



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 gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

Alles fängt zu blühen an - Meine Küche im Frühling

Suppen: Preis pro Person/Portion

Bärlauchcremesuppe mit Croutons	3,20 €
Klare Fleischbrühe mit verschiedener Einlage (Hochzeitsuppe)	3,20 €
Tomaten-Orangencremesuppe mit Croutons	3,20 €
Minestrone - Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan	3,20 €
Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln	3,50 €

Vorspeisen: Preis pro Person/Portion

Brotauswahl mit Ciabatta, Baguette und verschiedenen Buttersorten	2,00 €
Mesclunsalat (Gezupfter Blattsalat) mit Apfelspalten und Ziegenkäse	2,50 €
Cesar Salad mit Eiern, Sardellen, Parmesan und Knoblauch	3,20 €
Gebratene Putenbrust, kalt aufgeschnitten mit Bananen-Mangochutney	3,50 €
Spargelsalat in Eiervineagrette mit Gemüsejulienne	4,20 €
Krabbcocktail mit Spargel und Früchten in Sauce Cocktail	4,20 €
Meeresfrüchtesalat in scharfer Tomatensauce und Kräutern	4,20 €

Hauptgänge: Preis pro Person/Portion

Vegetarische Gemüselasagne geschichtet mit Tomatensugo	4,90 €
Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	4,80 €
Gebratene Hähnchenbrustfilets in Tomaten-Basilikumsauce	6,20 €
Ofenfrischer Ochsenbraten in mediteraner Rotweinjus	7,20 €
Kalbschulter geschmort in Wurzelgemüsesauce und Aromaten	8,30 €
Lachsschnitte mit Spargelspitzen in feiner Kräuterrahmsauce	8,40 €
Dorschfilet mit Lachsfarce souffliert in Rieslingsauce und Dill	8,40 €

Beilagen: Preis pro Person/Portion

Reis oder Wildreis	1,20 €
Hausgemachte Spätzle	1,50 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - klein	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - groß	1,20 €
Bandnudeln grün oder weiß	1,20 €
Brezenserviettenknödel	1,50 €
Kartoffelgratin	1,50 €
Apfelblaukraut	1,80 €
Buttergemüse	1,80 €
buntes Spargelgemüse	2,50 €

Desserts: Preis pro Person/Portion

Frühlingsbeerengrütze mit Vanillesauce	3,20 €
Frische marinierte Erdbeeren mit Creme Patiserie (Vanillecreme)	3,20 €
Zitronen-Sauerrahmmousse im glas Serviert	3,20 €
Obstsalat aus Früchten der Saison	3,00 €
Auswahl von internationalen Käsesorten mit Früchten	3,60 €

Schmecken Sie die Tradition - Altdeutsche Küche

Suppen und Eintöpfe: Preis pro Person/Portion

Bayerische Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	3,20 €
Klare Fleischbrühe mit verschiedener Einlage (Hochzeitsuppe)	3,20 €
Pichelsteiner Eintopf mit Rinds- und Schweinefleisch, Wurzelgemüse und Kartoffeln	6,80 €
Saures Kalbslüngerl mit Semmelknödel	6,50 €

Altdeutsche Hauptgerichte: Preis pro Person/Portion

Knuspriges Schweineschäufelchen mit Schwarzbiersauce	6,80 €
Rustikales Bauernbrat mit Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten	6,80 €
Böfflamott (Boeuf a la mode)	
Zarte Ochsenschulter in Wurzelgemüsesc. mit Essig und Sauerrahm	8,10 €
Burgunderbraten „Esterhazy“ in Rotwein geschmort mit Gemüsestreifen	8,10 €
Geschmorte Ochsenbaggerl in kräftiger Sauce	8,60 €
Rindsrouladen gefüllt nach „Bürgerlicher Art“	8,60 €
Tafelspitz vom Rind in Krenrahmsauce mit Schnittlauch	8,60 €
Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen	8,60 €
Lammhaxerl in feiner Rosmarin-Thymiansauce	8,60 €
Allgäuer Zwiebelfleisch von der Rinderschulter in Zwiebelsauce	8,60 €
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	3,20 €
Orangenquark mit Schokoraspel im Glas	3,20 €
Pochierte Eiercreme mit Karamellsauce im Glas (Creme Caramel)	3,20 €
Kaffeecreme mit Mandelgelee im Glas	3,20 €
Griesflammerie mit Aprikosensauce im Glas	3,20 €

Unser Bayernland - Deftige Gaumenfreuden

Vorspeisen: Preis pro Person/Portion

Frischer Radi mit Petersilienpesto	2,50 €
Gebratene Hähnchenbrustfilets mit Dips	3,50 €
Brotzeitplatte mit Butter und Brot (Kalter Braten, Schinkenauswahl, Wurstsorten)	3,50 €
Käseauswahl mit Obazdem, frischen Brezen und Butter	3,50 €
Bayerischer Wurstsalat mit Brot	3,60 €
Eingelegter Presssack mit Musik (Essig und Zwiebeln)	3,50 €
Lachsauswahl mit Räucherforellen und Sahnemeerrettich	3,80 €

Hauptspeisen: Preis pro Person/Portion

Schweinebraten von Hals oder Schulter mit Biersauce	4,80 €
Putenrollbraten mit Biersauce	4,80 €
Portion halbe Schweinshax'n mit kräftiger Sauce	4,90 €
Gefüllter Schweinehals (Brät- oder Semmelfüllung) mit Biersauce	5,20 €
Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce	5,60 €
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichrahmsauce	5,80 €
Ofenschinken frisch gebacken mit Sauce und Sahnemeerrettich	6,20 €
Portion Spare Ribs vom Schwein mit Bratensauce oder Dipsaucen	6,90 €
Ofenfrischer Ochsenbraten mit Rosmarinsauce	7,20 €

Beilagen: Preis pro Person/Portion

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - klein	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - groß	1,20 €
Spätzle	1,50 €
Kartoffelgratin	1,50 €
Petersilienkartoffeln	1,50 €
Bayerisch Kraut, Blaukraut, Sauerkraut	1,50 €
Buttergemüse, Gemüse nach Wunsch	1,80 €

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	3,20 €
Schokoladenmousse mit Orangenragout	3,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,20 €

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	3,00 €
Honigmelonenschiffchen mit rohem Schinken	3,00 €
Anti Pasti - Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Olivenöl und Kräutern	3,00 €
Eingelegte Kirschtomaten auf Rucolasalat	3,00 €
Südländischer Bauernsalat mit Schafskäse	2,50 €
Tacchino Tonnato von der Pute - Putenfleisch in Thunfischsauce mit Kapern und frischen Kräutern	3,50 €
Vitello Tonnato vom Kalb - Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern und frischen Kräutern	4,40 €
Deftiger Meeresfrüchtesalat mit Rosmarin in scharfer Sauce	4,20 €
Garnelenspieße mit Cocktailsauce	4,40 €

Hauptspeisen: Preis pro Person/Portion

Gemüselasagne oder Lasagne Bolognese	4,40 €
Putenfiletgeschnitztes in Basilikumrahmsauce	5,10 €
Schweineschnitzel (vom Rücken) mit Tomaten und Käse überbacken dazu kräftige Kräuterjus	4,90 €
Schweinemedallions mit Schinken und Salbei gebraten in Rotweinsauce	6,80 €
Ossobuco - Scheiben von der Kalbshaxe in Tomaten-Wurzelgemüsesauce zart geschmort	7,20 €
Lachsschnitte mit Gemüsestreifen in Kräuterrahm	7,90 €
Lachsragout in Dillrahmsauce mit grünem Spargel	7,90 €
Fischroulade von der Seezunge mit Lachsfarce und Spinat gefüllt, dazu Zitronen-Buttersauce	7,90 €
Saltimbocca - Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken gebraten mit Sauce Mediterran	11,80 €

Beilagen: Preis pro Person/Portion

Butterreis	1,20 €
Tagliatelle Bandnudeln	1,20 €
Kartoffelgratin	1,50 €
Buttergemüse, Gemüse nach Wunsch	1,80 €
Gemüsestrudel	1,80 €
Südtiroler Speckknödel	1,50 €
Rosmarinkartoffeln	1,50 €
Hausgemachte Gnocchi	2,50 €

Desserts: Preis pro Person/Portion

Frischer Obstsalat mit Maraschino abgeschmeckt	2,50 €
Panna Cotta - Sahnecreme mit Himbeeren im Glas	3,20 €
Zitronen Sauerrahm Mousse im Glas	3,20 €
Italienisches Tiramisu oder Beerentiramisu	3,20 €
Italienische Käseauswahl 4-5 Sorten mit Trauben garniert	3,20 €