



Liebe Kunden und Feinschmecker,

auf den folgenden Seiten finden Sie meine aktuellen kulinarischen Angebote welche sich an der aktuellen Jahreszeit orientieren. Eine Besonderheit der Karte bietet auch unsere altdeutsche Küche mit dessen traditionellen Speisen.

Aus den verschiedenen Gerichten könne Sie Ihre Favoriten auswählen und ein individuelles Buffet zusammenstellen. Eine Mischung aus den verschiedenen Buffets ist dabei selbstverständlich möglich.

Gerne stehe ich Ihnen auch beratend zur Seite, sei es telefonisch, per Mail oder bei einem persönlichen Beratungsgespräch.

Falls Sie eine umfassende Feierlichkeit planen, unterstütze ich Sie ganz individuell bei der Planung und Ausführung des Caterings. Dabei gehe ich nicht nur auf Ihre persönlichen Wünsche, sondern auch auf die Möglichkeiten Ihrer Location ein. Sei es ein Buffet oder Menü, ein Getränkeservice oder der Aufbau des passenden Ambientes, ich stehe Ihnen umfassend zur Seite. Vielerlei kulinarische Köstlichkeiten und frische Produkte aus unserer Küche warten auf Sie und Ihre Gäste.

Informationen über Lebensmittelallergene und entsprechenden Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne per Email oder mündlich.

Ich wünsche Ihnen ein gelungenes Fest  
sowie einen guten Appetit

*Alle Preise inklusive 7% gesetzlicher Mehrwertsteuer.*

*Gültig nur für Abholung durch den Kunden oder Lieferung ohne jegliches Equipment.*

*Werden Speisen inklusive Equipment bestellt, greift der Regelsteuersatz von 19% Mehrwertsteuer.*

*Die Preise werden dementsprechend angepasst.*

*Preisänderungen vorbehalten. Stand 25.08.2015*

*Mindestabnahmemenge pro Speise ab 15 Personen*

## Für die heißen Tage - Meine Küche im Sommer

### Suppen: Preis pro Person/Portion

Bärlauchcremesuppe mit Croutons	2,50 €
Klare Fleischbrühe mit verschiedener Einlage	2,50 €
Tomaten-Orangencremesuppe mit Croutons	2,50 €
Kräutercremesuppe gerösteten Mandeln	2,50 €
Gazpacho - Kalte Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	2,50 €

### Vorspeisen: Preis pro Person/Portion

Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette (Thymian, Oregano etc.) dazu reichen wir Butter	2,00 €
Sommerlicher Fitnesssalat mit bunten Blattsalaten, Orangenfilets Äpfeln, Parmesan, Karotten und Kirschtomaten in Balsamicomarinade	3,00 €
Krabbencocktail mit grünem Spargel und Früchten in Sauce Cocktail	3,50 €
Meeresfrüchtesalat in scharfer Tomatensauce und Kräutern	3,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rucola und Cranberrydip	4,00 €

### Hauptgänge: Preis pro Person/Portion

Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	4,10 €
Gebratene Hähnchenbrustfilets in Tomaten-Basilikumsauce	5,80 €
„Coq au vin“ Geflügelkeulen in Rotweinjus geschmort	5,80 €
Asiatisches Gemüsecurry mit gebratenes Poulardenwürfeln	5,80 €
Schweinemedallions in Dijon-Senf-Sauce und Estragon	6,80 €
Kalbsschulter geschmort in Wurzelgemüsesauce und Aromaten	7,80 €
Geschmorte Lammkeule in mediterraner Sauce	7,80 €
Sommerliches Fischragout mit Fenchel, Paprika und Safran	7,80 €

### Beilagen:Preis pro Person/Portion

Reis oder Wildreis	1,00 €
Brezenserviettenknödel oder Serviettenknödel	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel	klein 0,80 €    normal 1,00 €
Spätzle	1,00 €
Apfelblaukraut	1,00 €
Frisches Buttergemüse	1,50 €
Bandnudeln grün oder weiß	1,50 €
Kartoffelgratin	1,50 €

### Desserts: Preis pro Person/Portion

Sommerliche Beerengrütze mit Vanillesauce	3,00 €
Frische marinierte Erdbeeren mit Creme Patiserie (Vanillecreme)	3,00 €
Zitronen-Sauerrahmmousse im glas Serviert	3,00 €
Limettenquark mit Caramellsauce	3,00 €
Auswahl von französischen Käsesorten mit Früchten	3,00 €
Obstsalat aus Früchten der Saison	3,00 €

## Schmecken Sie die Tradition - Altdeutsche Küche

### Suppen und Eintöpfe: Preis pro Person/Portion

Bayerische Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	2,50 €
Klare Fleischbrühe mit verschiedener Einlage (Hochzeitsuppe)	2,50 €
Pichelsteiner Eintopf mit Rinds- und Schweinefleisch, Wurzelgemüse und Kartoffeln	5,80 €
Saures Kalbslüngerl mit Semmelknödel	6,00 €

### Altdeutsche Hauptgerichte: Preis pro Person/Portion

Knuspriges Schweineschäufelrle mit Schwarzbiersauce	5,80 €
Rustikales Bauernbratrl mit Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten	5,60 €
Böfflamott (Boeuf a la mode)	
Zarte Ochsenschulter in Wurzelgemüesc. mit Essig und Sauerrahm	7,40 €
Burgunderbraten „Esterhazy“ in Rotwein geschmort mit Gemüsestreifen	7,40 €
Geschmorte Ochsenbaggerl in kräftiger Sauce	7,50 €
Rindsrouladen gefüllt nach „Bürgerlicher Art“	7,80 €
Tafelspitz vom Rind in Krenrahmsauce mit Schnittlauch	7,80 €
Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen	7,80 €
Lammhaxerl in feiner Rosmarin-Thymiansauce	7,80 €
Allgäuer Zwiebelfleisch von der Rinderschulter in Zwiebelsauce	7,80 €
Kalbsblankett in feiner Kräuterrahmsauce	8,90 €

### Beilagen: Preis pro Person/Portion

Die entsprechenden Beilagen können Sie aus den anderen Buffets entnehmen.

### Desserts: Preis pro Person/Portion

Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce	im Glas	3,00 €
Orangenquark mit Schokoraspel	im Glas	3,00 €
Pochierte Eiercreme mit Karamellsauce	im Glas (Creme Caramel)	3,00 €
Kaffeecreme mit Mandelgelee	im Glas	3,00 €
Griesflammerie mit Aprikosensauce	im Glas	3,00 €

# Unser Bayernland - Deftige Gaumenfreuden

## Vorspeisen: Preis pro Person/Portion

Frischer Radi mit Petersilienpesto	2,00 €
Gebratene Hähnchenbrustfilets mit Dips	3,00 €
Brotzeitplatte mit Butter und Brot (Kalter Braten, Schinkenauswahl, Wurstsorten)	3,00 €
Käseauswahl mit Obazdem, frischen Brezen und Butter	3,00 €
Bayerischer Wurstsalat mit Brot	3,00 €
Eingelegter Pressack mit Musik (Essig und Zwiebeln)	3,00 €
Lachsauswahl mit Räucherforellen und Sahnemeeretich	3,50 €

## Hauptspeisen: Preis pro Person/Portion

Schweinebraten von Hals oder Schulter mit Biersauce	4,40 €
Putenrollbraten mit Biersauce	4,40 €
Portion Schweinshaxn (") mit kräftiger Sauce	4,50 €
Gefüllter Schweinehals (Brät- oder Semmelfüllung) mit Biersauce	4,80 €
Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce	4,90 €
Ganzes Spanferkel vom Grill mit Dunkelbiersauce	6,90 €
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichrahmsauce	5,10 €
Ofenschinken frisch gebacken mit Sauce und Sahnemeeretich	5,50 €
Portion Spare Ribs vom Schwein mit Bratensauce oder Dipsaucen	6,50 €
Ofenfrischer Ochsenbraten mit Rosmarinsauce	6,80 €
Kalbsbraten in Sherryrahmsauce	6,80 €

## Beilagen: Preis pro Person/Portion

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel	klein 0,80 €	normal	1,00 €
Spätzle			1,00 €
Kartoffelgratin			1,50 €
Petersilienkartoffeln			1,50 €
Bayerisch Kraut, Blaukraut, Sauerkraut			1,50 €
Buttergemüse, Gemüse nach Wunsch			1,50 €

## Salate: Preis pro Person/Portion

Hausgemachter Kartoffelsalat	1,50 €
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Blattsalat	1,50 €
Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat, Bohnensalat	1,50 €

## Desserts: Preis pro Person/Portion

Bayerisch Creme mit Himbeersauce	3,00 €
Schokoladenmousse mit Orangenragout	3,00 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,00 €

## Südländische Spezialitäten - Italienisches Allerlei

### Vorspeisen: Preis pro Person/Portion

Italienische Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette (Thymian, Oregano etc.) dazu reichen wir Butter	2,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamicoessig	2,50 €
Honigmelonenschiffchen mit rohem Schinken	2,50 €
Anti Pasti – Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Olivenöl und Kräutern	2,50 €
Eingelegte Kirschtomaten auf Ruccolasalat	2,50 €
Südländischer Bauernsalat mit Schafskäse	2,50 €
Vitello Tonato von der Pute – Putenfleisch in Thunfischsauce mit Kapern und frischen Kräutern	3,00 €
Deftiger Meeresfrüchtesalat mit Rosmarin in scharfer Sauce	3,50 €
Garnelenspieße mit Cocktailsauce	4,20 €

### Hauptspeisen: Preis pro Person/Portion

Gemüselasagne oder Lasagne Bolognese	4,40 €
Putenfiletgeschnetzeltes in Basilikumrahmsauce	5,10 €
Schweineschnitzel (vom Rücken) mit Tomaten und Käse überbacken dazu kräftige Kräuterjus	4,90 €
Schweinemedallions mit Schinken und Salbei gebraten, Rotweinsauce	6,80 €
Osso Buco – Scheiben von der Kalbshaxe in Tomaten-Wurzelgemüsesauce zart geschmort	7,20 €
Lachsschnitte mit Gemüsestreifen in Kräuterrahm	7,80 €
Lachsragout in Dillrahmsauce mit grünem Spargel	7,80 €
Fischroulade von der Seezunge mit Lachsfarce und Spinat gefüllt, dazu Zitronen-Buttersauce	7,80 €
Saltimbocca – Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken gebraten mit Sauce Mediteran	9,80 €

### Beilagen: Preis pro Person/Portion

Butterreis	1,00 €
Tagliatelle Bandnudeln	1,00 €
Kartoffelgratin	1,50 €
Buttergemüse, Gemüse nach Wunsch	1,50 €
Gemüsestrudel	1,50 €
Südtiroler Speckknödel	1,50 €
Rosmarinkartoffeln	1,50 €
Hausgemachte Gnocchis	2,00 €

### Desserts: Preis pro Person/Portion

Frischer Obstsalat mit Maraschino abgeschmeckt	2,50 €
Panna Cotta – Sahnecreme mit Himbeeren im Glas	3,00 €
Zitronen Sauerrahm Mousse im Glas	3,00 €
Italienisches Tiramisu oder Beerentiramisu	3,00 €
Italienische Käseauswahl 4-5 Sorten mit Trauben garniert	3,50 €