken, Mayonnaise -
einfach herzhaft
Tiroler Kartoffelsalat mit Radieschen, Frühlingszwiebeln & krossen
Speckcroutons

Rohkost & Co.

Mindestbestellmenge 10 Portionen

American Cole Slaw Salad - köstlicher Sahnkrautsalat
mit Karottenstreifen in feinem Rahmdressing
klassischer Weißkrautsalat
knackiger Gurkensalat in Dillrahm-Dressing
unser bester Karottensalat mit Sellerie
knackiger Partysalat von bunt gemischter Rohkost
leckerer Rettichsalat in Sahnedressing
Rote - Beete - Salat fein angemacht
bunter Gemüsesalat von Broccoli, Blumenkohl & Fingermöhren in
klarem Dressing
Tomatensalat fein angemacht

erfrischender Radieschen-Gurkensalat mit Ei in Joghurtdressing
 Bunter Knacker sommerlicher Rohkostsalat mit Gurke,
 Tomate, Paprika & roten Zwiebeln
 knackiger Bauernsalat Nizza
 knackig bunter Fitness-Cocktail von marktfrischer Rohkost
 in leichtem Joghurtdressing mit Kürbiskernen
 würziger Zucchini-Salat mit gerösteten Pinienkernen
 in pikantem Dressing
 knackig bunter Frühlingssalat von Radieschen, Kohlrabi,
 Gurken, Paprika & Kernen in pikantem Dressing
 bunte Blattsalate der Saison
 bunte Zupfsalate der Saison mit Körnermix & Kirschtomaten knackfrisch
 angerichtet
 marktfrischer Feldsalat mit Minitomaten & frischen Sprossen i

Nudel & Co.

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Nudelsalat nach "Schwäbischer Hausfrauen Art
 Spaghettisalat lecker angemacht mit frischen Gemüsestücken
 italienischer Rigatoni - Salat mit Kirschtomaten & frischem Basilikum in
 würzigem Dressing
 pikanter Rigatoni - Salat mit Rauke & Avocado im Pestodressing
 vegetarischer fernöstlicher Glasnudelsalat mit Minimöhrrchen &
 Zuckerschoten

Feinkostsalate

Mindestbestellmenge 10 Portionen

schwäbischer Ochsenmaulsalat
 leckerer Eiersalat mit Champignons in Rahmdressing
 bunter Reis-Salat mit Mais und Kidneybohnen
 Hausmacher Wurstsalat
 Lyoner in Streifen mit Zwiebeln u. Gurken lecker angemacht
 Basmati-Reissalat mit Cashewkernen,
 Mais & Zuckerschoten in fein-würzigem Chillidressing
 Brokkolisalat mit Streifen vom gekochten Schinken & rotem Paprika in
 feinem Rahmdressing

leckerer Thunfischsalat mit Tomaten & Frühlingszwiebeln
 vegetarischer Vollkornsalat
 kerniger Cocktail von Grünkern, Mais & Paprikawürfeln
 feiner Lauchsalat mit Apfel und Ei
 Salat von zarten Prinzeßböhnchen mit Pfifferlingen
 Käsesalat "süß" (in Joghurtcreme) mit Ananas & Mandeln
 Käsesalat "herzhaft" in klarer Vinaigrette mit Paprika & Zwiebeln
 feiner Geflügelcocktail mit Zuckerschoten, Kirschtomaten &
 Spargelspitzen
 Geflügelsalat mit Spargelspitzen, Broccoliröschen & Ananas
 bunter Geflügelsalat "Hawaii" in pikantem Currydressing mit
 Ananas & Mandelsplittern
 Waldorfsalat mit Streifen von Sellerie, Mandarinen & Walnüssen
 Hamburger Heringstopf - Stückchen vom zarten Heringsfilet in
 feiner Sahnemarinade
 köstlicher asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenfleisch
 Rindfleischsalat mit Paprika und Äpfeln in pikanter Marinade
 Rindfleisch "Vinaigrette"
 fein geschnittenes Rindfleisch in Sauce Vinaigrette auf Platte angerichtet
 Glasnudelsalat mit kleinen Eisameerkrabben in pikantem Sesam-Chili-
 Dressing und feiner fernöstlicher Würznote im Zuckerschoten-Bett lecker
 angerichtet
 hausgemachter Krabbencocktail - ein ganz besonderer Fischgenuss
 "Insalata di Mare" von bunt gemischten Meeresfrüchten & Gemüse

... gerne stellen wir Ihnen eine leckere Auswahl unserer beliebten
 Rohkost – und

Feinkostsalate ganz nach Ihrem Gusto zusammen.

Pro Person rechnen wir

... ca. 150 g - zum kalten Büffet

ca. 200 g - wenn es noch andere warme Beilagen gibt

300 bis 350 g - wenn es zum warmen Fleisch nur Salate und Brot gibt

Büffetvariationen
Mindestbestellmenge 30 Portionen

Kalt warmes Büffet I

gemischte Fischplatte mit zarten hausgebeizten Lachsvariationen,
geräucherten Forellenfilets,
Shrimpscocktail, Sahnemeerrettich

Hausgemachter Kartoffelsalat
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

gemischte Salatbowl
mit 2erlei hausgemachten Dressings
saftiger Grillschinken oder Spanferkelbraten
gefüllte Kalbsbrust
passende Soßen

Kartoffelgratin
hausgemachte Spätzle

Bayrische Joghurtcreme
gemischte Früchteplatte

Käse vom Brett
Brotauswahl und Butter

Kalt warmes Büffet II

gemischte Fischplatte
mit zarten hausgebeizten Lachsvariationen,
geräucherte Forellenfilets,
Sahnemeerrettich

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenauswahl

Ruccolasalat mit Schafskäse und Mozzarella

gemischte Salatbowl
mit 2erlei hausgemachten Dressings

gemischte Brotauswahl

Hähnchenbrüste „Elsässer Art“
gefülltes Schweinefilet
Rinderbraten italienische Art mit kräftiger Rotweinsoupe
passende Soßen

Gemüselasagne

hausgemachte Spätzle
Semmelknödel

Bayrische Joghurtcreme
gemischte Früchteplatte
Mousse au chocolat

Käse vom Brett
Brotauswahl und Butter

Mediterranes Büffet I

bunter Sommersalat mit fruchtigem Dressing

Ruccolasalat mit Pinienkernen und Parmesanspänen
Antipasti ...

Zucchini, Pilze, Paprika, Auberginen
marinierter grüner Spargel
Tomatensalat mit Chili-Limetten und gebratenen Garnelen
Vitello Tonnato

Olivenbrot, Ciabatta & Baguette

Pangsiusfilet mit Tomaten Limetten Salsa

gefüllter Kalbsbraten
auf Schalotten Blattspinat

Involtini vom Schweinefilet a 'la Milanese

Rosmarinkartoffeln
feine Nudeln

Zitronen - Mousse mit Joghurt und Papaya
Weiße und dunkle Schokomousse
Obstplatte mit Früchten der Saison

Mediterranes Büffet II

bunter Sommersalat mit fruchtigem Dressing
gemischte Melonen mit und luftgetrocknetem Schinken
grünem Spargel mit Kräutervinaigrette

Olivenbrot, Ciabatta & Baguette

Fischfilet mit italienischem Sommergemüse
Hähnchenbrust mit Pfeffer – Mandelkruste
gefülltes Schweinefilet mit Artischocken und getrockneten Tomaten
Vegetarisch gefüllte Tomaten

Kräuterkartoffeln aus dem Backofen
Thailändischer Duftreis

Dessert

Vanille Joghurtcreme mit Beerencocktail
Mouse Fürst Pückler (geist)
frischer Obstsalat

Käseauswahl
Brotkorb und Butter

Mediterranes Büffet III

Antipasti
mit Paprikaschoten, marinierten Zucchini, Champignons
Auberginen und Möhren

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Basilikum Pannacotta mit Kräutergarnelen

Vitello Tonnato
gegrillte Sardinen
italienischer Meeresfrüchtecocktail

Rucolasalat mit Parmesan und Cocktailtomaten

Ciabatta, Kräuter- & Olivenbrot

gefüllte Kalbsröllchen mit fruchtiger Tomatensoße
Tagliatelle
Lachslasagne mit Blattspinat

Vegetarisch – gefüllte Zucchini

Amarettocreme
Weißes Schokomousse
Tiramisu

Käsespezialitäten
Gemischte Früchteplatte mit Früchten der Saison

Der Sommerhit:

Wir grillen bei Ihnen vor Ort

Vorspeisenbuffet

Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen
und Parmesanspänen
Tomate Mozzarella mit Basilikum
bunte Sommersalatplatte mit fruchtigem Dressing

feiner Bohnensalat mit Bohnenkraut und knusprigen Speckwürfeln
frischer Karotten - Apfel - Salat mit Curry

verschiedene Antipasti - Zucchini – Paprika – Oliven usw.

Knoblauchbaguette
Baguettebrot, Ciabatta & Olivenbrot

Schweinesteaks verschieden gewürzt
Rinder-, Lammsteaks
Putenspieße
gegrillter marinierter Fisch
Scampispieße
Spare Rips
kleine Partyrote und Grillbratwürste

Gemüsespieße und Grillkäse

Kräuterkartoffeln oder Wedges
Kartoffelsalat

verschiedenen Dipp´s & Kräuterbutter

Kokosmousse mit Batida de choco
Mousse au chocolat weiß und braun
unsere Ouarkbaisercreme
gemischte Fruchtplatte mit Früchten der Saison

Vielleicht haben wir Ihnen ja schon jetzt ein bisschen Appetit auf unsere kulinarischen Köstlichkeiten gemacht und würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste anlässlich Ihres Festes mit unseren Leckereien verwöhnen zu dürfen.

Sonstige Leistungen ... falls gewünscht

Leihgeschirr & Sonstiges ...

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gerne sämtliches Essgeschirr, Aschenbecher, Kaffeegeschirr, etc. zur Verfügung.

Sobald wir nähere Informationen über Ihre speziellen Wünsche in diesem Bereich haben, werden wir Ihnen auch hierfür gerne ein detailliertes Angebot zukommen lassen.
(Bruch und Fehlmengen gehen zu Lasten des Mieters.)

Freundliche Servicekräfte zur Betreuung des Buffets während der Veranstaltung
je nach Wochentag und Uhrzeit – am Sonntag nur auf Anfrage!

Gerne gestalten wir für Sie einen professionellen, dekorativen Büffetaufbau durch qualifiziertes Fachpersonal.

Egal unter welchem Motto Sie feiern, oder in welchen Firmenfarben Sie Ihr Buffet gerne dekoriert hätten – wir haben die passende stilvolle Dekoration für Sie!

Gerne übernehmen unsere Servicekräfte all die Aufgaben,
die Sie gerne anderweitig vergeben möchten.

Das heißt, es ist überhaupt kein Problem,
wenn Sie z. B. Ihre Getränke über
Ihren örtlichen Getränkehändler beziehen und
wir übernehmen nur den Ausschankservice für Sie.

Aus Qualitätsgründen behalten wir uns vor,
saisonbedingt Produkte auszutauschen und gegen ähnliche oder
gleichwertige zu ersetzen.

Preise gültig ab Oktober 2009.

Vorherige Preislisten und Kataloge verlieren Ihre Gültigkeit.
Irrtümer und Rechenfehler vorbehalten.

Bei Zustandekommen des Auftrags gelten unsere Lieferungs- und
Zahlungsbedingungen.

Man feiert nicht jeden Tag und jeder Anlass ist anders.

Mit diesem Prospekt zeigen wir Ihnen nur eine Auswahl
unserer Speisen.

Und deswegen beraten wir Sie auch am liebsten individuell,
um Ihre Vorstellung in Bezug auf Preis,
Speisenauswahl und Abläufe abzustimmen.

Hierfür stehen wir Ihnen unter folgenden
Kontakt Daten sehr gerne zur Verfügung:

Sonja und Siegfried Hespelt

Einkornstraße 50
74523 Schwäbisch Hall
☎ 0791 9302214
Fax 0791 9302220
e-Mail: info@hespeltgenuss.de