



Cateringmappe

Inhaber: Fam. Ronny Schlepner

Schlepner & Schlepner GbR

Crailsheimer Str. 7

74405 Gaildorf / Winzenweiler

Tel.: 07971 978787

Fax: 07971 260230

www.winzenweiler-stuben.de

info@winzenweiler-stuben.de

Gültig bis Neuauflage

Inhaltsverzeichnis

- Begrüßung	Seite 4
- Snacks	Seite 5 u. 6
- Kuchen & Torten	Seite 7
- Menükarussell – individuell	
Vorspeisen	Seite 8
Suppen	Seite 9, 10 u. 11
Hauptgerichte vegetarisch	Seite 12
Hauptgerichte	Seite 12 u. 13
Desserts	Seite 14
- Salatbuffet	Seite 15-16
- Buffet Hohenlohe	Seite 17
- Buffet Bella Italia	Seite 18
- Pastabuffets	Seite 19
- Buffet Paris	Seite 20
- Vitalbuffet vegetarisch	Seite 21
- Vesperbuffet Rustica	Seite 22
- Dessertbuffets „Sweet Dreams“	Seite 23
- Käsebuffet	Seite 24
- Fingerfood	Seite 25
- Unser „Kessel“	Seite 26
- Nebenleistungen	Seite 27
- Geschäftsbedingungen	Seite 28



von rechts nach links

Ronny und Albrecht Schlepner, Carolin Hofmann (Auszubildende), Christine Schlepner und Tanja Rothenberger.

Begrüßung

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde des guten Geschmacks!

Sie halten unsere Veranstaltungsmappe in den Händen und haben somit Ihr Interesse bekundet, unsere kulinarischen Dienste in Anspruch zu nehmen. „Vielen Dank für Ihr Vertrauen in uns!“ Mit diesem Pamphlet erhalten Sie einen Eindruck von unserem Cateringprogramm.

Vorab möchten wir bemerken, dass dies lediglich ein Auszug dessen ist, was wir zu Ihrer Veranstaltung beitragen können. Gerne verwirklichen wir auch Ihre eigenen Ideen.

Ihre Veranstaltung – Unser Aufgabe!

Von der Idee bis zur Durchführung einer Veranstaltung liegt ein langer Weg. Viele Kriterien müssen berücksichtigt sein und viel Zeit in die Organisation und Umsetzung investiert werden, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg und somit unvergesslich für Ihre Gäste sein wird. Wir haben es zu unserer Aufgabe gemacht, Ihnen als Gastgeber eine perfekt organisierte Veranstaltung zu präsentieren, die nicht nur für Sie, sondern auch für die geladenen Gäste zum Erlebnis wird.

Speisen

Von A wie Aalterriner bis Z wie Zanderavioli lässt unsere Küchenbrigade keine Wünsche offen. Wir kochen aus Überzeugung und Spaß an der kulinarischen Vielfalt, die uns insbesondere unsere Heimat Baden Württemberg bietet. Aber auch frischeste Spezialitäten aus aller Herren Länder möchten wir Ihnen nicht vorenthalten.

Getränke

Für jeden Anlass das richtige Getränk! Von Softgetränken, Fass- und Flaschenbieren, regionalen und internationalen Weinen, über Sekt, Champagner und feinsten Obstdestillaten, bis hin zu diversen internationalen Cocktails decken wir ein breites Spektrum in Bezug Ihrer Getränkeauswahl ab.

Ausstattung und Dekoration

In einem Vorgespräch mit Ihnen als Veranstalter möchten wir herausfinden, welchen Charakter Ihre Veranstaltung haben soll. Eine Begutachtung des gewünschten Veranstaltungsortes mit uns, soll helfen herauszufinden, wie viel Ausstattung an Tischen, Stühlen, Geschirr, Besteck, Gläsern, Tischtuch und einer Vielzahl an weiterem Equipment benötigt wird. Sofern dies nicht am Veranstaltungsort vorhanden ist oder nicht Ihren Vorstellungen entspricht, treffen wir gerne gemeinsam mit Ihnen eine alternative Auswahl, die wir für Sie organisieren.

Ebenso vermitteln wir Ihnen gerne Dekorateur und Blumenarrangements nach Ihren Wünschen.

Unterhaltung

Auch bezüglich der künstlerischen Ummalung Ihrer Veranstaltung sind wir Ihnen gerne behilflich. Ob nun Alleinunterhalter, DJ, Live-Band, Kabarettkünstler oder nur einfache Hausmusik – fast alles ist möglich!

Snacks

Canapes

- Gurke, Tomate und Ei
- Oliven-Kräuterquark mit Schnittlauch
- Frischkäse mit Sprossen
- Gorgonzola mit Walnüssen
- Camembert mit Preiselbeeren
- Gekochter Schinken mit Gewürzgurke
- Paprikasalami mit Champignon
- Hähnchenbrustscheiben mit Trauben
- Lachsschinken mit Meerrettichsahne
- Rostbeef mit Remoulade und Maiskölbchen
- Hausgebeizter Lachs mit Dillsenf
- Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
- Räucheraal mit Rotwein-Chalotten
- Geräucherter Heilbutt mit Forellenkaviar
- Thunfisch mit jungem Lauch
- Matjestatar mit Äpfel-, Zwiebel- und Gurkenwürfel

Belegte Brötchenhälften oder Vollkornbrot

- Edamer oder Emmentaler mit Früchten
- Camembert mit Trauben
- Mozzarellascheiben mit Tomate und Basilikum
- Kasselerbraten mit Walldorfsalat
- Geräucherte Putenbrust mit Früchten
- Salami mit Olivenscheiben
- Räucherlachs mit Meerrettichsahne
- Hausgebeizter Lachs mit Dillsenf
- Matjestatar mit Äpfel-, Zwiebel- und Gurkenwürfel

Snacks

Warme Häppchen

- 3 Gebratene Nürnberger Würstchen auf Rieslingkraut
- 3 Mini-Fleischküchle mit Kartoffelsalat
- Mini Flammkuchen Elsässer Art
- Stk. Zwiebelkuchen mit mildem Knoblauchdip
- 3 frittierte Mozzarella-Sticks mit Dip
- Mini-Fleischspieß vom Grill mit Barbecuesoße
- 6 Backpflaumen im Speckmantel
- 3 Kleine Frühlingsrollen mit Süß-Sauersauce
- 3 Fagotti (Nudelteigsäckchen) mit Käse-Birnenfüllung und Proseccosauce
- Warmer Meeresfrüchtecocktail

Spieße

- Obstspieß mit Früchtemix
- Weintrauben-Käsespieß
- Tomaten-Mozzarellaspieß
- Satespieß mit Erdnußsoße
- Garnelenspieß mit Zuckerschoten
- Capresespieß mit Cherrytomaten und Babymozzarella
- Champignon-Zucchini-spieß mit schwarzen Oliven
- Paprika-Auberginenspieß
- Perlzwiebel-Matjesspieß

Lunchpaket

- Bestehend aus :
- 1 Früchtejoghurt
 - 1 Müsli- oder Schokoriegel
 - 1 Stk. Handobst
 - 1 Fleischküchle oder 1 Landjäger
 - 2 halbe Sandwiches oder belegte Brote
 - 1 Mineralwasser oder Fruchtsaft 0,33l

Kuchen & Torten

Preisliste

<i>Schwarzwälder Kirschtorte</i>	<i>16 Stk.</i>	34,00 €
<i>Käsekuchen mit Williamsbirnen</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Käsekuchen mit Buttermandeln</i>	<i>12 Stk..</i>	22,00 €
<i>Käsekuchen mit Mandarinen oder Pfirsichen</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Bisquitroulade mit Bananen in Schokosahne</i>	<i>10 Stk.</i>	20,00 €
<i>Bisquitroulade mit Himbeer- oder Erdbeersahne</i>	<i>10 Stk.</i>	20,00 €
<i>Elsäßer Apfelkuchen</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Apfelmustorte</i>	<i>12 Stk.</i>	19,50 €
<i>Mohnkuchen</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Mandarinen-Sahnequarktorte</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Heidelbeer-Sahnequarktorte</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Brombeer-Sahnequarktorte</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Himbeer-Vanilletorte</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Cappuccinotorte</i>	<i>12 Stk.</i>	23,50 €
<i>Zwetschgen-Streuselkuchen</i>	<i>12 Stk.</i>	19,00 €
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	<i>12 Stk.</i>	22,00 €
<i>Trübleskuchen mit Baiser</i>	<i>12 Stk.</i>	19,50 €
<i>Kirsch-Baisertorte</i>	<i>12 Stk.</i>	19,50 €
<i>Haselnusstorte</i>	<i>12 Stk.</i>	22,00 €
<i>Grand Marnier-Torte</i>	<i>12 Stk.</i>	28,00 €
<i>Eierlikörtorte</i>	<i>12 Stk.</i>	23,00 €
<i>Rüblkuchen</i>	<i>12 Stk.</i>	19,00 €

Menükarussell – individuell **- Auswahlliste Vorspeisen**

*Bunt gemischte Auswahl
unserer Rohkost- und Blattsalate*

xxx

*Marinierte Blattsalate
(Lollo Rosso, Friséé, Rucola, Radiccio etc.)
mit Cherrytomaten, Mais, Gurkenwürfel, Pinienkerne
und frisch gehobeltem Parmesan*

xxx

*Marinierte Blattsalate
mit Scheiben von gefüllter Maishähnchenroulade,
Cherrytomaten, Mais, und frisch gehobeltem Parmesan*

xxx

*Marinierte Blattsalate
mit hausgebeiztem Lachs, Dill-Senfsoße
Cherrytomaten, Mais, und frisch gehobeltem Parmesan*

xxx

*Marinierte Blattsalate
mit italienischer Antipasti,
Cherrytomaten, Mais, frisch gehobeltem Parmesan
und warmen Chiabattabrot*

Menükarussell – individuell

- Suppenauswahlliste

Klare Suppen

*Rinderkraftbrühe mit diversen Einlagen
(Kräuterflädle, Grießklößchen, Nüdele, Backerbsen,
Eierstich, Creperoulade)*

xxx

Hühnerkraftbrühe mit diversen Einlagen

xxx

*Gänsekraftbrühe
mit Nüdele, Gemüsestreifen, und frischem Grün*

xxx

Kalbskraftbrühe mit diversen Einlagen

xxx

*Ochsenchwanzkraftbrühe
unter der Blätterteighaube*

xxx

*Lachsbouillon
mit Safran-Nudelflecken und Lachsklößchen*

xxx

*Klare Tomatenkraftbrühe
mit Concasse und Basilikum-Grießnocken*

xxx

*Französische Zwiebelsuppe
mit Käsetoast gratiniert*

xxx

*Waldpilzbouillon mit Würzelgemüse,
Kartoffelwürfel und mild geräuchertem Speck*

Menükarussell – individuell

- Suppenauswahlliste

Cremesuppen

*Karotten-Orangencremesuppe
mit Kürbiskernöl*

xxx

Poreecremesuppe mit grünem Pfeffer

xxx

Paprikacremesuppe mit provencialischem Gemüsetatar

xxx

Pastinakencremesuppe

xxx

*Sellerie-Apfelcremesuppe
mit gebackenen Selleriechips*

xxx

Champignoncremesuppe

xxx

*Kartoffelcremesuppe mit Zwiebel-Speckschmelze,
jungem Lauch und Croutons*

xxx

*Tomatenschaumsuppe
mit Orangenfilets und Ginsahnehaube*

xxx

*Blumenkohlcremesuppe
mit Mini-Schinkenmaultäschle*

xxx

*Riesling-Graupencremesuppe
mit feinstem Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan*

Menükarussell – individuell

- Suppenauswahlliste

Saisonale Suppen

*Kürbiscremesuppe
mit eigenem Öl und gerösteten Kernen*

xxx

*Pfifferlingcremesuppe
mit Frühlingszwiebeln und gerösteten Mandeln*

xxx

*Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube und Croutons*

xxx

*Spargelkraftbrühe
mit Tomatenspargelravioli und Schnittlauch*

xxx

*Edle Trüffelschaumsuppe
–Tagespreis–*

Menükarussell – individuell

- Hauptgerichte vegetarisch“

Picata Milanese vom Kohlrabi:

Kohlrabischeiben gebacken im Käse-Eimantel auf Tomatenspaghetti

Thymian-Grießnocken mit Mandelspinat a la creme

Heiße Ofentomaten gefüllt mit Safranrisotto auf Kerbelsoße

Bunter Gemüseschashlik an hausgemachten Chilli-Nudeln und Barbecuedip

Knusprige Gnocchitaschen mit Ricotta-Kräuterfüllung und Waldpilzrahm

Herzhafte Ratatouille-Maultaschen auf weißer Rosmarinsoße

Kartoffel-Birnengratin mit mildem Gorgonzola und Rucola

Paniertes Auberginenschnitzel mit Wildreis und Tomaten-Lauchragout

- Hauptgerichte Rind

Geschnetzelte Steakhüfte mit frischer Paprika und Champignons in Thymiansoße, dazu hausgemachte Butternudeln und Romanesco-Röschen

Schmorbraten vom falschen Filet in Trollingersoße serviert mit geschmeltzen Spätzle und buntem, marktfrischem Gemüse

Roastbeef, mit frischen Kräutern am Stück gegart, mit Kartoffelgratin, Sauce Bearnaise und gefüllter Ofentomate

Ochsenbrust aus dem Gemüsesud an Meerrettichrahm, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren

Bis 50 Personen:

Rindersteak, nach Ihren Wünschen gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel und Sauerrahmdip

- Hauptgerichte Geflügel

Hähnchenbrust Florentiner Art mit herzhafter Käse-Spinatfüllung, geschwenkten Schupfnudeln und Fingermörchen

Gebratene Maispouardenbrust mit Grüner-Pfeffersoße, Kartoffelgratin und Leipziger Allerlei

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysahne mit Mandel-Gemüsereis und gebratener Kokos-Banane

Wiener Backhendl mit schwäbischem Kartoffelsalat und Krautrohkost

Knusprige Barbarie-Ente aus dem Rohr mit Kartoffelklößen, Gewürzrotkraut, Rosenkohl und Backäpfel

Menükarussell – individuell

- Hauptgerichte „Schwein“

Jungschweinerücken unter der Kräuterkruste mit Kartoffelrösti und Karottenbündel

Schweinefilet, gefüllt mit Champignons und jungem Lauch, dazu hausgemachte Bandnudeln und Bohnen-Speckröllchen

Saftiger Schweinenacken in Mohrenköpflesoße mit hausgemachten Spätzle und geschmelztem Blumenkohl

Pfeffergeschnetzeltes mit Basmatireis und Mandelbrokkoli

Knusprige Schweinshaxe mit schwäbischem Kartoffelsalat, Brot, Senf und Rohkost

„Unser Partyferkel“ (für Veranstaltungen ab 15 Personen)

Gänzlich ohne Knochen, leicht gepökelt und geraucht, gefüllt mit saftigem Schinkenfleisch, über Stunden sanft gebacken mit krachender Knusperschwarte.

Mit einem Gewicht von 7 bis 14 kg ein absoluter Hingucker und Gaumenschmaus für Freunde ländlich rustikaler Küche.

- Hauptgerichte „Fisch“

Gebratenes Lachssteak auf sahnigem Blattspinat mit unserem Kartoffelgratin

Zanderfilet an geschmolzenen Kräutertomaten mit Thymiangnocchi und mediterranem Zucchinirollchen

Viktoriabarschfilet im Knuspermantel mit warmem provencialischem Nudelsalat und frischem Basilikumpesto

Red Snapper-Filet auf Dillschaumsoße mit gebackenen Meersalzkartoffelchen und gedünsteten Vichykarotten

Saltim Bocca vom Wels, mit Rauchfleisch und Salbeiblatt gebraten, serviert mit Rucolarisotto und heißen Cherrytomaten

Hinweis:

Frischfisch unterliegt starken Preisschwankungen. Die hier angegebenen Preise unserer Fischgerichte sollen für Sie einen ungefähren, preislichen Anhaltspunkt darstellen. Wir behalten uns vor, die aktuellen Tagespreise abzuwarten, um Ihnen den endgültigen Betrag pro Gericht mitteilen zu können.

Menükarussell – individuell

- „Desserts“

Waldfruchtgrütze mit Vanillesoße

Gebackene Marzipan-Birne mit Honig-Eisgugelhupf

Mandarinen-Joghurtterrine an Pralinensoße

Grießflammerie mit Zwetschgenkaramell und Joghurteis

*Heiße Pfirsichhälften mit Amarettinibrösel,
Mascarponecreme und Passionsfruchtsorbet*

Kokos-Panna Cotta auf Mangoragout und Waffeltürmchen

Exotisches Fruchtsüppchen mit Limetten-Quarkmousse

Heiße Topfenknödel mit Bröselschmelze und Zwetschgen

Creme brûlée mit Physalis- und Traubenpralinen

Französische Apfeltarte mit Vanilleparfait

Gebackener Kirsch-Quarkauflauf mit Vanilleeis

Honigbananen mit Zimteis und Haselnuss-Creperoulade

Fächer von der Burgunderbirne mit Mousse von weißer Schokolade

Bayrisch Creme mit marinierten frischen Früchten

*Auswahl der Hofkäserei Geifertshofen mit Trauben, Früchtesenf,
Backwerk und Butter*

*Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Trauben, Früchtesenf,
Backwerk und Butter*

Salatbuffet

- Gurkensalat klassisch
- Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
- Gurkensalat mit Dijonsenfmarinade
- Karottensalat klassisch
- Karottensalat mit Ananas und Joghurt
- Karottensalat mit gerösteten Mandeln
- Weißkrautsalat klassisch
- Weißkrautsalat mit Majonaise
- Weißkrautsalat ungarisch
- Weißkrautsalat bayrisch mit Kümmel
- Rotkrautsalat klassisch
- Rettichsalat klassisch
- Rettichsalat mit Majonaise und rotem Pfeffer
- Rettichsalat mit Majonaise und jungem Lauch
- Bunter Maissalat
- Blumenkohlsalat mit Majonaise und Petersilie
- Blumenkohlsalat mit Majonaise, Petersilie und Schinkenstreifen
- Blumenkohlsalat mit Olivenöl und Knoblauch
- Bohnensalat klassisch
- Bohnensalat mit Thunfisch und Paprikastreifen
- Bohnensalat mit Cherrytomaten
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Reissalat mit Indisch Curry und Pfirsichwürfel
- Lauchsalat klassisch
- Lauchsalat mit Ananas und Schinkenstreifen
- Nudelsalat mit Majonaise, Schinkenstreifen und Schnittlauch
- Nudelsalat mediterran mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen, Zucchini und Cherrytomaten
- Sellerie-Apfelsalat (Walldorfsalat)
- Sellerie-Ananassalat
- Sellerie-Birnensalat
- Provencialischer Gemüsesalat
- Rote Beetesalat klassisch
- Rote Beetesalat mit Majonaise und grünem Pfeffer
- Rote Beetesalat mit Äpfeln und Gewürzgurken

Salatbuffet

- Tomatensalat klassisch
- Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Tomatensalat mit Pesto-Joghurtdressing
- Radieschensalat klassisch
- Radieschensalat mit frischen Kräutern
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Norddeutscher Kartoffelsalat mit Majonaise, Gewürzgurken und Schinken
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Olivenöl und frischen Kräutern
- Kartoffelsalat mit Speck- und Zwiebelwürfel

Blattsalatsmischungen

- Mischung 1 (Lollo Rosso, Radicchio, Friseesalat, Rucola)
- Mischung 2 (Lollo Bionda, Eichblattsalat, Radicchio, Feldsalat)

Salatbeigaben

- Croutons
- Geröstete Mandelblättchen
- Sonnenblumenkerne
- Kürbiskerne
- Gerösteter Sesam
- Radieschensprossen
- Gehackte Eier
- Leinsamen
- Schinkenwürfel

Salatsoßen

- Unser Hausdressing - Frenchdressing - Thousand Island Dressing - Cocktail-Dressing
- Sauerrahm-Dressing - Joghurt-Kräuterdressing - Roquefort-Dressing - Vinaigrette klassisch
- Vinaigrette mit Balsamiko und Olivenöl - Orangen-Pfeffervinaigrette

Preise

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Salatbuffet zusammen, ganz individuell nach Ihrem Geschmack und dem Anlass entsprechend.

Ebenso Individuell errechnen wir Ihnen dann den jeweiligen Buffetpreis.

Buffet „Hohenlohe“

Vorspeisen

- Salatbuffet: Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurken-Dillsalat, Karottensalat, Bohnensalat, Rote Beete Salat, Tomatensalat
- Hohenloher Tafelspitzscheiben in Schnittlauchvinaigrette mit Meerrettichmousse
- Zick de Hohenlohe – Ziegenfrischkäse - in Kräutercreperoulade
- Forellenfilets aus dem Wachholderrauch mit Preiselbeer-Dip
- Edles Rauchfleisch vom Hohenloher Landschwein (Mohrenköpfe)
- Luftgetrocknete Bauernsalami mit Trollinger-Zwiebelkonfitüre
- Großmutter's Grießklößchensuppe mit Schnittlauch

Hauptgerichte 1

- Gemischter Braten von Schwein und Rind mit hausgemachten Eierspätzle, Bröselmelze und bunt gemischtem Marktgemüse
- Herrgotts' scheißerle –Maultaschen- in kräftiger Bouillon und Gemüsewürfel
- Handgeschupfte Buabespitz'le – Schupfnudeln- in mildem Sauerkraut und Speck
- Schwäbische Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln

Hauptgerichte 2

- Schwäbischer Zwiebelrostbraten, am Stück rosa gegart und am Buffet aufgeschnitten, mit hausgemachten Eierspätzle, Bröselmelze, knusprigen und geschmorten Zwiebeln sowie bunt gemischtem Marktgemüse
- Aus heimischer Jagd: Feines Wildragout mit Waldpilzen, Nüdele und pochierten Gewürzbirnen
- Handgeschupfte Buabespitz'le – Schupfnudeln- in mildem Sauerkraut und Speck
- Schwäbische Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln

Desserts

- Altschwäbischer Ofenschlupfer oder Apfelküchle mit hausgemachter Vanillesoße
- Unser Obstsalatsüppchen mit Zitronen-Quarkmousse
- Heiße Himbeeren mit Vanilleeis
- Auswahl der Dorfkäserei in Geifertshofen mit 2erlei Weintrauben, Früchtesenf, frischem Steinofenbrot und gesalzener Butter

Änderungen jeglicher Art und Wünsche Ihrerseits sind jederzeit möglich, bedürfen jedoch einer Nachkalkulation.

Buffet „Bella Italia“ (ab 20 Personen)

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Val Monte Prosecco D.O.C. 0,11 Gl.
(ab 30 Personen) 0,75l Fl.

„Antipast“ - Vorspeisen

- Capresesalat, Tomaten- und Mozzarellascheiben mariniert mit Olivenöl, altem Balsamikoessig und frisch gezupftem Basilikum
- Vitello Tonato, saftige Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern
- Schiffchen von dreierlei Melonen mit geräuchertem Edelschinken
- Antipasti: Kurzgebratenes, kalt mariniertes Gemüse wie Auberginen, Champignons, Paprika, Zucchini, Knoblauch etc.
- Minestrone Suppe: Tomatisierte klare Gemüsebrühe mit weißen Bohnen, buntem Gemüsemix und Nudelfetzen
- Frisch gebackenes Ciabatta mit eingelegten Oliven
- Insalata Frutti di Mare – Meeresfrüchtesalat nach Nizza-Art

Hauptgerichte

- Osso buco, mit Wurzelgemüse geschmorte Kalbshaxenscheiben, dazu Rosmaringnocchi
oder
 - Saltim Bocca vom Schweinefilet, gebraten mit einem frischem Salbeiblatt und Parmaschinken, dazu hausgemachte Tagliatelle in Spinatrahm
oder
 - Geschmorter Kaninchenopf mit frischen Kräutern, Tomaten, Schafskäse und Knoblauch, dazu herzhaftes Rosmarin-Ofenkartoffeln
-
- Picata Milanese vom Zander, kleine Fischfilethäppchen im Parmesan-Eimantel auf Tomatenspaghetti
oder
 - Lachs-Mangold-Lasagne
-
- Überbackene Ricotta-Caneloni in fruchtiger Basilikum-Tomatensauce

„Dolci“- Desserts

- Tiramisu
- Panna Cotta auf Himbeer- und Pfirsichmark
- Insalat Frutti mit Zabaione – Salat von marktfrischen Früchten mit Marsala-Weinschaum
- Toscanella – Miniwindbeutel mit Mandel-Nougatcreme
- Gorgonzola mit Kirschtomatenspieße, Birnenschnitt und Ciabatta

Pastabuffet (ab 15 Personen)

Ein optimaler Buffetspaß für Ihre Party.

Ob nun zu Hause oder bei uns im Restaurant. Wir haben für Sie zwei Pastabuffets ausgearbeitet.

Diese beinhalten je zwei Gerichte mit Fisch, Fleisch, als auch rein vegetarische Pastagenüsse.

Sie können sich natürlich auch selbst ein eigenes Buffet zusammenstellen – ganz nach Ihrem Geschmack! In diesem Falle behalten wir uns jedoch eine Nachkalkulation vor.

Pastabuffet 1

Lasagne Bolognese

xxx

Spaghetti Carbonara

xxx

Gnocchipasta mit Lachs und jungem Lauch

xxx

Fussili Frutti di Mare

xxx

Makkaroni mit Zucchini und Paprika in Thymiansoße

xxx

Cannelloni mit Ricotta-Kräuterfüllung

Pastabuffet 2

Lasagne Bolognese

xxx

Tortellini mit Rauchfleisch-Sahnesoße und jungen Erbsen

xxx

Rigatoni mit Miesmuscheln in Zitronen-Rosmarinsoßesoße

xxx

Linguine mit Knoblauch, Oliven, Mozzarella und Sardellenfilets

xxx

Farfalle mit Spinat und Gorgonzola

xxx

Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikumpesto und Cherrytomaten

Buffet „Paris“ (ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Quiche Lorraine, warmer Zwiebel-Speckkuchen mit Sauce Aioli
- Geflügelleberpastete mit Portweingelee und Dörrpflaumensoße
- Entenbrustscheiben á l'orange
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
oder
- Klare Bouillon von Edelfischen mit Safran und Gemüsestreifen
- Verschiedene Blattsalate mit Croutons,
French Dressing, Vinaigrette und französischem Baguette

Hauptgerichte

- Burgunderbraten vom Landschwein
oder
- Lammkeule aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern der Provence
oder
- Coq au Vin – in Rotwein geschmortes, französisches Maishähnchen
- **Beilagen:** Kartoffelgratin, franz. Grießnocken, Ratatouille
- Loup de mer – Wolfsbarsch – in Zitronen-Olivenbutter gebraten mit Pernot-Schaumsoße und Bandnudeln

Desserts

- Marmorierte Mousse au chocolat
- Eclairs Framboise -Windbeutel mit Himbeersahne
- Charlotte Royal – gestürzte Vanillecreme im Bisquitmantel
- Grand Marnier-Parfait
- Williamsbirnen mit Roquefortkäse oder Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Trauben, Quittenconfit, Früchtesenf, Baguette und gesalzener Butter

Vitalbuffets vegetarisch

Vorspeisen

- *Zweifarbige Paprika-Joghurtterrine*
- *Rote Beete-Carpaccio mit Meerrettich-Panna Cotta*
- *Salat von Roten Linsen und Wurzelgemüse*
- *Mediterran gefüllte Champignonköpfe*
- *Fenchel-Orangensalat mit gerösteten Pinienkernen*
- *pieße mit Cherrytomaten, Mini-Mozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto*
- *Auberginenrollmops auf Avocadotatar*
- *Cremesüppchen von Karotten und Williamsbirnen mit Kürbiskernöl*
- *Verschiedenes Backwerk mit gesalzener Butter*

Hauptgerichte 1

- *Gebackene Meersalzkartoffelchen mit spanischer Mojosoße und Aioli*
- *Picata Milanese vom Kohlrabi:
Kohlrabischeiben gebacken im Käse-Eimantel auf Tomatenspaghetti*
- *Thymian-Grießnocken mit Mandelspinat a la Creme*

Hauptgerichte 2

- *Heiße Ofentomaten gefüllt mit Safranrisotto auf Kerbelseße*
- *Bunter Gemüseschaschlik an hausgemachten Chilli-Nudeln und Barbecuedip*
- *Knusprige Gnocchitaschen mit Ricotta-Kräuterfüllung und Waldpilzrahm*

Hauptgerichte 3

- *Herzhafte Ratatouille-Maultaschen auf weißer Rosmarinsoße*
- *Kartoffel-Birnengratin mit mildem Gorgonzola und Rucola*
- *Paniertes Auberginenschnitzel mit Wildreis und Tomaten-Lauchragout*

- *Kühles Ananas-Mangosüppchen mit marmorierter Kokosmousse*
- *Waldfruchtsülze mit Zitronengras-Vanillesoße*
- *Mini-Bisquittörtchen mit Grand Marniercreme und Physalis-Pralinen*
- *Heiße Pfirsichspalten in Gewürzkaramell*

Änderungen jeglicher Art und Wünsche Ihrerseits sind jederzeit möglich, bedürfen jedoch einer Nachkalkulation.

Vesperbuffet Rustica (ab 15 Personen)

Geräucherter und gekochter Hohenloher Schinken

xxx

Schweizer und /oder Schwäbischer Wurstsalat

xxx

Marinierte Hausmacher Sülze mit Zwiebelringen

xxx

Zwiebelmetwurst, Lyonerscheiben, Salami, Pizzafleischkäse

xxx

Schwarzwurst, Leberwurst, Presssack

xxx

Heiße Wienerle oder Debreziner mit Senf und Ketchup

xxx

Käseaufschnitt: Edamer, Emmentaler, Gouda

xxx

Marinierter Limburger Käse mit Essig, Öl und frischen Zwiebelringen

xxx

Harzer Roller, Camembert,

xxx

Bunter Matjessalat

xxx

Mixed Pickles, Tomatenecken, Salatgurken,

xxx

Nudelsalat und/oder Kartoffelsalat

xxx

Roggenmischbrot und Vollkornbrot mit Butter

xxx

Wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne (mit Aufpreis)

xxx

Geräucherter oder hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße (mit Aufpreis)

Sie haben Änderungswünsche? Kein Problem...

Dessertbuffets „Sweet Dreams“

Sie kochen selbst für Ihre Gäste und Ihnen fehlt nur noch der süße Schluss?

Da haben wir etwas für Sie! Eine ganz besondere Buffet-Idee, die Ihrer Veranstaltung das Krönchen aufsetzen wird. Entführen Sie Ihre Freunde und Familie in das Reich der süßen Sinne...

Folgende Leckereien könnten wir **ab 15 Personen** für Sie zubereiten:

Vorschlag 1

- Waldfruchtgrütze mit hausgemachter Vanillesoße
- Mousse von weißer Schokolade und Schwarzmochn
- Gebackene Marzipan-Birne mit
- Honigmelone in Rieslinggelee
- Kiba-Joghurtterrine

Vorschlag 2

- Charlotte Royal auf Himbeermark
- Grießflammerie mit Zwetschgenkaramell
- Honig-Eisgugelhupf mit Orangensalat
- Unser Tiramisu
- Heiße Pfirsichspalten in Gewürzkaramel

Vorschlag 3

- Kokos-Panna Cotta auf Mangoragout
- Waffeltürmchen mit Heidelbeersahne
- Exotisches Fruchtsüppchen mit Limetten-Quarkmousse
- Heiße Topfenknödel mit Bröselschmelze und Zwetschgen
- Mini-Creme brûlée

Vorschlag 4

- Haselnuss-Creperoulade mit Pfefferminzsoße
- Windbeutelchen mit Himbeersahne
- Apfeltarte mit Vanilleparfait
- Kirsch-Quarkauflauf mit Mandelblättchen
- Physalis- und Traubenpralinen

Vorschlag 5

- Reis Trautmannsdorf – Milchreispudding mit Orangeat und Nussmischung
- Beschwipste Dörrpflaumen mit Marzipanfüllung
- gebackene Honigbananen mit Zimteis
- Fächer von der Burgunderbirne
- Bayrisch Creme mit marinierten frischen Früchten

Unser Käsebuffet – Eine kleine Geschichte...

Bei einer guten Flasche Wein, mediterranem Essen und interessanten Gesprächen unter Freunden entstand an einem Sommerabend diese Buffetidee. Warum nicht einmal nur Käse probieren? Einen ganzen Abend lang? Nur ausgesuchte Spitzenerzeugnisse der besten Affineurs (Käseerzeuger) Europas?

Gesagt, getan. Auf dem Münchner Viktualienmarkt wurden Käse unterschiedlichster Art und Konsistenzen besorgt. Vom Camembert eines Benediktinerklosters, sagenhaft aromatischem Ziegenfrischkäse mit Feigenfüllung, einem original Münsterkäse, bis hin zu Käse, der ein halbes Jahr mit Burgunderwein eingegeben wurde, um zu seinem unvergleichlichem Aroma zu gelangen, war alles vertreten.

Nach unserem Kaufrausch durch die Käsetheken standen 15 verschiedene Käse zur Verkostung bereit. Ofenfrisches Backwerk, bestes Obst und Gemüse sowie edle Salami und luftgetrockneter Schinken als Beiwerk durften nicht fehlen.

Nur eines ist abschließend zu sagen: Die Begeisterung aller war so groß, dass die "Käseparty" in diesem Jahr zum bereits fünften Mal stattfinden wird.

Für uns Grund genug, auch Ihnen die Möglichkeit zu geben, sich in entspannter Runde den Genüssen internationaler Käsespezialitäten hinzugeben.

In folgenden Kategorien bieten wir unsere Käsebuffets an:

- International
- Frankreich
- Deutschland
- Hohenlohe

Buffetbeigaben:

- Rote und weiße Weintrauben
- Salat von Williamsbirnen
- Zerlei Melonen
- Auswahl eingelegter Oliven
- Cherrytomaten und Gurkensticks
- Antipasti
- Chicoreeblätter
- Aprikosen-, Feigen-, Orangen- und Waldfruchtsenf
- Quittenchutney
- Rotwein-Zwiebelkonfitüre
- Luftgetrockneter Schinken und Edelsalami
- Ofenfrisches, verschiedenes Backwerk
- Fassbutter

Die korrespondierenden Weine finden Sie in unserer Weinkarte im Restaurant.

Fingerfoodbuffet

Zum Knabbern (Mindestbestellmenge 10 Stk. pro Sorte)

- Parmesan-Rosmarinplätzchen mit Kirschtomaten und Kräuterfrischkäse
- Parmesan-Olivenplätzchen mit Schafskäse und Petersilienpesto
- Dillpfannkuchen mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senf
- Schnittlauchpfannkuchen mit Creme Fraiche und Zwiebel-Speckschmelze
- Maispfannkuchen mit würziger Mangosalsa
- Crostini mit weißen Bohnen und Salbei
- Tomaten-Basilikum-Crostini
- Avocado-Ziegenkäse-Crostini
- Crostini mit Auberginenmousse
- Toastecke mit Lachstatar und Kapernäpfel
- Toastecke mit Forellencreme und Kaviar
- Toastecke mit Kräuter-Champignonsalat
- Toastecke mit Lachsschinken und marinierten Paprika
- Pumpernickel-Canape mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Creme
- Pumpernickelcanape mit Schrimps-Cocktail
- Polentaschnittchen mit Gorgonzola und roter Zwiebelkonfitüre

Vom Spieß (Mindestbestellmenge 10 Stk. pro Sorte)

- Garnelenspieß mit Zuckerschoten
- Capresespieß mit Cherrytomaten und Babymozzarella
- Champignon-Zucchinienspieß mit schwarzen Oliven
- Paprika-Auberginenspieß
- Perlzwiebel-Matjesspieß
- Edamer-Traubenspieß
- Limburger-Traubenspieß
- Hähnchen-Ananasspieß
- Schweinefilet-Dörrpflaumenspieß
- Tortellini-Cherrytomatenspieß
- Oliven-Schafskäsespieß

Aus dem Glas (Mindestbestellmenge 10 Stk. pro Sorte)

- Paprika-Mascarponecreme mit Gurkensticks
- Rindfleischsalat „Budapest“
- Sylter Krabbenscocktail
- Thunfischsalat „Nizza“
- Mandarinen-Matjessalat
- Herzhafter Melonen-Salamisalat
- Chilli-Nudelsalat
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Kräuter-Tiramisu
- Provenzalisches Gemüseallerlei

Suppen aus der Mokkatasse (Preise je Liter = ca. 16 Tassen)

- Karotten-Orangencremesuppe mit Kokosmilchschaum
- Kartoffel-Specksuppe mit spanischer Chorizo
- Kürbissuppe mit Kernöl
- Tomatensuppe mit Holunderblütenschaum
- Petersilienwurzel-suppe mit Selleriechips
- Hefe-Mostsuppe mit Lachsklößchen
- Rotkohlcresmesuppe mit Apfel-Ravioli
- Rinderkraftbrühe mit Mini-Leberknödel
- Avocadoschaumsuppe mit Forellenkaviar

Unser „Kessel“

Ob man ihm nun im kleinen Kreis als Hauptakteur auftreten lässt, oder er bei Großveranstaltungen eine kleine, jedoch originelle Nebenrolle spielt. In jedem Falle sind ihm neugierige Blicke sicher.

Unser Original Goulaschkessel aus Ungarn wird Ihrer Veranstaltung ein Krön´chen verpassen.

Er hat sich bereits bei vielen Veranstaltungen bewährt und erfreut sich bei den Gästen stets großer Beliebtheit. Gefüllt wird er traditionell mit ungarischem Kesselgoulasch, zu dem wir ofenfrisches Weißbrot und trockenen Rotwein servieren.

Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Ein zünftiger Gaisburger Marsch, sämige Erbsensuppe, wie Oma es immer kochte, deftige Soljanka oder aber mediterranes wie Minestrone oder Bouillabaisse schmecken vorzüglich aus dem altbewährten Kochgerät.

Folgende Kesselgrößen können gebucht werden:

- 13 l
- 50 l
- 90 l

Unter anderem können wir Ihnen folgende Suppen inklusive der Brotbeilagen anbieten:

	Portion	Suppe satt
- Ungarischer Kesselgoulasch	4,50 Euro	7,50 Euro
- Erbsensuppe mit Wienerle	3,50 Euro	6,50 Euro
- Minestrone	4,00 Euro	7,00 Euro
- Bouillabaisse	8,50 Euro	12,50 Euro
- Soljanka	4,00 Euro	7,00 Euro
- Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch	3,50 Euro	6,50 Euro



Nebenleistungen

Personaleinsatz

Ab einer Veranstaltungsgröße von 120 Personen werden wir auf unterstützendes, fachgeschultes Personal zurückgreifen. Hierfür gelten folgende Tarife:

Servicemitarbeiter/in	15,00 Euro / h
Koch/Köchin	15,00 Euro / h

Ausrüstung

Equipment bieten wir Ihnen, je nach Bedarf, wie folgt an:

- Gedeck (Teller, Messer, Gabel, Löffel, Dessertbesteck, Wasserglas, Weinglas)	ab 2,90 Euro
- Tische und Stühle	auf Anfrage
- Tageslichtprojektor	auf Anfrage
- Beamer mit Leinwand	auf Anfrage
- Flatscreen-TV mit Ständerhalterung	auf Anfrage

Dekoration

- Tischgesteck je nach Größe und Art	ab ca. 10,00 Euro
- Kerzen	1,00 Euro/Stk.
- Windlichter	3,50 Euro/Stk.
- Menükarten je nach Größe und Art	ab 2,00 Euro/Stk.

Geschäftsbedingungen

AGB`s Cateringmappe

Mängel und Schadensersatzpflicht

Die Ware ist bei Anlieferung zu überprüfen und eventuelle Mängel sofort anzuzeigen.

Sollte keine sofortige Beanstandung der Ware stattfinden, gilt die Ware als angenommen und ist zur vollen Bezahlung gültig.

Wir sind dem Auftraggeber zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn uns Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote des Cateringdienstleisters Restaurant Winzenweiler Stuben, vertreten durch Herrn Ronny Schlepner, erfolgen ausschließlich auf den Grundlagen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Stornierung

Bei der Stornierung von bereits erteilten Aufträgen machen wir folgende Stornogebühren geltend:

14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 20 %

7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 40 %

3 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75 %

auf den im Bewirtungsvertrag ausgewiesenen Betrages.

Bei Stornierung eines erteilten Auftrages behalten wir uns vor, bis zu 100 % des Auftragwertes in Rechnung zu stellen.

Veranstaltungsteilnehmer und Termine

Um eine reibungslose Organisation Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir spätestens 4 Tage vor dem vereinbarten Termin die genaue Personenzahl. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestmenge und wird in jedem Fall in Rechnung gestellt.

Unsere Unternehmensphilosophie ist es, vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Auftraggeber eine Toleranz von bis zu 60 Minuten zu.

Bankverbindung

VR Bank Schwäbisch Hall
BLZ 62290110 - KTO 1093530058

Steuernr. 78036/02303