

KALTES BUFFET

KALTE PLATTEN (ca. 150g – 200 g pro Person)

Gemischte Schinkenplatte mit gekochtem und geräuchertem Schinken ²

Gemischte Bratenplatte mit verschiedenen Bratensorten

Rustikales Brett mit hausmacher Spezialitäten ^{2/SII/G}

Aufschnittplatte mit ausgewählten Wurst –und Schinkensorten ^{2/SI/6/SI/IS/N}

Käseplatte ^M

Hähnchenschlegelplatte

garniert

Schnitzel–Frikadellenplatte garniert ^{SI/EI/IM/G}

Fischplatte mit Räucherfischvariationen^F

VEGETARISCH UND GESUND (100-150g pro Person)

Fitnessplatte

Verschiedenes Gemüse in Streifen oder Würfel geschnitten auf Platte angerichtet, auf Wunsch mit Quarkdipp ^M

Antipastiplatte z.B. gefüllte Tomaten, Peperonis, Champignons, Oliven, Zucchini, Aubergine, Karotten oder Paprika ^M

KÄSEVARIATIONEN FÜR FEINSCHMECKER (ca. 50-80g pro Person)

Käsetatar ^M

angemachter Camembert mit Zwiebeln und Paprika

Frischkäsevariationen

- mit Radieschen und Petersilie ^M

- Oliven, Paprika und Schnittlauch

- Schnittlauch oder Lauch Tomate und Basilikum

FEINKOSTSALATE

Salate eigener Herstellung aus ausgesuchten Zutaten, frisch hergestellt

Eiersalat ^{EI/IM/Sn/Si}

Gemüsesalat mit Zucchini, Paprika und Mais ^{SI/IM}

Griechischer Bauernsalat ^{M/SI/EI/Sn}

Schwäbischer Wurstsalat ^{Sn/SII/2/SI/6/G}

Schweizer Wurstsalat ^{Sn/G/SI/SII/2/SI/6/IM}

Waldorfsalat ^{SI/SI/IM} mit Ananas, Sellerie, Äpfel und Mandeln

Schichtsalat ^{SI/IM/SI/2/Sn} mit Schinken, Ananas und Lauch

Tomaten-Mozzarellasalat ^M

Fleischsalat ^{SI/ISn/IM/SI/GI/2/SI/6}



Geflügelsalat ^{SI/MSn}

Nudelsalat ^{MISn/Si}

Rohkostsalat ^{MISi/Sn}

Weißkrautsalat ^{Sn}

Karotten-Mais- Selleriesalat ^{SI}

Sommersalat mit Tomaten, Käse, Ei und Mais ^{MIEi/Si}

FISCHSALATE

höchster Qualität, exklusiv für besondere Anlässe

Hamburger Heringstopf ^{MISi/Ei/Sn}

SALATE ALS BEILAGE knackig und frisch jeden Tag (ca. 150g-200g pro Person)

Kartoffelsalat (250g pro Person) ^{SI}

Gurkensalat

Tomatensalat

Grüner Salat/ verschiedene Blattsalate

Karottensalat

Gemischter Gemüsesalat



FINGERFOOD-SCHLEMMEREIEN

HÄPPCHEN – auf Pariser- oder Sovitalbrot

mit Wurst/Käse garniert ^{GIMISn2I5/6}

Lachs/Forelle garniert ^{GIF}

Party-Pizzaweckle ^{MIGISn2I6}

Bruchetta mit Tomate u. Zwiebeln

HERZHAFTE BACKWAREN

Pikanter Brotspieß ^{EiMIG}

Party-Schinken-Käse-Croissant ^{GIMI2I6}

Pariser Brot in Scheiben ^G

Party-Butter-Brezel ^G

gemischte Partybrötchen ^G

Mini-Quiche mit Schinken-Käse oder vegetarischer Füllung ^{GIMI2I6}

Blätterteig-Frischkäse-Täschle

FINGERFOOD IDEEN MIT FLEISCH & WURST

Paprikafleischspieß v. Schweinenacken

Minilendenspieß

Lendenmedaillon umwickelt mit Rauchfleisch ²

Mini-Hackbällchen-Spieß ^{GIEI}

Mini-Schnitzelspieß mit Zitrone ^{GIEiI6}

Grisini oder Käsestange umwickelt mit Parmaschinken ^{GIMIEI}

½ gerauchte Würstchen (Kranz-Beefle, Landjäger, Pfefferbeißer, Pfefferschwarze)
auf Platte ^{2I6}

Hähnchenbrust Obst/Spieß

Ananasspieß mit Speck umwickelt

Honigmelone, umwickelt mit Parmaschinken

PARTYSALATE Verschiedene Salate in Fingerfood-Schälchen dekoriert

mit Partylöffel oder Gabel

½ gefüllte Eier auf Platte ^{EISn}



KÄSEVARIATIONEN

Käse-Gemüse-Sticker ^M

Tomaten-Mozzarella-Spieß ^M

Bunter Käsewürfel-Spieß ^M

Käsewürfel mit Traube ^M

FIT MIT GEMÜSE

Auberginenröllchen ^M

Champignons mit Frischkäsefüllung ^M

Antipasti-Spieß ^M

Knackiges Gemüse mit Kräuterdip ^M

Champignonkrustis ^G

Zucchini-Tomaten-Törtchen ^{E/MI/G}

LECKERBISSEN MIT FISCH

Lachsfrischkäseröllchen ^{G/MI/E/F}

Lachspralinen ^F

DESSERT

Obstspieß

Partyschälchen mit Mousse, Quark, Pudding, Obstsalat ^M

Obstplatte



WARMES BUFFET

SUPPEN

Gulaschsuppe ^{Si}

Klößchensuppe ^{M/Ei/G}

mit Grießklößchen, Hackfleischklößchen, Brätklößchen und Markklößchen ^{Si/Ei/M}

VEGETARISCHE GERICHTE (ca. 400g pro Person)

Tomaten-Zucchini-Auflauf ^M

Gemüselasagne ^{G/Ei/M}

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{G/Ei/M}

Vegetarische Maultaschen hausgemacht ^{G/Ei/M}

BEILAGEN (ca. 200g-250g pro Portion)

Kroketten ^G

Kartoffelgratin feiner Kartoffelaufbau
mit schmackhaften Kartoffelscheiben in Rahm überbacken ^{M/Ei}

Schwäbische Eierspätzle wie hausgemacht

Semmelknödel nach Bayrischem Rezept ^{G/Ei}

Reis

Gemüseplatte gemischtes Gemüse,
mit Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Broccoli in feiner Soße ^M

SOSEN hausgemacht, nach eigener Rezeptur (ca. 50g – 80g pro Person)

braune Soße ^{Si}

Pilzrahmsoße ^{Si/M}

Sauerbratensoße ^{Si/Sn}

Rahmsoße ^{Si/M}



GULASCHGERICHTE UND GESCHNETZELTES (ca. 150g – 180g pro Person)

Gemischtes Gulasch ^{SI} fertig zubereitet, Soße nach ungarischer Art
Fertig gegarte Schaschlik ^{SI} in deftiger Soße
Rahmgeschnetzeltes ^{SI/M} mageres Schweinefleisch mit feiner Rahmsauce
Lendentöpfchen Gutsherren Art
Schweinefiletmedaillons in Soße ^{SI/M}
Gulaschsuppe ^{SI} herzhaft würzig, nach ungarischer Art
Bolognese ^{SI}
Chili con Carne ^{SI}

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN fertig gebraten kalt oder heiß

Weißwürste ^{SI/SI} aus eigener Herstellung
Fleischkäse ^{2/SIG} kalt oder heiß – auch zum selber backen
Schälrippchen gegrillt knusprig und saftig
Fleischpflanzerl ^{EI/G/ISI}
Hackfleischküchle hausgemacht
Zwiebelfleischkäse ^{2/SIG} mit Röstzwiebeleinlage
Schweineschnitzel ^{SI/EI/G} paniert und fertig gebraten
Gefüllte Schweinelende auch zum Selbstbacken
- ital. Art mit Mozzarella, Tomate und Basilikum ^M
- griech. Art mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zwiebeln ^M

BRATENANGEBOT VOM SCHWEIN – KNUSPRIG GEGRILLT (ca. 180g – 200g pro Person)

Spanferkel in Teilen knusprig gegrillt (Rollbraten, Keule, Schulter)
Schweinehaxe kräftig gewürzt, herzhaft gegrillt
Schweinebauch knusprig und deftig
Schweinehals saftig und zart

KASSELSPEZIALITÄTEN würzig und saftig gegart (ca. 180g – 200g pro Person)

Kasselerhals ² fein gepökelt und saftig
Kasselerrücken ² magerer gepökelter und gerauchter Schweinerücken
Grillschinken ² gepökelter, heißgeräucherter Schweinebraten aus der Keule
Schäufele ² Schweineschulter gepökelt und geräuchert, saftig und mager
Gepökelttes Schweinefilet ² mild gepökelt und leicht geräucht, einfach zum Selbstgaren
Saftiger Schweinekasselerbraten
in knusprigem Brotteigmantel



GEFÜLLTE BRATENSPEZIALITÄTEN fertig gegart (ca. 180g – 200g pro Person)

Preise aller gefüllter Braten

Lauchbraten magerer gepökelter Schweinebauch mit Lauchbrätfüllung ^{2/5/G}

Toastbraten magerer Schweinebauch mit feiner Hausmacherfüllung ^{2/5/Ei/M/G}

Spießbraten Schweinehals mit Zwiebel und Rauchfleisch gefüllt ^{2/G}

Cordon bleu-Braten Schweinehals gefüllt mit Käse und Schinken ^{2/M}

Rollbraten „Napolitana“ Schweinehals gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Bratwurstbrät

Hubertusbraten gefüllter Schweinehals mit Pilzen, Brät und Gewürzen ⁵

Florentiner Braten Schweinehals gefüllt mit Spinat, Käse, Brät ^{5/M}

Gorgonzolabraten Schweinehals gefüllt mit Blattspinat, Gorgonzolakäse und Schmand ^M

Tirolerbraten gefüllter Schweinehals mit Mett, Schinken, Salami, Käse ^{2/Sn/M}

Pizzabraten Schweinebauch gefüllt mit Salami, Schinken, Käse u. Brät ^{2/Sn/M}

Schweinelendenbraten Schweinerücken gefüllt mit einer Schweinelende

DELIKATE SPEZIALITÄTEN VOM KALB (ca. 150g – 200g pro Person)

Kalbsrahmgulasch Soße mit oder ohne Champignons

Kalbshals gefüllt mit Kalbsbrät Petersilie, Zwiebeln ⁵

Kalbsbraten aus der Schulter

Kalbshaxe gegrillt ohne Bein

LECKERES VOM RIND deftig und herzhaft (ca. 180g – 200g pro Person)

Rinderbraten aus der Hohen Rippe saftig und zart

Sauerbraten nach schwäbischer Art ^{Sn}

Rinderrouladen gefüllt nach Hausfrauenart ^{Sn/2}

EDLES VOM GEFLÜGEL knusprig gegrillt

Hähnenschlegel knusprig gegrillt

Gefüllte Hähnchenbrustfilets Füllung aus Spinat, Zwiebeln, Weißbrot und Sahne

Putenbrust „Pusta“ ^{G/M} gefüllt mit Bratwurstbrät, Lauch, Paprika, Sahne und Petersilie ^{5/M}

FLEISCHKÄSEVARIATIONEN – ROH ZUM BACKEN ODER WARM

grober Fleischkäse ^{2/5/G} 11,80 €/Kg

feiner Fleischkäse ^{2/5/G} 11,50 €/Kg

Zwiebelfleischkäse ^{2/5/G} 12,- €/Kg

Pizzafleischkäse ^{2/5/G/M} 13,60 €/Kg

Käse-Chili-Fleischkäse ^{2/5/G/M} 13,60 €/Kg

Chilifleischkäse ^{2/5/G} 14,60 €/Kg

Bärlauchfleischkäse ^{2/5/G} 14,60 €/Kg



DESSERTS

Leckere Desserts frisch aus eigener Herstellung

QUARKSPEISEN

Zitronenquark ^M mit Pfirsichmousse und Mandeln ^{MIS}

Schwarzwälder Kirschquark ^{MIS}

Bayerische Creme mit Himbeeren ^M

PUDDINGS

Vanillepudding ^M

Schokopudding ^{MIS}

Mousse au Chocolat ^{MIS}

FRUCHTIGE DESSERTS

Obstsalat ^S

Obstplatte



GESCHIRRVERLEIH

Löffel

Gabeln

Messer

Teller

Suppentassen

Brennpasten

Bei ungespülter Rücknahme von Geschirr, Besteck usw. erheben wir einen Aufpreis von 100% pro Stück.

Partyservice von Montag bis Samstag bis 18.00 Uhr. Die Preise enthalten 7 % MwSt. bei Selbstabholung

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGIE AUSLÖSENDE STOFFE

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Nitritpökelsalz
- 3 mit Nitrat
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Farbstoff
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst

ALLERGIEAUSLÖSER

UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

- Sl Sellerie
- Sn Senf
- Ei Eier
- M Milch (einschließlich Laktose)
- S Schalenfrüchte
z.B. Pistazien, Mandel, Hasel-, Wal-,
Para- oder Makadamianüsse
- G glutenhaltiges Getreide
z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Er Erdnüsse
- So Soja
- Ss Sesam
- F Fisch
- K Krebstiere
- Sf Schwefel/ Sulfid

Aufgrund der handwerklichen und tagesfrischen Herstellung können Spuren der Allergenauslöser in unserem Imbissangebot nicht ausgeschlossen werden.

