



Catering- und Partyservicemappe

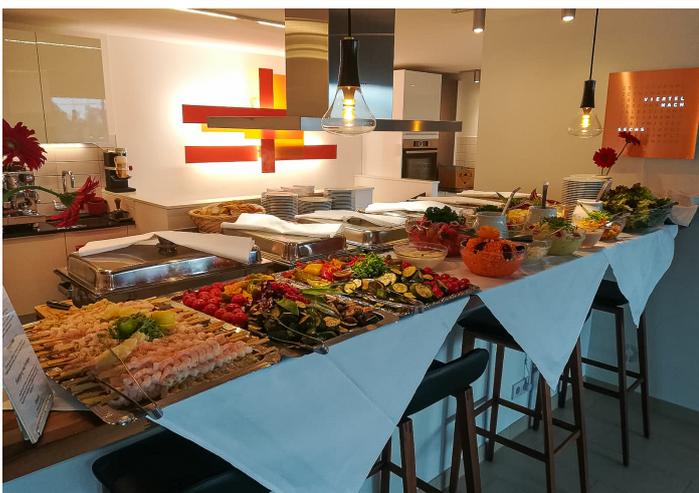


Stäbler Catering & Partyservice

Web: www.roemerhof-kulinarium.de/catering

Mail: info@roemerhof-kulinarium.de

Tel.: 0711-68 78 80



Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Vertrauen!

**In dieser Mappe finden Sie eine Ausarbeitung mit Liebe zum Detail.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein Angebot nach Ihren Angaben.**

**Wir produzieren unsere Speisen aus frischen Produkten.
Nahezu alle Artikel sind mit Einzelpreisen versehen,
so dass Sie mühelos Ihre Wunschzusammenstellung kreieren können.
Bei den Büffets, mit Gesamtpreisen pro Person,
kalkulieren wir Ihnen gerne in kürzester Zeit eine neue Variation.
Die Menüs sind durch ihre Vielfalt sehr gut geeignet für neue Kreationen
oder zur Einbindung in ein großes Büffet.
Gerne erwarten wir Sie zu einem Probeessen in unserem Restaurant.**

**Wir kümmern uns um die Unterbringung Ihrer Gäste in einem unserer Hotels.
Wir wünschen Ihnen nun viel Freude und hoffen,
bald für Sie tätig werden zu dürfen.**

**Ihr Römerhof und Kulinarium Team
An was Sie als Veranstalter noch denken sollten:**

Wie viele Gäste kommen / wurden eingeladen?

Sind Kinder / Jugendliche dabei?

Welche Tischform wird bevorzugt?

Wird eine Sitzordnung festgelegt?

**Wie gestaltet sich die Dekoration auf den Tischen:
Blumen, Kerzen, Bänder, Menükarten, Namensschilder, usw.?**

Wird ein Musiker / eine Band / sonstiges benötigt?

Planen Sie einen Aperitif-Empfang?

Gibt es ein Menü oder ein Büffet?

Haben Sie Vegetarier unter Ihren Gästen?

Gibt es Unverträglichkeiten wie z.B. Gluten, Laktose, usw.?

Werden Reden gehalten oder gibt es einen festgelegten Ablaufplan?

Alles auf einen Blick

Seite 3
Canapés – Halbe belegte Brötchen

Seite 4
Snack – Imbiss – Backstube

Seite 5
Kuchen, Gebäck und Obst – Hochzeitstorten
Vesper- und Schlemmerplatten

Seite 6
Business Lunch

Seite 7
Suppenspezialitäten – Salatbüffets

Seite 8
Mitternachtssnack –
Flying Büffet, im Glas serviert

Seite 9 - 11
Fingerfood

Seite 12 - 17
Menüs

Seite 18 - 28
Büffets

Seite 29 - 31
Material-, Personal- und Lieferkosten

Seite 32 - 33
Allgemeine Geschäftsbedingungen

Canapés vom französischen Baguette

Hausgemachter vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur	2,50
Kräuter-Frischkäsecreme, garniert mit roter Paprika und Schnittlauchspitzen	2,50
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	2,90
Scheiben vom französischem Tortenbrie mit Winzertraube	2,90
Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet	2,90
Gekochter Schinken mit Tomatentranchen und Gurkenfächer	2,90
Mit mediterraner Kräuterfarce gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Physalis	3,00
Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie	3,00
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blaubeercreme	3,10
Tranchen vom Schweinemedailon mit Pfirsichspalte und Rosmarinblättchen	3,50
Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet	3,60
Graved Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, garniert mit frischem Dillsträußchen	3,60
Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit	3,60
Scheibchen vom Rinderrücken mit Früchten	3,60
Mit Blütenhonig glasierte Entenbrust, garniert mit exotischer Obstgarnitur	3,80
Parmaschinken mit Honigmelonenkugel und Burgundertraube	3,80

Halbe belegte Baguettebrötchen

Gemischter Wurst-, Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Salami, Räucherschinken), garniert mit Paprikastreifen, Perlzwiebeln, Karottenjulienne, Cornichons	2,90
Gemischter Schnittkäse (Edamer, Tilsiter, Emmentaler, Gouda), garniert mit Schnittlauchtomate, Zwiebelringen, marktfrischem Kräuterbouquet, roter Streupaprika und Petersilie	2,90
Hausgemachter vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur	2,60
Kräuter-Frischkäsecreme, garniert mit roter Paprika und Schnittlauchspitzen	2,60
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	3,00
Scheiben vom französischem Tortenbrie mit Winzertraube	3,00
Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet	3,00
Gekochter Schinken mit Tomatentranchen und Gurkenfächer	3,00
Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie	3,30
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blaubeercreme	3,40
Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit	3,80
Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet	3,80
Graved Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, garniert mit frischem Dillsträußchen	3,80

Halbe belegte Brötchen – ab 20 Stück (Laugen-, Mehrkorn oder Vollkornbrötchen)

Gemischter Wurst-, Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Salami, Räucherschinken), garniert mit Paprikastreifen, Perlzwiebeln, Karottenjulienne, Cornichons	3,80
Gemischter Schnittkäse (Edamer, Tilsiter, Emmentaler, Gouda), garniert mit Schnittlauchtomate, Zwiebelringen, marktfrischem Kräuterbouquet, roter Streupaprika und Petersilie	3,80

Snack

Mini-Laugenstange mit Butter	1,80
Mini-Laugenstange mit Kräuter-Frischkäsecreme	2,30
Mini-Laugenstange belegt mit Wurst, Salami oder Käse	2,60
Sandwich belegt mit Salami und Käse	3,10
Sandwich belegt mit Schinken und Käse	3,10
Sandwich belegt mit geräucherter Putenbrust	3,10
Croissant mit Schinken-Käse-Füllung	4,00
Croissant mit Mozzarella, Tomate und Basilikum-Pesto	4,00
Croissant mit Graved Fijordlachs und Honig-Senf-Sauce	4,60
Bagle mit Kräuter-Frischkäsecreme	3,10
Bagle belegt mit Schinken und Käse	3,80
Bagle mit geräucherter Putenbrust	3,80

Imbiss

Kartoffelsalat 150 g	3,40
Nudelsalat 150 g	4,60
Bauernsalat 150 g	5,90
Fleischkäse im Brötchen mit Senf und Ketchup	3,80
Mini-Schnitzel im Brötchen mit Senf und Ketchup	4,40
Saitenwürstchen ein Paar und Brötchen mit Senf und Ketchup	3,40
Fleischküchle im Brötchen mit Senf und Ketchup	4,40
„Brotzeit“ - Auswahl von rohem und gekochtem Schinken, Mini-Salami, Essiggemüse und Bauernbrot	13,10
„Weißwurstfrühstück“	
Weißwurstpaar mit Brezel und süßem Senf	6,0
Weißwurstpaar mit Brezel, süßem Senf und einem Hefe-Weizen, 0,5 l	9,20

Backstube

Tafelbrötchen	0,60
Hefezopf (eine Scheibe)	1,50
Ofenfrische Laugenbrezel	2,10
Laugenbrezel mit Butter	2,50
Laugenstange	2,00
Buttercroissant	2,40
Minibrötchen	0,80
Mini-Laugenbrezel, Mini Laugenstange	1,10
Wagenrad mit 30 Brötchen (Vollkorn, Sesam, Mohn)	32,00

Kuchen, Gebäck & Obst

Mini-Muffin (Schoko, Zitrone)	1,00
Mini-Blechkuchen (Streusel-, Butterkuchen)	1,60
Mini-Blechkuchen (Apfel-, Käse-, Kirsch-, Himbeerschnitte)	1,60
Mini-Plundergebäck (Apfel, Kirsch, Nuss, Quark)	2,10
Tartelette mit weißem oder dunklem Mousse au Chocolat	3,50
Tartelette mit saisonalen Früchten	3,10
Teegebäck (50 g)	2,30
Teegebäck (1 kg)	32,00
Kuchen: Käse, Apfel, Himbeere, Träuble oder Vierfrucht (weitere Sorten auf Anfrage)	4,00
Torten: Schokolade, Erdbeersahne, Nuss (weitere Sorten auf Anfrage)	4,90
Fruchtspieß	3,80
Fruchtspieß im Schokoladenmantel	3,80
Obstkorb mit saisonalem Obst (300 g)	3,80
Obstsalat im Glas	2,90

Hochzeitstorten

Hochzeitstorte, 3-stöckig, für 60-80 Personen	auf Anfrage
Hochzeitstorte, 5-stöckig, für 90-120 Personen	auf Anfrage

Vesper- und Schlemmerplatten

„Käseplatte“	p.P.	13,10
Deutsche und internationale Käseauswahl mit Butter und Brötchenauswahl		
„Wurstplatte“	p.P.	15,60
Verschiedene Wurstsorten mit Butter und Brötchenauswahl		
„Internationale Schinken- und Salamiplatte“	p.P.	24,90
Auswahl von feinem Schinken und Salami (Serrano-Schinken, Parmaschinken, Milano-Salami)		
„Käse- und Wurstplatte“	p.P.	13,10
Verschiedene Käse- und Wurstsorten mit Butter und Brötchenauswahl		
„Fischplatte“	p.P.	25,00
Variationen vom Räucherlachs, Graved Fijordlachs, geräuchertes Forellenfilet, weißer Heilbutt und Cocktail von Grönland Garnelen dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip		
„Vesperplatte“	p.P.	16,60
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken, Blut-, Leberwurst, Pfefferbeißer, Landjäger, Essiggemüse und Bauernbrot		
„Gourmetplatte“ (ab 10 Personen)	p.P.	24,60
Italienischer Parmaschinken, spanischer Serrano-Schinken, rosa gebratenes Roastbeef, Entenbrust mit Blütenhonig glasiert, französischer Camembert mit Preiselbeeren, schweizer Bergkäse, Grana Padano, Graved Fijordlachs, Shrimps-Cocktail, Butter und Brötchenauswahl		

Business-Lunch – ab 10 Stück

Farfalle geschwenkt in leichter Zitronencremesauce, garniert mit sautierten Kirschtomaten	9,90
Penne geschwenkt in Basilikumpesto, mit sautierten Kirschtomaten und Zucchiniwürfeln	9,90
Hausnudeln geschwenkt in Rucolacreme, überbacken mit sautierten Champignons und geriebenem Käse	9,90
Rotbarschfilet gedünstet mit Gurkenrahmgemüse, dazu Butterkartoffeln	10,60
Gefüllte Zucchini mit Kräutertomatensauce, dazu Basmatireis	11,10
Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit tomatisierter Penne	15,00
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Zitronenbutter gebraten, mit Sahnetagliatelle, garniert mit Ananaswürfeln	15,00
Seelachsfilet gebacken an Sauce Remoulade, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	12,30
Zarter Braten von der Putenbrust, auf Champignons à la Crème, mit Butterspaghetti	12,30
Hacksteak mit Crème-Champignons, dazu in Butter geschwenkte Schupfnudeln	12,30
Seelachsfilet gedünstet in Prosecco auf marmorierter Limettencremesauce mit Paprikareis	12,30
Geschnetzeltes vom Jungschweinrücken in Zitronenrahmsauce mit Butterspätzle	15,50
Geschnetzeltes vom Jungschweinrücken in Champignonrahm mit Butterspätzle	15,50
Gefüllte Paprikaschote an Kräutersahnesauce mit Kartoffelpüree	13,50
Zartes Putenschnitzel überbacken mit Tomaten und Käse, dazu Bratkartoffeln	13,50
Zartes Putenschnitzel "Zigeuner Art" mit körnigem Reis	13,50
Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung in Käsesahnesauce	13,30
Zartes Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit Edelpilzrahmsauce, dazu Butterspätzle	15,00
Streifen vom Putenbrustfilet mit Curryfruchtsauce und Rosinenreis	14,40
Zartes Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit Mascarponecremesauce dazu Butterfarfalle	15,00
Roulade vom Jungschwein gefüllt nach Hausfrauen-Art, auf Sherryrahmsauce, dazu mediterran gebratene Kartoffelecken	16,30
Gemüselasagne mit Kräutersahnesauce	14,80
Gemüsemaultaschen "Käppele" auf Blattspinat, nappiert mit Sauce Mornay	15,50
Viktoriabarschfilet natur gebratenen mit Tomatenragout und Reis	11,40
Ofenfrischer Schweinebraten mit Altbiersauce, dazu geschmelzte Semmelknödel	14,30
Mittelmeergemüse in cremiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken, dazu körniger Reis	14,30
Spanferkelbraten auf Altbiersauce mit sautierten Schupfnudeln	16,30
Feines Ragout von Edelfischen in Dillcremesauce mit Duftreis	15,00
Cordon Bleu von der Putenbrust mit mediterran gebratenen Kartoffelecken	16,90
Feine Streifen vom Jungschweinefilet in Pfeffersahnesauce mit Butterspätzle	18,10
Rinderroulade gefüllt nach Hausfrauen-Art, mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln	23,10
Gemischter Braten auf Edelpilzcremesauce, dazu geschmelzte Semmelknödel	19,60
Zu den einzelnen Gerichten aus der Sparte Business-Lunch bieten wir auf Wunsch Blattsalate der Saison mit Kräutervinaigrette, pro Person	2,40

Suppenspezialitäten

Stuttgarter Flädlesuppe		4,90
Kräutercremesuppe		5,60
Grünkernsuppe		5,60
Waldpilzrahmsuppe		5,60
Spinatcremesuppe		5,60
Tomatenrahmsuppe		5,60
Zucchinicremesuppe mit Tomatenwürfeln		5,60
Brokkolicremesuppe		5,60
Paprikacremesuppe		5,60
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons		5,60
Lauchcremesuppe		5,60
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)		6,10
Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischer Nocke		7,40
Maultasche (1 Stk.) in kräftiger Rinderbouillon		7,40
Karottenschaumsuppe mit Räucherforellenfilet und gerösteten Mandelblättchen		8,60
Kartoffelsuppe mit Speck und Kräutercroûtons	(als Hauptgang 7,40)	6,10
Gaisburger Marsch aus dem Suppenkessel	(als Hauptgang 8,70)	7,30
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	(als Hauptgang 8,70)	7,30
Linseneintopf mit Würstchen	(als Hauptgang 10,70)	8,50
Saisonale Suppen		
Bärlauchcremesuppe		6,30
Kürbiscremesuppe		6,30
Pfifferlingcremesuppe		7,50

Salatbüffets

Salatbüffet „Standard“	6,90
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing und Brötchenauswahl	
Salatbüffet „Classic“	7,50
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat und Brötchenauswahl	
Salatbüffet „Superior“ (ab 20 Personen)	8,50
Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl	
Salatbüffet „Gourmet“ (ab 20 Personen)	11,10
Verschiedene Blattsalate der Saison, Radicchiosalat, Rucolasalat mit Parmesanspänen, dreierlei Dressing, Duett von Tomaten-Mozzarella nappiert mit Balsamico, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, Waldorfsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Geflügelsalat mit Ananas und Brötchenauswahl	

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe „Ungarische Art“	7,30
Krautschupfnudeln	5,60
Gebratene Maultaschen mit Ei	5,30
Currywurst mit Pommes Frites und Brötchen	5,60
Fleischküchle mit Brötchen, dazu Senf und Ketchup (100 g p.P.)	4,40
Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat mit Brot	7,00
Gemischte Wurst- und Käseplatte mit einer Brotauswahl	8,50
Käseplatte, Schnitt- und Weichkäse garniert mit Früchten und Baguette	8,50
„Käseigel“	7,50
Sticks vom Emmentaler und Edamer mit Weintrauben, Ananas, Perlwiebeln und Kirschtomaten, dazu Scheiben vom Stangenbaguette (3 Sticks)	
„Mitternachtsplatte“	11,90
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken, Salami, Pfefferbeißer, Landjäger, Essiggemüse und Bauernbrot	
„Deftige Platte“	12,40
Partyschnitzel, Fleischküchle und Hähnchenschenkel mit Brötchenauswahl	

Fingerfood

Das Essen ist mundgerecht portioniert und kann auch im Stehen verzehrt werden entweder mit oder ohne Besteck. Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Kreationen Ihr eigenes Büffet zusammen. Gerne beraten wir Sie. Aus Erfahrung sind 6 Variationen pro Person für einen Empfang ausreichend. Als Hauptmahlzeit sollte die Menge auf 10 Stück pro Person erhöht werden.

Fingerfood kalt

Geflügel

Hähnchenbrust mit Orangenfilets	3,00
Hähnchenspieß süß-sauer mariniert	3,00
Hähnchenspieß mit Kiwi und Mango	3,00
Hähnchenspieß mit Prosciutto, Salbei und Croûtons	3,00
Hähnchenspieß mediterran mariniert	3,00
Entenbrust mit Blütenhonig glasiert, auf Crostini mit exotische Obstgarnitur	4,10
Perlhuhnbrüstchen auf Bruschetta mit Rosmarinblatt und Physalis	4,10

Schwein

Schweinemedaille mit exotischen Früchten	3,30
Schweinemedaille mit Orangenglasur und exotische Frucht	3,30
Honigmelone mit Parmaschinkensegel	3,80
Partyfrikadelle mit marinierten Zucchinischeiben und Kirschtomate	3,00
Hackfleischbällchen im Sesammantel	3,00
Auberginen-Parmaschinken Involtini	3,80

Rind

Roastbeef-Röllchen mit Sauce Tartar	3,40
Zucchini-Rostbeef Involtini	3,40
Rinderrouladen-Tranche mit Burgundertraube	3,40
Rinderrücken mit Ananas und Pfirsich	3,40
Rumpsteakwürfel mit Dijondip	3,40

Fisch

Scampispieß nach ägyptischer Art in Dattelöl mariniert	3,50
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarpone Creme	3,50
Crostini mit Crevettencocktail und frischem Dill	3,50

Vegetarisch

Gemügesticks mit Dip (5 Stück pro Einheit)	3,10
Antipasti Gemüsespieß	3,50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln	2,50
Salate im Glas, 50 g (ab 20 Stück):	
Apfel-Karottensalat, Paprika-Maissalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat	2,50
Nudelsalat, Bauernsalat, Geflügelsalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln	3,10

Fingerfood kalt

Käse

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto	2,90
Französischer Tortenbrie mit frischen Früchten	2,90
Wrap mit Frischkäsefüllung, Pinienkernen und Parmesan	2,90
Geröstetes Ciabatta mit Pesto, Rucola und Parmesan	2,90
Zucchiniröllchen mit Rucola und Ziegenkäsefüllung	3,10

Fingerfood warm

Geflügel

Indonesischer Puten-Satayspieß mit Ananas und Erdnussauce	3,30
Hackfleischbällchen von der Poulardenbrust gefüllt mit Fetakäse	3,30
Hähnchenbrust im Blätterteigmantel mit Ananas und Curry	3,30
Putenspieß im Kokosmantel mit Currydip	3,30
„Southern fried chicken“ – Hähnchenmedaillons mit Orangen-Pfeffersauce	3,30

Schwein

Partyfrikadellen unter der Senfkruste	3,00
Hackfleischbällchen gefüllt mit Spinat-Mozzarella im Sesammantel	3,00
Moinkball – Hackfleischbällchen in der Speckhülle mit BBQ-Sauce	3,00
Schweinemedallion unter der Blätterteighaube	3,30
Schweinemedallion unter der Kräuterkruste mit Pfirsich	3,50

Rind

„Bahija“ - gebackene Fleisch-Kartoffelrolle aus Indonesien	3,50
Tranche von der Rindsroulade mit Senfgurke	3,50
Gebratenes Rinderhacksteak unter der Mozzarellahaube mit Kardamom	3,50

Fisch

Lachsfilet mit Zitronendill im Blätterteigmantel	3,40
Würziger Scampispieß „Pili Pili“ (in Olivenöl gebraten) mit einer Prise Cayennepfeffer	3,50
Gebackene Garnelen im Tempurateig (Mehl, Ei, Wasser) mit süß-saurem Dip	3,80

Maultaschen – hausgemacht

Minigemüsemaultasche (vegetarisch)	2,50
Minimaultasche „Römerhof“	2,80
Minilachsmaultasche	3,10

Fingerfood warm

Deftige Römerkuchen, Pizza und Quiche

Römerkuchen

„Venezia“	2,50
mit Rahm, Speck, Mascarpone, Zwiebelringen und mediterranen Kräutern	
„Lago di Garda“	2,80
mit Rahm, Mascarpone, Zucchini, Brokkoliröschen, Tomaten, Basilikum und Mozzarella	

Pizza

Minipizza mit Tomate und Schinken	2,30
Minipizza mit Ananas und Salami	2,30

Quiche

Quiche Lorraine mit Speckwürfeln, Rahm und französischen Kräutern	2,50
Quiche mit Parmesan, Spinat und Lachs	3,10
Gemüse-Quiche mediterran mit Kirschtomaten, Zucchini und Paprika	3,10

Wraps

„Florentin Wrap“ mit Spinat-Gemüse-Käsefüllung	2,50
„Gado Gado Wrap“ mit asiatischem Gemüse	2,50
„Mediterran Wrap“ mit Tomate, Zucchini, Paprika	2,50
„Pollo Wrap“ mit Hähnchenbrustfilet und Avocadocreme	2,80
„Tijuhana Wrap“ Tortilla mit Chili con Carne	2,80

Vegetarisch

Gemüsetartelette	2,50
Piccolo Gemüse-Pilz-Semmelknödel mit Portweindip	2,60
Asiatische Mini-Gemüse-Frühlingsrolle (2 Stück) mit Tomaten-Chili-Dip	2,80

Käse

Gebackenes Camembertbällchen mit Preiselbeeren	2,80
Kartoffeltasche mit Käsefüllung	2,80
Panierte und gebackene Mozzarellawürfel mit Pflirsich	2,80

Fingerfood Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	2,80
Panna Cotta mit Erdbeermark	2,80
Orangen – Limettencreme	2,80
Erdbeercreme	2,80
Zitronencreme	2,80
Mangocreme	2,80
Cappuccinomousse	2,80
Espressomousse	2,80
Schokoladenmousse	2,80

Menüs

Geflügel

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
* * *

Putenscaloppe auf Tomatencremesauce
mit Basilikumtagliatelle
* * *

Panna Cotta an einem fruchtigem Saucenspiegel
GM 01 / p.P. 27,40

Zucchinicremesuppe
* * *

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
* * *

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
GM 02 / p.P. 29,10

Brokkolicremesuppe
* * *

Zartes Putenschnitzel „Zigeuner Art“
mit Reis
* * *

Joghurtterrine mit Obstgarnitur
GM 03 / p.P. 30,10

Kraftbrühe mit Flädle
* * *

Streifen von der Putenbrust
in Curryfruchtsauce mit Rosinenreis
* * *

Mascarpone-Orangencreme
GM 04 / p.P. 29,40

Paprikacremesuppe
* * *

Gebratene Maispoulardenbrust
an kräftiger Portweinsauce, mit Gemüse
der Saison und geschmelzten Tagliatelle
* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
GM 05 / p.P. 34,00

Lauchcremesuppe
* * *

Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel gebraten,
an Rosmarinjus mit Karottengemüse
und Herzoginkartoffeln
* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce
GM 06 / p.P. 33,40

Minestrone
* * *

Geschmorte Hähnchenbrust auf Burgunderjus
mit Gemüse vom Markt
und gebratenen Kartoffelecken
* * *

Amarettomousse an Orangen–Kiwisalat
GM 07 / p.P. 31,50

Gemüsebrühe mit Backerbsen
* * *

Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln
nappiert mit Kartoffeldressing
* * *

Gefüllte Poulardenbrust in der Sesamkruste
an feiner Bratensauce, mit saisonalem
Gemüsebouquet und Butternudeln
* * *

Weißes und dunkles Mousse
auf Fruchtsaucenspiegel
GM 08 / p.P. 42,60

Menüs

Schwein

Champignonrahmsuppe

* * *

Maultaschen geschmelzt
mit Kartoffel- und Blattsalat

* * *

Schokoladenpudding mit Sahne

SM 01 / p.P. 27,40

Gemischter Salat
nappiert mit unserem Hausdressing

* * *

Vaihinger Rahmgescnetzeltes
mit Champignonköpfen,
dazu ein Kartoffelrösti

* * *

Warmer amerikanischer
Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis

SM 02 / p.P. 30,10

Kresserahmsuppe

* * *

Schweinerückensteak auf Jägersauce,
dazu Gemüse der Saison
und hausgemachte Spätzle

* * *

Apfelküchle mit Zimt und Zucker,
an Vanillesauce

SM 03 / p.P. 31,00

Karottenschaumsuppe

* * *

Schweinefilet im Blätterteigmantel gebraten,
an Portweinsauce mit einem Gemüsebouquet

* * *

Bananenmousse mit Schokoladenspänen

SM 04 / p.P. 38,50

Tomatenrahmsuppe

* * *

Schweinefilet am Stück gebraten
auf „Sauce Robert“, an einem Duett
von Blumenkohl und Brokkoli
mit Bratkartoffeln

* * *

Joghurtterrine mit heißen Waldbeeren

SM 05 / p.P. 37,50

Festtagssuppe

* * *

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste
an Sherryrahmsauce, dazu Gemüse
vom Markt und hausgemachte Spätzle

* * *

Crème Brûlée

SM 06 / p.P. 38,60

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädlestreifen

* * *

Schweinefiletmedallions natur gebraten
auf Apfel-Calvadosrahmsauce,
dazu Macairekartoffeln und Brokkoliröschen

* * *

Champagnerparfait
mit frischen Früchten

SM 07 / p.P. 37,80

Duett von Tomaten-Mozzarella
mit Basilikumpesto

* * *

Lendchenteller auf Champignons à la Crème,
mit Vichykarotten und hausgemachten Spätzle

* * *

Frischer Obstsalat,
mariniert mit Grand Marnier

SM 08 / p.P. 41,90

Menüs

Rind

Gemüsekraftbrühe mit Grießnocken
* * *

Rinderhüftsteak auf „Sauce Bordeaux“
mit Kräuterbutter, Grilltomate
und gebratenen Kartoffelecken
* * *

Orangencreme mit Limettenzeste
RM 01 / p.P. 32,50

Zucchinicremesuppe
* * *

Medaillons vom Rinderfilet
auf kräftiger Portweinsauce
mit Ratatouille und Polentaküchle
* * *

Gemischtes Eis mit Sahne
RM 03 / p.P. 46,90

Feldsalat mit Speckkracherle
* * *

Festtagssuppe
* * *

Gegrillte Medaillons von Rind und Schwein unter
einer Kräuterkruste auf Sherryrahmsoße an einem
Duett von Brokkoli und Blumenkohl,
dazu hausgemachte Spätzle
* * *

Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne
RM 05 / p.P. 54,10

Lachs-Spargel-Symphonie „Zar Nikolai“ – zart mariniertes norwegisches Räucherlachs
mit Crème Fraîche und grünen Spargelspitzen
* * *

Steinpilzrahmsuppe mit Walnussklößchen
* * *

Frische knackige Blattsalate mit Cäsar-Dressing, Rohschinkenwürfel und Croûtons
* * *

Waldbeerensorbet
* * *

Rinderfilet „Wellington“ mit Pilzfarce im Blätterteigmantel an Portweinsauce,
dazu Speckbohnenbündchen und Herzoginkartoffeln
* * *

Mangowürfel an dunklem Alpenmilch-Schokoladenmousse mit Vanilleschokoladenspänen
RM 07 / p.P. 81,00

Seite 14

Vitello Tonnato mit Kapern,
garniert mit Limettenfilets
* * *

Schwäbischer Sauerbraten
eingelegt nach einem alten Hausrezept,
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
* * *

Windbeutel gefüllt mit Schokoladensahne
RM 02 / p.P. 43,80

Stuttgarter Maultaschensuppe
mit Gartenkräutern
* * *

Rinderfilettranchen an Barolosauce
mit gratiniertem Staudensellerie, Grilltomate
und Herzoginkartoffeln
* * *

Apfelküchle mit Himbeercreme
RM 04 / p.P. 50,30

Spargelcremesuppe mit Kräutersahnehaube
* * *

Rinderfilet am Stück gebraten
an getrüffelter Portweinsoße,
dazu Mittelmeergemüse und Kartoffelgratin
* * *

Cappuccinomousse
RM 06 / p.P. 49,80

Menüs

Kalb

Antipasti – Mediterranes Gemüse bestehend aus
Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons
und Kirschtomaten in Olivenöl gebraten

* * *

Kalbsbraten mit Zitronenrahmsauce,
dazu Gemüse vom Markt und Spätzle

* * *

Hausgemachtes Tiramisu

KM 01 / p.P. 42,00

Komposition von Tomaten-Mozzarella
und Parmaschinken mit Melone

* * *

Triologie von Kalbs-, Rind-
und Schweinefiletmedaillons
auf Champignonrahmsauce,
dazu Butterspätzle und Vichykarotten

* * *

Ananas-Carpaccio mit Bourbon-Vanilleeis
und Macadamia-Nüssen

KM 03 / p.P. 52,30

Feldsalat mit gebratenen Champignons
nappiert mit Kräuter-Vinaigrette

* * *

Medaillons vom Kalbsfilet auf Sherryrahmsauce
mit Schupfnudeln und tourniertem Gemüse

* * *

Erfrischendes Joghurt-Panna-Cotta
auf fruchtigem Erdbeermark,
garniert mit einem Obstbouquet

KM 05 / p.P. 48,40

Bouquet vom Blattsalat, garniert mit lauwarmen Hummertranchen
und mariniertem grünem Spargel

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe verfeinert mit altem Sherry und Chesterstange

* * *

Champagnersorbet mit Blaubeeren und frischer Minze

* * *

Medaillons vom Kalbsfilet auf Pfifferlingrahmsauce
mit Zucchini-Paprikagemüse
und Herzoginkartoffeln

* * *

Hausgemachtes, marmoriertes Champagnerparfait
auf Mangokonfit mit Amarenakirschen

KM 07 / p.P. 80,90

Karottenschaumsuppe
mit geräucherten Forellwürfeln

* * *

„Scaloppine al vino bianco“
mit unserer Hauspasta und Marktgemüse

* * *

Mangomousse mit Fruchtmark

KM 02 / p.P. 41,60

Gebratene Scampi-Spieße
mit Cocktailsauce und Limettendip

* * *

Kalbsinvoltni im Parmaschinkenmantel
auf Prosecco-Schaumsauce
mit Kirschtomatenrisotto

* * *

Waldbeerparfait mit frischen Früchten

KM 04 / p.P. 49,50

Carpaccio vom Bresaola Schinken
mit Rucola und Parmesanspänen

* * *

Kalbsschnitzel an Grappasahnesauce
mit Basilikumnudeln und Mandelbrokkoli

* * *

Amarettomousse an Orangen-Kiwisalat

KM 06 / p.P. 47,50

Menüs

Fisch

Rote Paprikasuppe
mit Ingwer verfeinert

* * *

Pangasiusfilet an Tomatenkräutersauce
mit Paprikastreifen, dazu schwarze Nudeln

* * *

Orangen-Kiwisalat parfümiert mit Amaretto

FM 01 / p.P. 32,80

Kräftige Tomatencremesuppe
mit Parmesancrôtons und frischem Basilikum

* * *

Viktoriabarschfilet mit Kräutersahnesauce,
dazu Petersilienkartoffeln
und Brokkoli-Röschen

* * *

Marinierter Obstsalat mit frischer Minze

FM 02 / p.P. 33,40

Schaumsuppe vom Lauch
mit getrockneten Tomaten

* * *

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronengrassauce mit
mediterranem Gemüse und Duftreis

* * *

Camparisorbet mit Orangenfilets

FM 03 / p.P. 34,30

Rucolasamtuppe
mit Tomatenwürfeln

* * *

Seeteufelmedaillon an Hummersauce
mit Basilikumnudeln und Gemüsebouquet

* * *

Obstspieß im Zartbittermantel

FM 04 / p.P. 36,00

Feldsalat nappiert mit Kräutervinaigrette,
garniert mit Speckwürfeln und Crôtons

* * *

Lachsmedaillon „Käppele“
auf Rahmspinat
mit Dillsahnesauce und Wildreis

* * *

Zitronensorbet
mit Limettenzesten

FM 05 / p.P. 40,40

Rucolasalat mit Scheiben von
gebratenem Ziegenkäse, nappiert
mit Balsamico-Olivenöldressing,
garniert mit Wolfsbeeren

* * *

Saiblingsfilet aus württembergischer Zucht
in Zitronenbutter gebraten,
auf einem Gemüsebett mit Safranrisotto

* * *

Frischer Obstsalat
mariniert mit Grand Marnier

FM 06 / p.P. 42,50

Artischocken-Shrimps-Salat mit Kirschtomaten,
mariniert mit weißer Balsamicovinaigrette

* * *

Hummercremesuppe mit Sahnehaube

* * *

Himbeersorbet mit Champagner

* * *

Forellenfilet mit frischen Gartenkräutern in Butter gebraten,
dazu mediterranes Gemüse und Schwenkkartoffeln

* * *

Gebackene Ananasecken im Kokosmantel

FM 07 / p.P. 65,10

Menüs

Vegetarisch

Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette
* * *

Flädle gefüllt mit knackigem Gemüse,
nappiert mit luftiger Kräuterschaumsauce
* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
VM 01 / p.P. 27,30

Salatkomposition mit Joghurtdressing
an gebackenen Mozzarellaspießen
* * *

Steinpilzravioli an Mascarponeschaumsauce,
garniert mit Rucola,
Kirschtomaten und Parmesanspäne
* * *

Berengrütze mit flüssiger Sahne
VM 03 / p.P. 32,10

Zitronengrassuppe mit Sahnehaube
* * *

Gemüsestrudel an Kräuterrahmsauce
* * *

Hausgemachtes Tiramisu
VM 05 / p.P. 26,00

Brokkolisamtsuppe
mit gerösteten Mandelblättchen
* * *

Feines Marktgemüse geschwenkt im Wok,
mit Ebly-Zartweizen
* * *

Mangomousse mit frischen Früchten garniert
VM 07 / p.P. 26,40

Gemüsekraftbrühe mit Grießnocken
und Flädlestreifen
* * *

Kartoffel-Zucchini gratin
auf Tomatenkräutersauce
mit italienischem Reibekäse
* * *

Waldbeersorbet
VM 02 / p.P. 25,10

Tomatencremesuppe
* * *

Gemüsemaultaschen
auf Kräuterrahmchampignons
mit Kartoffelrösti
* * *

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
VM 04 / p.P. 28,10

Champignoncremesuppe
* * *

Zucchini gefüllt mit Ratatouille
auf „Sauce Rosé“, dazu Bandnudeln
* * *

Mokkamousse mit Feigentranchen
VM 06 / p.P. 27,60

Gegrilltes Mittelmeergemüse,
mariniert in Balsamico und Olivenöl,
dazu Ciabatta
* * *

Gemüselasagne
auf Tomatencremesauce
* * *

Orangen-Mascarponecreme
VM 08 / p.P. 28,90

Büffets

Brunch (ab 20 Personen)

Frühstück

Käse- und Wurstplatte,
Schokomüsli, Knuspermüsli, Cornflakes, Naturjoghurt,
Erdbeer-, Schwarzkirsch-, Aprikosen- und Himbeermarmelade,
Diätkonfitüre, Nutella, Honig, Diätmargarine, Butter und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Blattsalate der Saison,
dazu reichen wir Champagner-Himbeerdressing sowie Joghurtdressing,
Gurkensalat mit Dillspitzen, Kartoffelsalat,
Duett von Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

* * *

Hauptgang

Salimbocca vom Viktoriabarschfilet an Tomatensauce
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Schweinefilet am Stück gebraten mit Sherryrahmsauce
Gemüse-Nudelauflauf mit Kräutersauce

Beilagen

Spätzle, Tagliatelle, Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert im Glas

Orangen-Mascarponecreme
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 42,50

Büffets

Käppele (ab 20 Personen)

Salatbüffet „Classic“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarponecreme, Antipasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignon, Romanasalat mit Kräutervinaigrette, Speckwürfeln und Croûtons

* * *

Hauptgang

„Käppele“ Maultaschen auf Rahmspinat
Schweinefiletspitzen in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle
Hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern gebraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin

Beilagen

Blumenkohl, Brokkoli, Vichy-Karotten

* * *

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce
Schokoladenmousse – im Glas
Rote Grütze aus Waldbeeren – im Glas

Pro Person 49,50

Glems (ab 20 Personen)

Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:
Weißer Heilbutt, schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

* * *

Hauptgang

Rinderfilet am Stück gebraten an getrüffelter Portweinsauce mit Kartoffelgratin
Putenmedaillons an Estragonsauce mit Basmatireis
Viktoriabarschfilet an Kräutersahnesauce mit Butternudeln

Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert im Glas

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Obstsalat von frischen Früchten
Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade

Preis pro Person 71,60

Büffets

Römerhof (ab 20 Personen)

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultasche und Grießklößchen sowie Gartenkräutern

* * *

Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Gebratene Scampi-Spieße mit Cocktailsauce und Limettendip

* * *

Hauptgang

Schwäbischer Sauerbraten in Trollingersauce mit glasierten Weintrauben und Semmelknödel
Pangasiusfilet an Tomatenkräutersauce und Paprikasteifen, dazu schwarze Nudeln
Gefüllte Kalbsbrust an Sherryrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

Ananas-Carpaccio mit Macadamia-Nüssen
Amarettomousse garniert mit Orangen - im Glas

Pro Person 55,50

Kulinarium (ab 20 Personen)

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultasche und römische Nocken

* * *

Salatbüffet „Gourmet“

Verschiedene Blattsalate der Saison, Radicchiosalat, Rucolasalat mit Parmesanspänen, dreierlei Dressing, Duett von Tomaten-Mozzarella nappiert mit Balsamico, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, Waldorfsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Geflügelsalat mit Ananas und Brötchenauswahl

* * *

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste an Sherryrahmsauce mit Schupfnudeln
Kalbsinvoltni im Parmaschinkenmantel auf Proseccoschaumsauce mit Kirschtomatenrisotto
Seeteufelmedaillon an Hummersauce mit Basilikumnudeln

Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce
Mousse von weißer und dunkler Alpenmilchschokolade - im Glas
Joghurt Panna Cotta auf fruchtigem Erdbeermark - im Glas

Preis pro Person 60,90

Seite 20

Büffets

Stäffele (ab 20 Personen)

Salatbüffet „Standard“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln,
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Gekochter und roher Schinken mit marinierten Melonenkugeln

* * *

Hauptgang

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebelbrunoise

Rinder- und Schweinebraten in Braunbierjus mit Brezelknödel und Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Sahnehaube und Schokoraschel - im Glas

Pro Person 44,40

Wasen – rustikal (ab 20 Personen)

Salatbüffet „Standard“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln,
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Aufschnittplatte gemischt (Käse, Wurst, gekochter und roher Schinken)

* * *

Hauptgang

Schweinebraten in Altbiersauce mit Brezelknödel

Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat

Käsespätzle mit Zwiebelbrunoise

* * *

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce - im Glas

Preis pro Person 36,90

Büffets

Gerlingen (ab 20 Personen)

Suppe

Waldpilzrahmsuppe mit Brotcroûtons

* * *

Vorspeise

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Balsamicodressing,
in Honig marinierte Galia-Melonenkugeln mit Serrano-Schinken,
„Vitello Tonnato“ mit Kapern, garniert mit Limettenfilets,
Artischocken-Shrimps-Salat mit Kirschtomaten, mariniert mit weißer Balsamicovinaigrette

* * *

Hauptgang

Gegrillte Medaillons vom Rind natur gebraten mit Pfifferlingrahmsauce und Herzoginkartoffeln
Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste auf Blattspinat mit Bratensauce
Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsahnesauce

Beilagen

Basmatireis, Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Maracujamousse - im Glas
Grießflammerie mit Fruchtmark - im Glas

Preis pro Person 52,50

Schwäbisch-römische Frischeküche (ab 20 Personen)

Suppe

Schaumsuppe von roter Paprika mit Limettensaft verfeinert

* * *

Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln,
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat,
Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Galia-Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel

* * *

Hauptgang

„Piccata Milanese“ vom Schweinemedailon an Tomatenkräutersauce mit Butterspaghetti
Rinderroulade in Chiantisauce mit hausgemachten Spätzle
Lachsmedailon mit Dillschaumsauce, dazu Basmatireis

Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Frischer Obstsalat mariniert mit Grand Marnier

Pro Person 57,40

Büffets

Stuttgart (ab 20 Personen)

Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

„Vitello Tonnato“ mit Kapern, garniert mit Limettenfilets
Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:
Weißer Heilbutt, schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

* * *

Hauptgang

Gebratene Maispoulardenbrust an kräftiger Portweinsauce mit Gemüse der Saison und Tagliatelle
Schweinefilet am Stück gebraten an Apfel-Calvadosrahmsauce, dazu Macairekartoffeln
Saiblingsfilet aus württembergischer Zucht, in Zitronenbutter gebraten, mit Safranrisotto

Beilagen

Ratatouillegemüse, Spätzle

* * *

Dessert im Glas

Mangomousse mit Fruchtmark
Waldbeerenparfait mit frischen Früchten

Preis pro Person 54,50

Italienisches Festtagsessen (ab 20 Personen)

Antipasti

Mediterran gebratenes Gemüse bestehend aus:
Paprika, Aubergine, Pilze, Zucchini und Kirschtomaten pikant mariniert
Shrimps in Balsamicovinaigrette
Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel
Duett von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

* * *

Hauptgang

Puten-Zucchini Involtini an Rosmarinjus mit Kräuterrisotto,
Steinpilzravioli in Pinienkern-Pesto-Creme mit Parmesanspänen,
Kalbsrückensteak mit Tomaten-Concassée und Mozzarella überbacken, dazu Bandnudeln

* * *

Dessert im Glas

Süditalienischer Obstsalat mit Marsala
Mascarpone Limettencreme

Pro Person 49,80

Büffets

Parma (ab 20 Personen)

Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

* * *

Hauptgang

„Osso Bucco“ - geschmorte Kalbshaxenscheiben in pikanter Tomaten-Gemüsesauce
Seezungenfilet auf getrüffelter Safranschaumsauce mit Butterreis

Schweinefilet im Blätterteigmantel gebacken an Portweinsauce mit einem Gemüsebouquet

Beilagen

Bandnudeln, Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

Zitronen-Erdbeerterrine

Pfirsich-Maracujacreme

Preis pro Person 42,10

Roma (ab 20 Personen)

Antipasti

Antipasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons
Triologie von luftgetrockneten, italienischen und spanischen Schinken- und Salamispezialitäten

Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing

Paprika Zucchini Salat

* * *

Suppe

Tomatensuppe verfeinert mit Mascarpone

* * *

Hauptgang

Kalbsfiletmedaillons Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei auf Madeirasauce

Zarte Lammkeule unter der Kräuterkruste an „Sauce Provence“

Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ an Blattspinat mit Tomatenreis

Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt, Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert im Glas

Frischer Obstsalat

Mousse von Zartbitterschokolade

Pro Person 53,90

Büffets

Italia (ab 20 Personen)

Vorspeise

Duett von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
 Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen, nappiert mit samtigem Balsamico
 Antipasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons
 Meeresfrüchtesalat mit Artischockenherzen und Avocado

* * *

Hauptgang

Kaninchenfilet an mediterraner Kräutersauce mit Butterpenne
 Kalbsbraten in Zitronensahnesauce mit Kartoffelgnocchi
 Lachsmedaillon gedünstet auf einem Wurzelgemüsebett an Proseccocreme

Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

Panna Cotta an Erdbeermark
 Hausgemachtes Tiramisu

Pro Person 42,10

Traumreise (ab 20 Personen)

Suppe

Zitronengrassuppe mit Sahnehaube

* * *

Vorspeise

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
 Salat von Artischockenherzen und Shrimps mariniert mit samtiger Balsamicodressing
 Waldorfsalat garniert mit Apfelspalten und Walnüssen
 Geflügelsalat mit Paprika, Champignons und Mais mit einer leichten Weißweinvinaigrette nappiert
 Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto
 Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:
 Weißer Heilbutt, schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs
 mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

* * *

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste mit Bananen-Kadamomsauce und Duftreis
 Jungschweinroulade mit pikanter Füllung an „Sauce Robert“, dazu Kartoffelgratin
 Kaninchenfilet an Kräuter-Pfifferling-Sahnesauce und Tagliatelle

Beilagen

Ratatouillegemüse

* * *

Dessert im Glas

Mousse von der Williamsbirne mit Eierlikör nappiert
 Orangencreme mit Limettenzeste

Pro Person 46,90

Büffets

Highlightbüffet (ab 20 Personen)

Suppe

Kresserahmsuppe mit Eismeergarnelen

* * *

Salatbüffet „Gourmet“

Verschiedene Blattsalate der Saison, Radicchiosalat, Rucolasalat mit Parmesanspänen, dreierlei Dressing, Duett von Tomaten-Mozzarella nappiert mit Balsamico, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, Waldorfsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Geflügelsalat mit Ananas und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten aus Süditalien an Galia-Melonenschiffchen

Roastbeef rosa gebraten an exotischer Obstgarnitur

* * *

Hauptgang

Kalbsfiletgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Tranchen von der Lammkeule in Rosmarinjus mit Herzoginkartoffeln

Lachsmedaillon „Käppele“ auf Rahmspinat

Beilagen

Basmatireis, Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert im Glas

Mousse von weißer und dunkler Alpenmilchschokolade

Maracuja-Panna-Cotta

Pro Person 78,80

Outback – Australia (ab 20 Personen – Preis auf Anfrage)

Vorspeise

„Dreamtime“ mit Curry marinierte Meeresfrüchte, dazu Duftreis im Salatbouquet

Feuriger Beach-Comber-Cocktail von Crevetten, grünen Muscheln und Avocado

„Immigrants Potpourri“ von gegrilltem mariniertem Gemüse

Plantagen-Süßkartoffelsalat mit Mais und Bohnen

Blattsalate mit „Thousand-Island-Dressing“

* * *

Hauptgang

Geschnetzeltes vom Kängurufilet mit grünem Pfeffer und frischem Ingwer an Tomatenrisotto

Lammkeule im Ganzen gebraten mit „Ye Olde“ Minzesauce und Kartoffel-Ziegenkäse-Gratin

Turkey Steak mit Cranberrysauce und grünen Gnocchis

Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

* * *

Dessert

„Creamy Chocolate Whip“

Tropischer Fruchtsalat

„Honey Bavarian Cream“

Pro Person Auf Anfrage

Seite 26

Büffets

Grillbüffet (ab 20 Personen)

Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

* * *

Vorspeise

Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel

Antipasti - gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons

* * *

Hauptgericht

Rote Wurst gegrillt

Hähnchenbrustfilet in Curry-Kardamom mariniert

Schweinehals gepfeffert

Rinderhüftsteak mariniert.

Lammkotelett mediterran mariniert

Garnelenspieß

Hauptgericht vegetarisch

Gefüllte Zucchini vom Grill

* * *

Beilagen

Folienkartoffeln mit Quark-Dip

Maiskolben aus dem Honigsud

* * *

Saucen

BBQ-Dip, Knoblauch-Dip, Kräuterbutter, Ketchup, Mayonnaise, Senf

* * *

Dessert im Glas

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mascarpone-Limettencreme

Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade

Preis pro Person 49,00

Lieferungen durch unseren Partyservice Material-, Personal- und Lieferkosten

Die Büffetausstattung für die Darbietung und Ausgabe des Speiseangebotes inklusive der Behältnisse, Platten und des Büffetbestecks ist bereits in den Speisepreisen enthalten und wird nicht gesondert in Rechnung gestellt. Nicht enthalten sind die Kosten für eventuell benötigte Tischdecken. Die Kosten sind Stück- und Tagespreise.

Besteck, Geschirr und Gläser

Für Besteck, Geschirr und Gläser inklusive Reinigungskosten berechnen wir:

Einzelpreis für Glas, Besteck oder Geschirr (pro Teil)		0,44
„Käppele“ Sorglospaket I	Je ein Messer, Gabel und Hauptgangteller	1,20
„Käppele“ Sorglospaket II	Je ein Messer, Gabel, Mittelteller und Hauptgangteller	1,60
„Käppele“ Sorglospaket III	Je ein Messer, Gabel, Mittelteller, Hauptgangteller und Glas	2,10
„Käppele“ All Inclusive	Besteck, Geschirr, Gläser, Tischdecken und Servietten	7,50

Tischwäsche, Servietten und Sitzbezüge

Stehtischhuse rund	Ø 80 cm	22,40
Stehtischhuse universal weiß oder creme	bis Ø 120 cm	23,60
Stehtischstretchhuse weiß	Ø 80 cm	24,90
Easy Stretch Stehtischhuse (verschiedene Farben)		29,90
Tischdecke für runde Tische	Ø 160 cm (6 Personen)	15,90
Tischdecke für runde Tische	Ø 230 cm (8 Personen)	26,00
Tischdecke für runde Tische	Ø 280 cm (10 Personen)	29,80
Tischdecke für rechteckige Tische	140 x 220 cm	11,50
Biertischhuse (ohne Bierbankhuse)	50 cm Tischbreite	12,40
Biertischhuse (ohne Bierbankhuse)	70 cm Tischbreite	12,40
Biertischstretchhuse (ohne Bierbankhuse)	50 cm Tischbreite	17,40
Bierbankstretchhuse incl. Polster (ohne Biertischhuse)		12,90
Deckserviette	80 x 80 cm	3,60
Mundserviette aus Baumwolle	50 x 50 cm	2,30
Mundserviette aus Zellstoff 1/8 Falz	33 x 33 cm	0,30
Skirting weiß	Pro Meter	7,50

Mitarbeiterkosten

pro Stunde ab und bis zu unserem Betrieb:

Auf- / Abbau	35,80
Servicemitarbeiter	35,80
Buffetbetreuung	35,80
Koch	35,80
Küchenchef / Veranstaltungsleiter	51,00

Fahrtkosten

0,61

Wir berechnen pro gefahrenem Kilometer

Tische und Bestuhlung

Tisch rund	Ø 120 cm (6 Personen)	18,80
Tisch rund	Ø 153 cm (8 Personen)	26,90
Tisch rund	Ø 183 cm (10 Personen)	29,40
Steh Tisch rund	Ø 80 cm	21,30
Steh Tisch rund, mit Edelstahl-Fuß	Ø 80 cm	23,80
Büffettisch	122 x 76 cm	12,50
Büffettisch	183 x 76 cm	12,50
Biertisch	220 x 50 cm	9,40
Biertisch	220 x 70 cm	13,10
Bierbank	220 x 25 cm	4,40
Edelstahl Tisch (Arbeitstisch)	160 x 80 cm	68,80
Edelstahl Tisch (Arbeitstisch)	200 x 80 cm	87,50
Polsterstuhl, Luxus blau		6,90
Stuhlhusse, Luxus weiß		8,50
Loungemöbel		
Cube Hightable, schwarz, incl. 6 Barhocker	180 x 80 cm	248,10
Cube Sofa, 2-Sitzer, schwarz, Auflage creme	140 x 70 cm	103,10
Cube Mittelteil, schwarz, Auflage creme	70 x 60 cm	50,00
Cube Sitzhocker, schwarz, Auflage creme	100 x 70 cm	50,00
Cube Eckteil, schwarz, Auflage creme		68,80
Cube Loungesessel, schwarz, Auflage creme		52,50
Cube Loungetisch, schwarz, mit Glasplatte	70 x 70 cm	40,00

Kaffeemaschinen

Kaffeebüroautomat	Leistung 40 Tassen / h 230V / 16A	24,80
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung		
Kaffeebüroautomat	Leistung 80 Tassen / h 230V / 16A	36,60
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung		
Kaffeebüroautomat mit 15 l Wassertank	Ø 30 x 60 cm	45,30
Selbstbrühend mit Zapfvorrichtung	Leistung 100 Tassen / h	
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung	230V / 16A / 1,8KW	
Doppelte Kaffeebüromaschine	25 x 45 x 50 cm	45,30
mit 2 Kannen à 2 l, mit oder ohne Festwasseranschluss	Leistung 120 Tassen / h	
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 Gerätereinigung	230V / 16A / 1,8KW	
Saeco Kaffeemaschine mit Milchschaumer	40 x 40 x 45 cm	79,10
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 5,95 Gerätereinigung	Leistung 100 Tassen / h	
Kaffee-Espresso-Cappuccino-Vollautomat	50 x 60 x 50 cm	207,10
mit zwei Bohnenschächten, ideal für Kaffeespezialitäten	Leistung 150 Tassen / h	
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 16,66 Gerätereinigung	230V / 16A	
Kaffeespezialitätenvollautomat WMF Presto		207,10
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 16,66 Gerätereinigung		

Sonstiges

Absperrkordel	2 m	8,80
Absperrständer		18,30
Aschenbecher		1,40
Champagner-Bowle		23,80
Chefing Dishes (Warmhalte Behältnis) mit Einsätzen und Brennpaste		37,30
Durchlaufkühler mit Kohlensäure für Fassbier oder Premix inkl. Reinigung		118,80
Eis - crushed	1 kg	14,40
Eiswürfel	1 kg	10,60
Garderobenständer fahrbar	200 x 60 x 185 cm	24,80
Gasgrill Edelstahl	70 x 60 x 30 cm	56,50
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 11,90 Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasgrill mit Unterbau	70 x 60 x 85 cm	69,00
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 11,90 Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasgrill Profi	90 x 70 cm	105,30
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 17,85 Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasflasche ca. 3,5 h Brenndauer	5 kg	24,00
Gasflasche ca. 7,5 h Brenndauer	11 kg	46,50
Gasheizgebläse inklusive Gas	auf Anfrage	
Heizstrahler aus Edelstahl ohne Gas		58,10
Kerzen weiß oder farbig		1,00
Kerzenleuchter 3-armig	25 cm	8,10
Kerzenleuchter 5-armig	40 cm	11,10
Kerzenleuchter 5-armig	98 cm	32,30
Kleiderbügel aus Holz		0,30
Konfektionsständer klappbar	160 x 50 x 185 cm	17,80
Kühlschrank mit Glastür	60 x 60 x 185 cm (360 ltr.)	109,00
Kühlschrank mit Glastür	60 x 60 x 193 cm (400 ltr.)	117,80
Kühltransporter	auf Anfrage	
Marktstand	200 x 180 cm Außenmasse	73,25
Marktstand	250 x 180 cm Außenmasse	79,50
Menükarte		2,50
Paravent	140 x 180 cm	20,60
Rednerpult		45,50
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile	3 x 3 m	57,10
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile	6 x 3 m	108,50
Seitenteil für Pavillon	pro Stück	8,90
Salz- und Pfeffermenage		1,40
Sektkühler		6,00
Standaschenbecher		39,40
Standfackel mit Lampenöl	160 cm	12,50
Sonnenschirm rund	Ø 3,5 m, 2,80 m hoch	48,50
Sonnenschirm eckig	3 x 3 m	58,60
Tabletts rund	Ø 35 cm	2,80
Thermoskanne aus Kunststoff	1 ltr.	4,00
Weinkühler aus Acryl		5,30
Weinkühler aus Edelstahl		7,40

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Lieferungen durch unseren Catering & Partyservice:

- 1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer**
- 2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden mündliche/unterschiedene Vereinbarung vorliegt**
- 3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl.**
Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke
- 4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich**
- 5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen**
- 6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 10. Für Verluste, Defekte oder zu Bruch gegangene Ausstattung vom Zeitpunkt der Übernahme bis zur Rückgabe stellen wir den Wiederbeschaffungswert oder den Reparaturpreis in Rechnung. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Verlust- oder Bruchmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess und vollständiger Zählung ermittelt werden**
- 11. Bei Veranstaltungen mit Getränken ist immer der tatsächliche Verbrauch maßgeblich. Angebrochene Flaschen (Wein, Sekt, etc.) und Fässer werden voll berechnet. Aus ökologischen Gründen verwenden wir nur Mehrwegflaschen. Bei Leergutfehlungen werden die Kosten in Rechnung gestellt. Es wird ein Mindestverbrauch im Wert von 150 € zugrunde gelegt und bei einer Minderabnahme in Rechnung gestellt**
- 12. Die Mietgebühr für Material und Ausstattung bezieht sich auf eine Mieteinheit (= Tag der Veranstaltung und eine evtl. Anlieferung am Vortag und Rücknahme am Tag nach der Veranstaltung) ab Lager Stuttgart-Büsnau. Für nicht termingerecht zurück gelieferte Artikel, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe um jeden angefangenen Tag.**
- 13. Personalkosten berechnen wir 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde ab und bis zu unserem Betrieb in Stuttgart-Büsnau**
- 14. Bitte bedenken Sie, dass wir als Caterer nicht für die Funktionalität technischer Ausstattung und Darbietung der von Ihnen gemieteter Räumlichkeiten verantwortlich sind**
- 15. Wir übernehmen keine Haftung oder Gewährleistung für Räumlichkeiten oder sonstige Ausstattungen, welche nicht über uns bezogen wurden**
- 16. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden**