



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

Wenn die Blätter von den Bäumen fallen – der Herbst

Suppe: Preis pro Person/Portion

Maronensüppchen mit Croutons und frischer Petersilie	2,50 €
Klare Fleischbrühe mit verschiedener Einlage	2,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	2,50 €

Vorspeisen: Preis pro Person/Portion

Honigmelone mit geräuchertem Schinken	2,00 €
Tomate und Mozzarella mit Basilikum in Balsamicosauce	2,00 €
Herbstlicher Blattsalat mit Schafskäse Trauben, Croutons, Feigen in Sanddorndressing	2,50 €
Räucherfischvariationen mit Sahnemeeretich und Dill-Senf-Sauce	3,00 €
Anti-Pasti: Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern eingelegt	2,50 €
Rindfleisch in Essig und Öl, bayerisch pikant	3,00 €
Geflügelleberpastete und Gemüseterrine	3,60 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland (kalte Vsp.)	3,60 €

Hauptgänge: Preis pro Person/Portion

Saftiges Wildgulasch mit frischen Waldpilzen	7,90 €
Wildschweinbraten in Preiselbeersauce	8,40 €
Entenbrust rosa gebraten mit Entensauce	7,80 €
Portion Ente (halbe Ente) mit Sauce	7,80 €
Dorschfilet mit Gemüsestreifen in feiner Kräuterrahmsauce	7,80 €
Vegetarische Gemüselasagne	3,80 €
Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	3,80 €

Beilagen:

Blaukraut	1,00 €
Buttergemüse	1,50 €
Spätzle oder Kräuterspätzle	1,00 €
Haselnusspätzle	1,50 €
Schupfnudeln	1,50 €
Brezenserviettenknödel	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel	klein 0,80 € normal 1,00 €
Kartoffelgratin	1,50 €

Desserts: Preis pro Person/Portion

Hausgemachter Topfenstrudel oder Marillenstrudel	3,00 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,00 €
Lebkuchenmousse im Glas mit winterlichen Beeren	3,00 €
Tobleronemousse mit Apfelsauce im Glas	3,00 €
After Eight Creme mit Fruchtsauce im Glas	3,00 €
Herbstliches Beerencrumble mit Mascarponecreme im Glas	3,00 €
Zwetschgenmousse mit Röster und Sträuseln	3,00 €
Birne Helene im Glas - Schokoladenmousse mit Birnenragout	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 €
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 €

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 Seeezunge 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 €