

# SOMMMER 2019







SOMMER 2019



Fingerfood Mindestabnahme 4 Teile pro Sorte unter 4 Teile Aufpreis pro Teil 1,00 €



## FINGERFOOD & SNACKS

**Canapés auf hellem und dunklem Brot belegt mit:**  
 Räucherlachs, Edellachs, Forellenfilet, Saibling, Scampi, geräuchertem Thunfisch, Roastbeef rosé, Tatar, Kräuterbraten, Schinkenröllchen, Hähnchenbrustmedaillons, Lachsschinken, Putenbraten, Tomate mit Mozzarella, Frischkäse mit Radieschen, Ei mit Bärlauchaufstrich, mediterraner Brotaufstrich, Camembert, Pfefferkäse und Roquefort.....Stück 2,40 €

Die gleiche Zusammenstellung jedoch ohne Fisch.....Stück 2,20 €  
 Canapés nur mit Fisch.....Stück 2,70 €

**Canapés belegt mit:**  
 Schinken roh und gekocht, Kalbsbraten, Putenbraten, Salami, Lyoner und verschiedenen Käsesorten.....Stück 2,10 €

**Cocktailbrötchen belegt:**  
**MISCHUNG 1**  
 Hähnchenbrust, Kräuterbraten, Putenbraten Serranoschinken, gekochtem Schinken, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Frischkäse mit Bärlauch, Ei mit Schnittlauch, Brie, Nusskäse, Roquefort, Pfefferkäse.....Stück 2,20 €

**MISCHUNG 2**  
 Räucherlachs, Edellachs, Saiblingsfilet, Krabben mit Ei, Tatar, Putenbraten, Roastbeef, Schinken roh und gekocht, Vegetarischer Brotaufstrich, Brie, Schweizer Käse und Kräuterkäse.....Stück 2,40 €

Ananas mit Käsespießen.....46,00 €  
 Ananas mit Cocktailspeisen..... 46,00 €

**Halbe Baguette-, Körner- oder Joggingbrötchen belegt mit:**  
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Garnelen Forellenfilet, Hähnchenbrust, Tatar, Kalbsbraten Roastbeef, Lachsschinken, Italienische Salami, gekochter Schinken, Kräuteraufstrich mit Ei, Roquefort, Walnusskäse, Camembert, Tomate mit Mozzarella, veganes Gemüse.....Stück 3,50 €

Die gleiche Zusammenstellung, jedoch ohne Fisch.....Stück 3,20 €

**WRAPS mit:**  
 Hähnchenbrust-Gemüse-Füllung, Rucola-Schinken-Füllung Gemüse-Hüttenkäse-Füllung, Hackfleisch-Füllung, Hähnchen-Paprika-Zucchini-Füllung, veganer Gemüsefüllung mit knackigen Salaten und frischen Toppings....Stück 3,50 €

**Halbe belegte Brötchen mit:**  
 verschiedenen Wurst- Schinken- und Käsesorten reich garniert.....Stück 2,20 €

**Halbe belegte Brötchen mit:**  
 Kalbsbraten, Hackepeter, Hähnchenbrust, Schinken roh und gekocht, Frischkäse, Camembert und Schweizerkäse.....Stück 2,90 €

**Ganze belegte Brötchen mit:**  
 verschiedenen Wurst- Schinken- und Käsesorten reich garniert.....Stück 2,90 €

**„FITNESS“ Körnerstangen belegt mit:**  
 knackigem Salat, Rucola und Strauchtomaten, kaltem Braten, magerem Schinken, Edelsalami, Hähnchenbrust und Emmentaler Käse.....Stück 3,50 €

Joghurtkräuteraufstrich mit: Edellachs, Forellenfilet, Garnelen, Lachstatar oder Thunfisch.....Stück 4,20 €

**Pumpernickel-Pralinen**  
 mit verschiedenen Frischkäseaufstrichen.....Stück 1,20 €

### Alles mit Lauge

**Halbe Laugenstangen belegt mit:**  
 Schinken roh und gekocht, Salami, Frischkäse, vegetarischem Brotaufstrich, Camembert, Schweizer Käse.....Stück 1,70 €

Halbe Laugenstangen mit Räucherlachs, Edellachs und Lachstatar.....Stück 2,00 €

Partylaugen-Brezel.....Stück 0,55 €  
 Butterbrezel.....Stück 1,35 €

**Belegte Brezel**  
 Laugenbrezel mit Salami, Leberwurst, rohem Schinken oder Käse belegt:.....Stück 2,40 €



Brezel.....Stück 0,90 €  
 Partylaugen-Brezel mit Butter.....Stück 0,95 €

Laugenbrezel mit Obazda, Frischkäse oder Sweet-Chile-Creme.....Stück 1,70 €

**Laugencroissant mit:**  
 Tomate mit Mozzarella und Pesto, Schweizer Käse auf Rucola, Salami mit Gürkchen, Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen oder Kräuterrührei.....Stück 2,00 €

**Belegte Riesenbrezel mit:**  
 Schinken roh und gekocht, Salami, Käse, Ei, Gurke und Salat, dazu Quarkdip.....tück 47,00 €

**Belegte Riesenbrezel mit:** Räucherlachs, Forellentatar, Schinken roh und gekocht, Salami, Schweizer Käse, Kräuterfrischkäse, Ei, Gurke und Salat, dazu Quarkdip und Meerrettichdip.....Stück 53,00 €

### Sommer-Brunch-Buffer

Gemischter Brotkorb und Croissant  
 Hefenußzopf, Marmelade und Butter

Räucherfischplatte mit Lachs,  
 Forelle, Thunfisch und Sahnemeerrettich

Aufschnittplatte mit Wurst  
 Schinken und Putenbraten  
 Käseplatte mit Weichkäse, Hartkäse  
 und Trauben, knackige Sommersalate  
 mit zwei Dressings

**warm**  
 Tomatensuppe mit Basilikum  
 Schweinemedallion auf Zucchini überbacken  
 Hähnchenbrust mit Kräutersauce  
 Mangold-Crespelle überbacken  
 Kartoffelgratin  
 Sommergemüse

**Dessert**  
 Obstsalat aus frischen Früchten  
 Mousse au chocolat

pro Person 25,00 €  
 ab 15 Personen

### Warme Cocktailhappen

Quiche Lorraine, Lauchquiche, Tomaten-Mozzarella-Quiche  
 Gemüse Quiche, Broccoli-Zucchini-Quiche, Spargel-Quiche  
 Gemüsespieße, Schinken-Käsehörnchen, Bärlauch-Küchle mit Feta, kleine Fleischküchle mit Dip,  
 Hähnchenbrustspieß mit Cocktailtomaten, gefüllte Pilzköpfe,  
 2 Pflaumen im Speckmantel am Spieß, 2 Aprikosen mit 2 Datteln mit Speckmantel am Spieß .....Stück 2,20 €  
 Käsefüllung am Spieß .....Stück 2,20 €  
 Saté-Spieß von Kichererbsen und Tofu **vegan**.....Stück 1,70 €  
 Mini-Quiche Lorraine .....Stück 3,50 €  
 Mini Wiener Schnitzel.....Stück 3,50 €  
 Mini Currywurst mit pikanter Sauce.....Stück 3,50 €  
 Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung.....Stück 3,50 €  
 Garnelenspieß.....Stück 3,50 €  
 Lachsquiche mit Spinat und Roquefort.....Stück 3,50 €  
 Krabben-Quiche.....Stück 3,50 €  
 Saté-Spieß mit Erdnußsauce.....Stück 3,50 €  
 Bruschetta mit Tomaten oder Auberginen (4 Teile) (muss frisch vor Ort fertig zubereitet werden).....Stück 3,50 €  
 Pikante Strudel mit Käse, Spinat-Käse-Lauch und Tomaten gefüllt.....Stück 3,00 €

**In Palmblattschälchen angerichtet im Thermo:**  
 Thai Chicken Curry mit Reis.....Portion 5,50 €  
 Lammspießchen auf Rosmarin-Kartoffel.....Portion 5,50 €  
 Lachsfilet mit Kräuterminknodel und Pesto .....Portion 6,00 €  
 Pilzrgout mit Walnußknodel-vegetarisch.....Portion 4,50 €





FINGERFOOD & SNACKS

SOMMER 2019

Fingerfood Mindestabnahme 4 Teile pro Sorte unter 4 Teile Aufpreis pro Teil 1,00 €



### Badisches Frühstück

Wurst- und Käseaufschnitt  
Butter, Honig  
und Erdbeermarmelade

warm

Kleine Fleischküchle  
Rührei mit Kräutern

Obstsalat, Vanillejoghurt  
Bauernbrot, Brötche, Brezel

pro Person 9,00 €  
ab 10 Personen

Alle Sorten auf Wunsch  
auch glutenfrei oder  
laktosefrei.  
Alle belegten Teile  
Mindestbestellmenge  
2 Teile pro Sorte.

### Fingerfood -kalt- am Spieß in Schälchen oder Löffel

Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich  
Lachspralinen auf Apfelchutney  
Saiblingfilet mit Preiselbeermeerrettich  
Garnelenspießchen mit Cocktailsauce  
Crêpesroulade mit Wildlachs  
Crêpesroulade mit Keta-Kaviar  
Tatar vom geräucherten Wildlachs auf Guacamole  
mit Limonendip  
Edellachs auf Gurkenscheibe mit Dillschmand  
Lachscarpaccio mit Limettenjus  
Wildpastete mit Kirschchutney  
Rucola mit Kalbfleisch und Pesto  
Kalbsröllchen mit Thunfischsauce  
Kalbfleischbällchen mit Pflaumenchutney  
Linsensalat mit Putenspießchen  
Medaillons mit Quittenkonfit  
Fetakäse mit krossem Speck und karamellisierten Birnen  
Fenchel-Schiffchen mit Bulgar-Tatar-Füllung  
Wachteleier mit Chorizo  
Auberginenröllchen  
Zucchinirollchen  
gefüllte Weinblätter  
Carpaccio vom grünen und weißen Spargel  
Roquefortkugeln auf Babybirnen  
Käsespieße mit Trauben  
dazu Baguette oder Ciabatta

.....Portion 3,30 €

Lachswürfel auf mediterranem Kartoffelsalat  
Schichtsalat von Matjes, roter Beete und Taboulé  
Tomaten mit Avocados und buntem Pfeffer  
Carpaccio vom Rind an Balsamico  
Serranoschinken mit Feigen  
Couscous mit Zitronenhühnchen  
Avocado-Birnen Carpaccio  
Strauchtomaten mit Mozzarella  
Melonenkugeln mit Parmaschinken  
Pikante Fleischbällchen mit Dip  
Putenmedaillons mit Ananas  
Roastbeefröllchen mit Remoulade und Wildkräutern  
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen  
Currywurstspieße mit Konfetti-Salat  
Kiwi-Avocado-Lassi mit Minze  
Sesam - Tofuspieße mit Dip  
Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse  
Rote - Bete - Carpaccio mit Schmand  
Staudensellerie mit Olivenpaste  
Ei mit Frankfurter grüner Sauce  
Frischkäse mit Rucola und Pesto  
Kichererbsen-Humus mit Gemüsesticks  
Gemüserohkost mit Dips  
Gebratenes Gemüse mariniert  
Camembertwürfel mit Feigensenf  
dazu Baguette oder Ciabatta

.....Portion 2,30 €

Sushi Nigiri mit Fisch oder Maki vegetarisch  
.....Portion 2,30 €

### Badische Crepes Roulade

Lachsmousse, Thunfischmousse, Avocadocreme, Frischkäse  
mit Paprika, Frischkäse mit Kräutern, Mediterrane Mousse  
.....Stück 2,50 €

### Desserts

Mousse au Chocolat,  
Tiramisu, Rote Grütze  
mit Vanillesauce,  
Panna cotta mit Erdbeer-  
mark, Bayrische Creme mit  
Himbeeren, Himbeerspeise,  
Crème Brûlée, Aprikosenauflauf,  
Orangencreme, Zitronencreme, Obstsalat aus frischen  
Früchten, Schwarzwälder Kirschcreme, Granatapfelsalat,  
Aprikosen-Quarkcreme, Pfirsich-Cantuccini-Trifle,  
Nutella-Trifle, Pflaumen-Crumble, Pomeranzengelee mit  
Vanillesauce, Passionsfrucht - Pannacotta, Pannacotta mit  
Mangoragout, Mangomousse und Toblerone Mousse  
.....Portion 3,50 €  
Cake-Pops.....Stück 2,50 €



Fruchtspieß.....Stück 2,50 €  
Früchteplatte.....Stück 20,00 €  
Früchtekorb.....ab 25,00 €



### TAPAS

NEU!

Pflaumen und Datteln im Speckmantel, Gegrilltes Gemüse,  
Schinken luftgetrocknet mit Melone, Chorizo mit Cornichons,  
Chicken Wings mit Salsa, Nachos mit Salsa oder Guacamole,  
Tortilla de Patatas,  
gefüllte Champignonköpfe mit Knoblauch, Fleischbällchen in  
pikanter Sauce (Albondigas)

.....4,00 €

Garnelen mit Knoblauch  
.....5,50 €

Zu allen Tapas liefern wir Ciabatta

### Fingerfood - Löffel - Buffet

Edellachs mit Honigdillsauce  
Garnelenspießchen mit Cocktailsauce  
Melonenkugeln mit Parmaschinken  
Mini-Fleischbällchen mit Dip  
Kalbsröllchen mit Thunfischsauce  
Auberginenröllchen  
Gebratenes Gemüse am Spieß  
Tomaten-Babymozzarellaspieße  
Käsespieße mit Trauben  
Baguette und Ciabatta

Canapes belegt mit:

Räucherlachs, Forellenfilet, Roastbeef rosé, Tatar  
Schinkenröllchen, Hähnchenbrust, Frischkäse  
und Camembert

warm

Quiche Lorraine, Hähnchenspieß  
Schinken- Käsehörnchen  
Pflaumen im Speckmantel

Dessert

Mousse au chocolat, Tiramisu,  
Crème Brûlée, Obstsalat

pro Person 24,00 €

ab 20 Personen, pro Person 12 Teile

pro Person 20,00 €

ab 20 Personen, pro Person 10 Teile

### Salat-Cocktails

Taboulé Couscous, gebratenes Gemüse,  
mediterrane Pennesalat mit Rucola, Bauernsalat,  
Hähnchenbrust „Hawaii“, Teufelsalat „Spezial“,  
Kalbfleischsalat mit Trauben, Linsensalat mit Thunfisch,  
russische Eier mit Lachsstreifen, Orangensalat mit Fenchel,  
bunter Spargelsalat mit Bärlauchdip, Rote Bete mit Ziegen-  
käse, Lauchsalat mit Apfelstückchen, Reissnudeln mit Linsen,  
Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernen  
dazu Baguette.....Portion 3,50 €

.....Platte 15,00 €

Gemüserohkostplatte mit  
vegetarischem Dip.....

### SOMMERTIPP

Honiggebeizter Lachs  
„smoked grilled“  
auf buntem Sommersalat  
mit Wildkräutern und  
Joghurtdressing  
dazu Baguette  
pro Person 12,50 €

### Bowls - der kleine Snack

BUDDHA Bowl - Kichererbsen  
und Gemüse mit Avocadodip  
„vegan“ .....7,50 €  
SUMMER Bowl - Reissnudeln  
und Gemüse mit Avocadodip  
„vegan“ .....7,50 €  
QUINOA Bowl - mit Shrimps  
.....9,50 €

### Mini - Macarons herzhaft belegt mit:

Räucherlachs, Forellenkaviar,  
Entenleberpastete, Salami  
und Frischkäse

Stück 2,80 €





KALT-WARM BUFFETS



SOMMER 2019

→  
Alle Buffet-Vorspeisen  
sind auch als Flying Buffet  
möglich →

## Markgrafenbuffet

### VORSPEISEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich  
Krabbensalat - bunt gefüllte Eier  
Melonenspalten mit Schinken  
Roastbeef rosé mit Remouladensauce  
Putenröllchen mit grünem Spargel  
Kalbfleischpastete im Teigmantel  
Tomate gefüllt mit Gemüsesalat  
Reichhaltiges Salatbuffet  
mit verschiedenen Dressings  
Gemischter Brotkorb und Partybrötchen

### HAUPTGERICHTE

Kalbsbraten mit Rahmsauce  
Hähnchenbrustfilet mit Sherrysauce  
Zanderfilet an Rieslingsahne  
Kürbis-Zucchini-auflauf (auf Wunsch vegan)  
Spätzle, Petersilienkartoffeln  
Gemüse der Saison

### DESSERT

Käseauswahl mit Butter und Trauben  
Erdbeertiramisu, Mousse au chocolat,  
Obstsalat aus frischen Früchten

★ ★ ★

pro Person 29,50 €  
ab 10 Personen

## Kalt- warm-Buffet „Alles was wir lieben“

(eine Auswahl der meistgewünschten Gerichte)

### VORSPEISEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Krabbencocktail  
Kalbfleischfrikadellen  
Schinken mit Honigmelone  
Tomate mit Mozzarella  
Teufelsalat  
Geflügelsalat „Hawaii“  
Schichtsalat

Lauchsalat mit Apfelstücken  
Ackersalat mit Speck und Kracherle  
Badischer Kartoffelsalat  
Gemischte Brotauswahl

### HAUPTGERICHTE

Spanferkelbraten mit Jus  
Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bordelaise  
Waldpilze in Kräuterrahm  
breite Nudeln, Kartoffelgratin  
kleine Knödel  
Sommergemüse

### DESSERT

Käsespieße mit Trauben  
Obstsalat aus frischen Früchten  
Mousse au chocolat  
Panna cotta mit Erdbeermark

pro Person 29,50 €  
ab 10 Personen



## Rustikales kalt-warm Buffet

### VORSPEISEN

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Russische Eier mit Seelachs  
auf Kartoffelsalat  
Schwarzwälder Schinken  
Geflügelplatte mit Früchten  
Reichhaltiges Salatbuffet mit  
verschiedenen Dressings  
Gemischte Brotauswahl

### HAUPTGERICHTE

Schweinekrustenbraten mit Jus  
Sahnegeschnitzeltes  
Burgunderbraten  
Spätzle  
Kartoffelgratin  
Gnocchi mit Basilikumtomaten  
„vegan“  
Gemüse der Saison

### DESSERT

Käseauswahl mit Butter und Trauben  
Obstsalat aus frischen Früchten

★ ★ ★

pro Person 23,50 €  
ab 10 Personen

## Badisches Buffet

### VORSPEISEN

Edellachs mit Honigdillsauce  
Saibling vom Buchenrauch  
mit Sahnemeerrettich  
Wildpastete mit Senfkirschen  
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen  
Reichhaltiges Salatbuffet  
und verschiedene Dressings  
Gemischte Brotauswahl und  
Partybrötchen

### HAUPTGERICHTE

Medaillon vom Kalb, Schwein und Pute  
mit Rahmsauce  
Tafelspitz mit Kräutermeerrettich  
Hechtklößchen in Rieslingsauce  
Spinat-Crespelle überbacken  
„vegetarisch“  
Butterreis, Petersilienkartoffeln  
Hausgemachte Spätzle  
Gemüse der Saison

### DESSERT

Käsebuffet mit Butter und Früchten  
Badische Creme mit Erdbeersauce  
Schwarzwälder Kirschcreme  
Schokoladencreme

★ ★ ★

pro Person 31,00 €  
ab 10 Personen

## Sommer Buffet

### VORSPEISEN

Lachscarpaccio mit Limonensauce  
Garnelen mit Aioli  
weißer Quinoa-Salat mit Speckdatteln  
und Pinienkernen auf Rucola  
Strauchtomaten mit Schafskäse  
Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse  
Sizilianische Auberginenröllchen  
Reichhaltiges Salatbuffet mit  
verschiedenen Dressings  
Gemischtes Brot und Butter

### HAUPTGERICHTE

Schweinemedallion  
mit Kräuterkruste und Jus  
Lachssteak mit Rieslingsauce  
Spinat-Crespelle überbacken  
Tagliatelle  
Rosmarinkartoffeln  
Sommergemüse

### DESSERT

Käseauswahl mit Butter und Trauben  
Panna cotta mit Himbeermark  
Obstsalat aus frischen Früchten  
Mozzarella mit Erdbeeren

★ ★ ★

pro Person 30,50 €  
ab 10 Personen



## Glutenfreies Buffet

### VORSPEISEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Avocados mit Shrimps, gefüllte Champignonköpfe  
Melone mit Parmaschinken, Salzbutters, glutenfreies Brot

### HAUPTGERICHTE

Entenbrust mit Orangensauce und Röstkartoffel, Rahmwirsing

### DESSERT

Käseauswahl mit Trauben  
Waldbeeren mit Weinschaumcreme  
Exotischer Früchtesalat

pro Person 30,00 €  
ab 5 Personen

## Laktosefreies Buffet

### VORSPEISEN

Edellachs mit Honigsensauce, Algensalat mit Sesam und Garnelen  
geräucherte Entenbrust mit Melone, gebratenes Gemüse mariniert  
gemischte Brotauswahl mit Meersalz und Olivenöl

### HAUPTGERICHTE

Doradefilet auf mediterranem Gemüse und kleine Kartoffel  
Burgunderbraten mit Tagliatelle, Wintergemüse

### DESSERT

Ziegenkäse mit Feigensenf  
Sojamilchreis mit Himbeermark, Obstsalat

pro Person 30,00 €  
ab 5 Personen



KALT-WARM BUFFETS

SOMMER 2019

## Badische und mediterrane Spezialitäten

### VORSPEISEN

Pochierter Rheinsalm mit Limettensauce  
Carpaccio vom Edellachs  
Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Frutti di Mare - Vitello Tonnato  
Schwarzwälder Schinken mit Feigen  
Eingelegtes Gemüse mariniert  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Salatbuffet mit frischen Salaten  
und verschiedenen Dressings  
Gemischte Brotauswahl  
Ciabatta und Partybrötchen  
Salzbutters

### HAUPTGERICHTE

Kalbssteak mit Pfifferlingrahmsauce  
handgeschabte Spätzle  
Scampi gegrillt mit Zitronenbutter  
Doradenfilet an der Haut gebraten  
Roastbeef in der Olivenkruste mit Jus  
Kartoffelgratin  
Hirschbraten mit Barolosauce und Walnussknödel  
Mediterranes Gemüse

### DESSERT

Reichhaltige Käseauswahl mit Butter und Trauben  
Tiramisu  
Panna cotta mit Erdbeersauce  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladencreme  
Obstsalat aus frischen Früchten



pro Person 41,00 €  
ab 20 Personen

Alle Buffet-Vorspeisen  
sind auch als Flying Buffet  
möglich →

## 1. Italienisches Buffet

### ZUM EMPFANG

Mini Pizza und Grissini

### VORSPEISEN

Pochierter Salm mit Zitronensauce  
Avocados mit Lachsstreifen, Frutti di Mare  
Krabbenberg mit Cocktailsauce  
Parmaschinken mit Melone und Feigen  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Artischocken mit Vinaigrette  
Carpaccio mit Balsamicodressing  
Marinierte Auberginen und Zucchini  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Verschiedene Antipasti, Rucola mit Parmesankäse  
Zucchini-salat, Italienischer Gemüsesalat, Lauchsalat mit  
Apfelstückchen, Pilze in Olivenöl, Salat Risotto, Spaghettisalat,  
Broccolisalat mit Mandeln, Sardischer Orangensalat,  
frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Weißbrot, Ciabatta, Focaccia, Grissini und Partybrötchen  
dazu Meersalz und Olivenöl

### HAUPTGERICHTE

Bollito misto  
(Rind, Kalb, Huhn, Kalbzunge und Gemüse im eigenem  
Saft gegart) mit verschiedenen kalten Saucen  
Lachs-Lasagne mit Dillsauce, Saltimbocca à la Romana mit  
leichter Weißwein Sauce, frisch gegrillte Scampis mit  
Knoblauchbutter, Aubergine mit Quinoa und Tomatenconfit auf  
Rucola „vegan“, Cremiges Pfifferling-Risotto  
Tagliatelle mit Pesto, Rosmarinkartoffeln

### DESSERT

Italienische Käseauswahl mit Butter und Trauben  
Panna cotta mit Himbeersauce, Melonensalat, Tiramisu  
Pfirsich-Cantuccini-Trifle, Italienische Eisbombe



pro Person 41,00 €  
ab 20 Personen

## 2. Italienisches Buffet

### VORSPEISEN

Avocados mit Lachsstreifen  
Frutti di Mare  
Parmaschinken mit Melone  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Carpaccio mit Balsamicodressing  
Marinierte Auberginen und  
Zucchini, Tomaten mit Mozzarella  
und Basilikum  
Rucola mit Parmesankäse  
Zucchini-salat, Salat Risotto,  
Spaghettisalat,  
Broccolisalat mit Mandeln,  
Sardischer Orangensalat,  
frische Salate der Saison  
und verschiedene Dressings  
Weißbrot, Focaccia und Ciabatta

### HAUPTGERICHTE

Lachsnudeln mit Dillsauce  
Lombardische Kalbfleischröllchen  
mit leichter Sahnesauce  
Kräuterkrustenbraten mit Jus  
Rosmarinkartoffeln, Gnocchi mit  
Tomaten-Kräutersauce  
Lasagne mit Sauce Bolognese

### DESSERT

Italienische Käseauswahl mit  
Butter und Trauben, Panna cotta  
mit Himbeersauce, Tiramisu  
Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 29,50 €  
ab 10 Personen

## 3. Italienisches Buffet

### VORSPEISEN

Lachsmedaillons mit  
Limonensauce  
Frutti di Mare  
Parmaschinken mit Melone  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Bruschetta mit Tomaten oder  
Auberginen (muss vor Ort fertig  
zubereitet werden)  
Feigen mit Ziegenkäse  
Auberginenröllchen mit  
Tomatensauce  
Strauchtomaten mit Babymozzarella  
und Basilikum, verschiedene  
Antipasti, Salatbuffet und  
zweierlei Dressing  
Weißbrot, Focaccia und Ciabatta

### HAUPTGERICHTE

Rotbarben-Filet an Zitronenbutter  
mit Kräuterkartoffeln  
Pappardelle mit Garnelen und  
Mandelpesto, Saltimbocca á la  
Romana mit leichter Weißweinsauce,  
mit Gnocchi und Mandel-  
broccoli, mediterranes Gemüse

### DESSERT

Italienische Käseauswahl mit  
Butter und Trauben  
Mascarpone Crème  
Panna cotta mit Himbeersauce  
Obstsalat, Tiramisu

pro Person 32,50 €  
ab 10 Personen

## Barbecue Buffet

### VORSPEISEN

Tomate mit Mozzarella und  
Basilikum  
Gebratenes Gemüse mariniert  
Reichhaltiges Salatbuffet  
mit verschiedenen Dressings  
Kartoffelsalat mit und ohne Speck  
Gemischtes Brot

### FRISCH VOM GRILL

Schweinerückensteak mariniert  
Lammfilet auf Rosmarinzwieg  
Putenspieß mit Früchten  
Grill-Bratwurst, Fetaküchle  
Tomaten mit Kräutern in Folie  
Maiskolben  
Schafskäse in Folie

### DESSERT

Senf und  
verschiedene Grillsaucen

### DESSERT

Erdbeertiramisu  
Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 26,50 €  
ab 10 Personen

(Weitere Vorschläge finden Sie  
in unserer Grillliste)

## Kinder Buffet

### VORSPEISEN

Salatbuffet mit Blattsalat  
Tomaten- und  
Gurkenscheiben  
und zweierlei Dressing  
Radieschen  
Gefüllte Eihälften  
Mozzarella mit Pesto  
Baguette

### HAUPTGERICHTE

Putensahnegeschnetzeltes,  
Chicken Nuggets  
Spätzle  
Gemüse der Saison  
Ketchup und süß-saure  
Sauce

### DESSERT

Obst-Igel,  
Schoko-Pudding

pro Kind 12,50 €

## Kinder Menu

Teigwaren mit Butter  
und geriebenem Käse  
Tomatensauce  
kleiner Salat

pro Kind 4,50 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.







## KALTE PLATTEN UND BUFFETS

SOMMER 2019

### Kleines Partygedeck

Medaillon, Schinkenröllchen mit Spargel  
Roastbeef rosé, Putenfleisch, Kalbsbraten  
Lachsschinken, Geflügelsalat, Waldorfsalat  
pro Person.....14,50 €

### Grosses Partygedeck

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Tournedos  
gefüllte Poulardenbrüstchen, Kalbsbratenröllchen  
mit Waldorfsalat, Tomate mit Gemüsesalat  
Roastbeef rosé mit Sauce Remoulade  
Kalbfleischsalat, Teufelsalat  
Käsebrett mit Trauben und Butter  
pro Person.....26,50 €

### Käsebrett (für 6 Personen)

Französischer Weichkäse, Original Schweizer Käse  
Gervais angemacht und weitere internationale  
Sorten mit Früchten reich garniert  
Platte.....35,00 €

### Vesperbrett „Baden“ (für 6 Personen)

Schwarzwälder- und Wacholderschinken  
Thüringer Rotwurst, Landleberwurst  
Badischer Fleischmagen, Bauernsalami  
Schinkenwurst  
Platte.....35,00 €

### Partyservice Schmid - Aufschnittplatte

(für 6 Personen)  
Delikater Schinken, roher Schinken  
kalter Braten, verschiedene Wurstsorten  
reich garniert  
Platte.....48,00 €

### Fischplatte Exklusiv - Vorspeise (für 6 Personen)

Salmedaillon mit Limonensauce  
Räucherlachs, Edellachs  
Forellenfilet und Thunfisch geräuchert  
dazu Sahnemeerrettich  
marinierte Garnelen  
Krabbencocktail  
pro Person.....20,00 €

### Braten - Schinkenplatte (für 6 Personen)

Roastbeef, Putenbraten, Kalbsbraten,  
gekochter Schinken, Schwarzwälder Schinken  
und Lachsschinken reich garniert  
Platte.....62,00 €

### Mediterrane Fischplatte Vorspeise (ab 6 Personen)

Edellachs mit Avocadospalten und Honigdillsauce,  
Pulposalat und Meeresfrüchte, Scampis mit Aioli,  
Matjesröllchen und Muscheln  
Pro Person.....15,00 €

### Fischplatte Exklusiv Vorspeise (ab 6 Personen)

Salmedaillon mit Limonensauce, Räucherlachs,  
Edellachs, Forellenfilet und Thunfisch geräuchert,  
dazu Sahnemeerrettich marinierte Garnelen  
Krabbencocktail  
Pro Person.....20,00 €

### Gemischtes Brot

pro Person.....1,90 €

## Buffet mit badischen und mediterranen Spezialitäten

Lachsschnitten mit Preiselbeersahnemeerrettich  
Frutti di Mare mit Oktopus  
Schinkenröllchen mit grünem Spargel  
Tafelspitz mit Kräutersahne  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Gefüllte Poulardenbrüstchen  
Schwarzwälder Schinken mit frischen Feigen  
Parmaschinken mit Melone  
Gebratenes Gemüse eingelegt  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Salatbuffet

Reichhaltige Käseauswahl  
mit Butter und Trauben

Gemischtes Brot

Obstsalat aus frischen Früchten  
Panna cotta mit Erdbeermark

Tiramisu

★ ★ ★

pro Person 27,50 €



## Italienisches Buffet

Lachsstreifen mit Honigsensauce  
Frutti di Mare  
Calamares in Tomatensauce  
Krabben natur mit Cocktailsauce  
Parmaschinken mit Melone  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Roastbeef Venezia mit Remoulade  
Filetmedaillon mit Aioli  
Artischocken mit Vinaigrette  
Gebratenes Gemüse mariniert  
Sizilianische Auberginenröllchen  
Tomaten mit Mozzarella und  
Basilikum

Salatbuffet

Italienische Käseauswahl  
mit Butter und Trauben  
Gemischte Brotauswahl

Melonensalat

Panna cotta mit Himbeersauce  
Tiramisu

★ ★ ★

pro Person 27,50 €



## Badisches Buffet

Räucherlachs und Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich  
Pochierte Albforelle mit  
Limonenschaum

Schinkenauswahl mit  
Spargelspitzen  
Kalbfleischröllchen mit Waldorfsalat  
Perlhuhnbrüstchen auf Selleriesalat  
Kleine Fleischküchle  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Schweinerücken „Gärtnerin“

Salatbuffet

Käseauswahl mit Butter und  
Früchten

Gemischtes Brotsortiment

Badische Creme mit Erdbeersauce  
Schokoladencreme  
Pflaumen - Crumble

★ ★ ★

pro Person 27,50 €



## Bauern- buffet

Forellenfilet und Pfeffermakrelen  
mit Sahnemeerrettich  
Heringshappen in Sahnedip  
Auberginen in Knoblauchmarinade

Schwarzwälder Schinkenauswahl  
Geflügelplatte  
Bauernpastete mit Cornichons  
Schweinekräuterbraten  
Hausmacher Vesperbrett

Salatbuffet

Käseauswahl mit Butter  
und Früchten

Brotauswahl

Obstsalat aus frischen Früchten

★ ★ ★

pro Person 21,00 €



→  
Alle Buffet-Vorspeisen  
sind auch als Flying Buffet  
möglich →





## MENÜ UND WARMER GERICHTE

### SOMMER 2019

#### VORSPEISEN

1. Sommersalat mit Wildkräutern, warmem Ziegenkäse und Balsamico Topping.....8,50 €
2. Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter.....8,50 €
3. Garnelen mariniert auf gebratenem Sommergemüse an Balsamico mit Baguette..... 10,00 €
4. Melone mit Parmaschinken, Brot und Butter.....8,50 €
5. Orangen-Carpaccio mit gefüllten Datteln, Ciabatta und Butter..... 8,50 €
6. Pulpo-Carpaccio mit Orangen-Fenchel-Salat und Baguette.....9,50 €
7. Crespelle mit Ragout fin (warm) überbacken.....9,50 €
8. Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen und Kracherle, Hausdressing und Baguette.....8,50 €
9. Königin-Pastetchen mit Ragout fin (warm).....10,00 €

#### SUPPEN

1. Badische Festtagssuppe mit drei Einlagen .....3,00 €
2. Flädlesuppe.....3,00 €
3. Zucchini-Broccoli-Rahmsuppe.....3,20 €
4. Kerbelcremesuppe.....3,00 €
5. Badische Kartoffelsuppe „vegetarisch“.....3,00 €
6. Tomatensuppe mit Basilikum.....3,00 €
7. Hausgemachte Gulaschsuppe.....3,20 €
8. Grünkernsuppe mit Markklösschen.....3,20 €
9. Minestrone mit Parmesan.....3,20 €
10. Rahmsüppchen von der Schwarzwaldforelle mit Kracherle.....3,20 €
11. Karotten-Ingwersuppe.....3,00 €
12. Mulligatawny Soup (koloniale Hühnersuppe).....3,50 €
13. Miso-Suppe mit Shiitakepilzen und asiatischem Gemüse.....3,50 €
14. Meerrettichsuppe mit Rote-Beete-Chips.....3,20 €
15. Steinpilzrahmsuppe mit Knoblauchchips .....3,20 €
16. Pastinaken-Kartoffelcremesüppchen mit Kräuterkäseklößchen.....3,20 €
17. Asiatische Kokosmilchsuppe.....3,20 €

#### HAUPTGERICHTE

1. Gemischter Braten vom Schwein und Rind, Kartoffelgratin, Butternudeln  
Gemüse der Saison und grüner Salat.....13,80 €
2. Gemischter Braten vom Kalb und Pute, Kartoffelgratin, Butternudeln  
Gemüse der Saison und grüner Salat.....13,80 €
3. Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle  
und verschiedene Salate.....17,50 €
4. Schweinelendchen mit Champignonrahm- oder Pfifferlingsauce  
Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate.....17,50 €
5. Putenmedaillons mit Rahmsauce, Kartoffelrösti, Spätzle  
Gemüse und verschiedene Salate.....17,50 €
6. Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse  
hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate.....27,50 €
7. Lammfilet auf Rosmarinweig mit Jus, Bohnenbündel, Rösti und Salat.....17,50 €
8. Hirschkalbsrücken mit Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzle  
Thymiankartoffelplätzchen, Gemüse und Preiselbeeren.....18,50 €
9. Lammspieße auf Rosmarinweig, Auberginen-Cous-Cous, Gemüse und Salat.....13,80 €
10. „Badisches Hochzeitsessen“  
Eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln und Salat.....13,80 €
11. Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce, Rösti und Salat..... 15,50 €



#### FISCHGERICHTE

1. Zanderfilet in Rieslingsahne, Elsässer Nüdeli und Mandelbroccoli.....13,80 €
2. Seelachsfilet „Müllerin“ mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....13,80 €
3. Mit Kürbiskernen gebratenes Doradenfilet, Kräuterrisotto und Salat..... 13,80 €
4. Lachsschnitte auf Blattspinat mit Tagliatelle und Salat.....13,80 €
5. Saiblingsfilet auf Lauch an Kerbelsahne und Butterkartoffel.....13,80 €
6. Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Ligurischem Brotsalat  
und zweierlei Pestos..... 15,50 €

#### VEGETARISCHE GERICHTE

1. Steinpilzrisotto mit Salat.....10,00 €
2. Tagliatelle mit Pfifferlingen und Salat .....8,50 €
3. Auberginen-Auflauf „Caponata“ mit Penne und Parmesan, dazu Salat.....8,50 €
4. Zucchini-puffer mit Kräuterschmand und Salat.....8,50 €
5. Gnocchi di Barbabietole mit grünem Spargel und Salat.....10,00 €
6. Gnocchi di Spinaci mit Süßkartoffel und Salat.....8,60 €

#### DESSERTS

1. Früchtecocktail aus frischen Früchten mit Mandelsplitter.....4,50 €
2. Exotischer Fruchtsalat, Granatapfelsalat.....4,50 €
3. Japanischer Käsekuchen.....4,50 €
4. Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne.....4,50 €
5. Mousse au Chocolat, schwarz oder weiß.....5,00 €
6. Crème Brûlée, Amarula Creme karamellisiert.....5,00 €
7. Tiramisu, Erdbeertiramisu.....5,00 €
8. Panna cotta mit Erdbeermark.....4,50 €
9. Heidelbeerquark oder Himbeerquark.....4,50 €
10. Bayrische Creme .....4,50 €
11. Passionsfrucht - Pannacotta.....4,50 €
12. Pfirsich-Cantuccini-Trifle, Nutella-Trifle.....4,50 €
13. Schneeballen mit Vanillesauce und karamellisierten Mandeln.....5,00 €
14. Schokoladenbrunnen mit brauner und weißer Schokolade  
verschiedenen Früchten und süßen Dipsaucen.....pro Person 11,00 €



### „Spargelzeit“

Frischer Stangenspargel  
Sauce Hollandaise  
Kleine Pfannkuchen  
Gekochter und roher Schinken  
Kleines Putensteak

pro Person 18,00 €

Die Hauptspeisen  
liefern wir auch als  
Seniorenportionen.  
Der Preis reduziert  
sich um 15%.





## MENÜ UND WARMER GERICHTE

Bei den  
Arbeitsessen sind die  
Mengen geringer als  
bei den Menüs.

### ARBEITSESSEN/TELLERGERICHTE FÜR DIE KURZE MITTAGSPAUSE

1. Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat oder Gemüse.....	pro Person	9,90 €
2. Hähnchenmedaillons mit Basmatireis, Currysauce und Salat.....	pro Person	10,50 €
3. Poulardenbrüstchen „Florentine“ mit Jus, Rösti oder Butternudeln, Salat oder Gemüse.....	pro Person	10,50 €
4. Putenschnitzel natur oder paniert mit Petersilienkartoffel, Gemüse oder Salat.....	pro Person	10,50 €
5. Schweinemedallions [2 Stück] mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat.....	pro Person	10,50 €
6. Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat.....	pro Person	9,50 €
7. Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und grünem Salat.....	pro Person	8,50 €
8. Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, rote Beete und Salat.....	pro Person	10,50 €
9. Ochsenbäckle mit Selleriepüree und Salat.....	pro Person	10,50 €
10. Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln.....	pro Person	10,50 €
11. Gulasch mit Nudeln und Salat.....	pro Person	8,50 €
12. Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Gemüse der Saison.....	pro Person	16,00 €
13. Krautwickel mit Kartoffelpüree und Salat.....	pro Person	9,00 €
14. THAI-Curry mit Pute, Duftreis und Salat.....	pro Person	9,50 €
15. Lasagne mit Sauce Bolognese und Salat.....	pro Person	9,50 €
16. Badisches Schäufele mit Sauerkraut und Püree.....	pro Person	8,50 €
17. Kalbsrahmgulasch mit breiten Nudeln und Salat.....	pro Person	10,50 €

### VEGETARISCHE ARBEITSESSEN

1. Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat.....	pro Person	8,50 €
2. Gemüsemaultaschen angebraten mit Salat.....	pro Person	6,50 €
3. Rahmpilze mit Semmelknödel und Salat.....	pro Person	8,50 €
4. Badischer Gemüsewok mit Nudeln, Gemüse, Kräutersauce und Salat.....	pro Person	8,50 €
5. Ricottanocken mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Salatteller.....	pro Person	8,50 €
6. Mangoldnocken in Salbeibutter gebraten mit Parmesan und Salat.....	pro Person	8,50 €
7. Penne alla Norma mit Salat.....	pro Person	8,50 €
8. Zucchini-puffer mit Schmand und Salat.....	pro Person	8,50 €
9. Hokkaidokürbispuffer mit Salat.....	pro Person	8,50 €
10. Spinatcrespelle mit Mozzarella überbacken und Salat.....	pro Person	8,50 €
11. Penne mit Avocado, Kirschtomaten und Salat.....	pro Person	8,50 €
12. Jackfrucht-Bolognese mit Spaghetti und Salat.....	pro Person	9,50 €

### „VEGANE GERICHTE“

1. Thai-Curry mit Gemüse, Duftreis und Salat.....	pro Person	8,50 €
2. Quinoa Risotto mit Salat.....	pro Person	8,50 €
3. Reismudeln mit Gemüsebolognese und Salat.....	pro Person	8,50 €
4. Waldpilzrisotto mit Pinienkernen an Sellerieschnitzel und Salat.....	pro Person	8,50 €
5. Sesampolentaklöße auf Kichererbsen-Tomatenragout dazu Salat.....	pro Person	8,50 €
6. Aubergine mit Quinoa und Tomatenconfit auf Rucola.....	pro Person	9,50 €
7. Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Nüssen und Salat.....	pro Person	8,50 €

### „VESPERPAUSE“

1. Pikanter Wurstsalat reichlich garniert, mit Brötchen.....	pro Person	6,00 €
2. Fleischküchle mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup.....	pro Person	6,00 €
3. Fleischkäse mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup.....	pro Person	6,00 €
4. Maultaschen mit Ei und Salat.....	pro Person	6,50 €
5. Geflügel-Maultaschen, dazu Röstzwiebeln und Gurken-Kartoffelsalat.....	pro Person	7,50 €
6. Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat.....	pro Person	6,00 €
7. Ripple mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup.....	pro Person	6,00 €

### EINTOPF-GERICHTE

1. Kartoffeleintopf mit Gemüse „vegetarisch“.....	Portion	5,50 €
2. Linseneintopf mit Wienerle.....	Portion	6,50 €
3. Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch.....	Portion	7,50 €
4. Ratatouille.....	Portion	5,50 €
5. Chili con Carne.....	Portion	7,20 €
5. Chili sin Carne (vegetarisch).....	Portion	6,00 €

Portion = ½ Liter.

### WARMER FLEISCHSPEISEN - KILOPREISE

Schweinekeule oder Krustenbraten gegrillt.....	kg	19,00 €
Smoked Spareribs.....	kg	13,50 €
Burgunderschinken oder Rieslingschinken.....	kg	19,00 €
Kasseler im Blätterteig.....	kg	22,00 €
Schweinerollbraten pikant gewürzt.....	kg	19,00 €
Spanferkel mit Knochen.....	kg	15,00 €
Spanferkel ohne Knochen.....	kg	19,00 €
Ochsenbrust oder Tafelspitz gekocht.....	kg	22,00 €
Burgunderbraten mit Rotweinsauce.....	kg	27,00 €
Roastbeef „Provenciale“ oder mit Olivenkruste.....	kg	52,00 €
Gefüllter Kalbsrollbraten.....	kg	28,00 €
Lammfilet mit Rosmarinjus.....	kg	42,00 €
Putenbraten mit Jus.....	kg	19,00 €
Hirschbraten mit Rahmsauce.....	kg	40,00 €
Fleischkäse.....	kg	15,00 €
Pizzafleischkäse.....	kg	17,00 €

Schweinehaxe gegrillt.....	Stück	7,00 €
Hähnchen gegrillt.....	Stück	8,00 €
Hähnchenschlegel gegrillt.....	Stück	2,80 €
Fleischküchle oder Fetaküchle.....	Stück	2,80 €
Schweineschnitzel paniert oder „Jägerart“.....	Stück	4,80 €
Putenschnitzel paniert oder natur.....	Stück	4,80 €
Kalbschnitzel paniert.....	Stück	10,00 €

### BEILAGEN

Spätzle, Nudeln, Reis, Kartoffeln.....	Portion	3,00 €
Süßkartoffel, gebraten.....	Portion	3,00 €
Kartoffelgratin und Rösti.....	Portion	3,50 €
Sommergemüse mit Rosenkohl oder Rahmwising.....	Portion	3,50 €
Mediterranes Gemüse mit überbackenen Tomaten und Austernpilzen.....	Portion	4,00 €
Süßkartoffel - Sellerie - Gratin überbacken.....	Portion	4,00 €

Rahmsauce, Bratensauce.....	Liter	11,00 €
Steinpilz- oder Pfifferlingrahmsauce.....	Liter	15,00 €



### HAMBURGER „SPEZIAL“

„NUMBER 1“  
ARGENTINISCHES RINDFLEISCH  
GORGONZOLA, GEBRATENER SPECK  
GEBRATENE BANANE, RUCOLA,  
MANGOSIRUP IM FOCACCIA-BRÖTCHEN  
.....11,00 €

„WALDESLUST“  
HAMBURGER BELEGT MIT GEBRATENEN  
PILZEN UND KÄSE ÜBERBACKEN,  
KRÄUTERSCHMAND UND PREISEL-  
BEEREN IM BRIOCHE-BRÖTCHEN  
.....7,00 €

„JÄGERS-LUST“  
WILD-HAMBURGER BELEGT MIT RUCOLA,  
PREISELBEEREN, GEGRILLTE PFIFFER-  
LINGE UND SPECKSCHEIBEN, BIRNEN-  
SPALTEN, SENFCREME IM  
CIABBATABRÖTCHEN  
.....9,00 €







SALATE - SAUCEN - DRESSINGS ORIENTALISCHE KÜCHE

SOMMER 2019

GRILL - SAUCEN UND BUTTERZUBEREITUNGEN - DRESSINGS

Aiolisauce - Knoblauch.....	100 g	1,20 €
Asiasauce.....	100 g	1,80 €
Bärlauchschmand .....	100 g	1,90 €
Chutney.....	100 g	1,80 €
Cocktailsauce.....	100 g	1,20 €
Currysauce.....	100 g	1,20 €
Frankfurter grüne Sauce.....	100 g	1,20 €
Kräuterbutter / Pfefferbutter.....	100 g	1,90 €
Kräutersahnesauce.....	100 g	1,20 €
Limonensauce.....	100 g	1,20 €
Preiselbeermeerrettich.....	100 g	1,80 €
Remouladensauce .....	100 g	1,20 €
Sahnemeerrettich.....	100 g	1,80 €
Tzatziki.....	100 g	1,50 €
Currysauce warm.....	100 g	1,20 €
French Dressing.....	100 g	1,20 €
Hausdressing mit Dijonsenf.....	100 g	1,50 €
Himbeerdressing.....	100 g	1,80 €
Knoblauchdressing (klar oder mit Sahne).....	100 g	1,20 €
Kräuterdressing (klar oder mit Sahne).....	100 g	1,20 €
Mangodressing.....	100 g	1,50 €
Thousand Island.....	100 g	1,20 €

ROHKOSTSALATE

Ackersalat mit Speck und Croutons .....	100 g	1,60 €
Blattsalate der Saison.....	100 g	1,10 €
Caesar's Salat.....	100 g	1,80 €
Chicoree mit Ananasdressing.....	100 g	1,60 €
Fenchelsalat.....	100 g	1,40 €
Gurkensalat.....	100 g	1,10 €
Italienischer Salat.....	100 g	1,60 €
Karottensalat.....	100 g	1,10 €
Paprikasalat.....	100 g	1,40 €
Radieschensalat.....	100 g	1,20 €
Rettichsalat.....	100 g	1,10 €
Rote Bete Salat frisch.....	100 g	1,20 €
Rucola mit Parmesankäse und Pesto.....	100 g	1,60 €
Salat von Staudensellerie.....	100 g	1,60 €
Sardischer Orangensalat mit Fenchel.....	100 g	2,00 €
Schichtsalat.....	100 g	1,60 €
Sellerie-Karotten-Rohkost.....	100 g	1,20 €
Selleriesalat.....	100 g	1,10 €
Spargel weiß und grün gebraten + mariniert .....	100 g	2,00 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum.....	100 g	2,00 €
Tomatensalat mit Avocado .....	100 g	2,50 €
Tomatensalat.....	100 g	1,10 €
Weißkrautsalat.....	100 g	1,10 €
Zucchini-salat.....	100 g	1,40 €
Zucchini-Radieschensalat.....	100 g	1,40 €

VEGETARISCHE SALATE

Andalusischer Möhrensalat.....	100 g	1,60 €
Artischockensalat .....	100 g	2,00 €
Auberginensalat gebraten + mariniert.....	100 g	1,90 €
Avocado-Süßkartoffelsalat.....	100 g	2,00 €
Bohnenkernsalat gemischt.....	100 g	1,20 €
Bohnensalat von grünen Bohnen.....	100 g	1,20 €
Broccolisalat mit Mandeln.....	100 g	1,40 €
Couscous-Salat.....	100 g	2,00 €
Eiersalat mit Champignons.....	100 g	1,60 €
Farmersalat.....	100 g	1,20 €
Gebratenes Gemüse mariniert gemischt.....	100 g	1,90 €
Gebratenes Gemüse mit Kürbis.....	100 g	1,90 €
Gemüsesalat.....	100 g	1,50 €
Griechischer Salat mit Schafskäse.....	100 g	2,00 €
Grüner Spargel mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen.....	100 g	2,50 €
Indischer Reissalat.....	100 g	1,40 €
Kartoffelsalat mit Gurken und Mayonnaise.....	100 g	1,10 €
Kartoffelsalat natur.....	100 g	1,10 €
Kichererbsensalat mit Büffelmozzarella + Erbsenschotten.....	100 g	2,00 €
Lauchsalat mit Apfelstückchen.....	100 g	1,40 €
Ligurischer Brotsalat.....	100 g	1,80 €
Linsensalat mit Reismudeln "vegan".....	100 g	1,60 €
Maissalat.....	100 g	1,20 €
Paprika gebraten + mariniert.....	100 g	1,90 €
Pastinakensalat mit Joghurt-Sahnedressing.....	100 g	1,90 €
Pastinaken gebraten und mariniert mit Nüssen.....	100 g	2,20 €
Pennesalat mit Rucola, getrockneten Tomaten + Pinienkernen.....	100 g	2,00 €
Pfifferlingsalat mit weißem Balsamicodressing.....	100 g	2,20 €
Pilze gebraten + mariniert.....	100 g	2,00 €
Radiccio gebraten, karamellisiert.....	100 g	2,00 €
Reismudelsalat mit Käse, Mais und Paprika.....	100 g	1,60 €
Reismudelsalat mit Bohnen, Pilzen, Paprika.....	100 g	1,60 €
Rosa Weißkrautsalat mit Grapefruit.....	100 g	1,40 €
Salat Risotto.....	100 g	1,50 €
Schweizer Käsesalat.....	100 g	2,00 €
Spargelsalat weiß oder grün.....	100 g	2,00 €
Waldorfsalat.....	100 g	1,40 €
Waldpilzsalat.....	100 g	2,00 €
Weißkrautsalat mit Ananas.....	100 g	1,40 €
Zucchini gebraten + mariniert.....	100 g	1,90 €

SALATE MIT FLEISCH

Chicoree mit Schinkenstreifen.....	100 g	1,60 €
Chinesischer Salat.....	100 g	2,50 €
Dänischer Nudelsalat.....	100 g	1,60 €
Diplomatensalat (Schinkensalat).....	100 g	1,80 €
Eiersalat mit Schinken und Ananas.....	100 g	1,60 €
Geflügelsalat mit Curry.....	100 g	1,80 €
Geflügelsalat "Hawaii".....	100 g	1,80 €
Grillsalat.....	100 g	2,00 €
Kalbfleischsalat mit Trauben.....	100 g	1,80 €
Kalbfleischsalat.....	100 g	1,80 €
Kartoffelsalat mit Schinkenwürfeln oder natur.....	100 g	1,10 €
Rindfleischsalat „Hausfrauenart“ .....	100 g	1,80 €
Rindfleischsalat „Zigeuner Art“ .....	100 g	1,80 €
Spicy Glasnudelsalat mit Rindfleisch.....	100 g	1,80 €
Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernen.....	100 g	1,80 €
Straßburger Wurstsalat.....	100 g	1,60 €
Tacco-Schicht-Salat.....	100 g	1,80 €
Teufelsalat.....	100 g	1,80 €
Tiroler Wurstsalat.....	100 g	1,60 €

SALATE MIT FISCH

Heringssalat weiß oder rot .....	100 g	1,50 €
Krabbensalat klar oder mit Cognacsauce.....	100 g	2,70 €
Matjessalat.....	100 g	2,20 €
Meeresfrüchtesalat.....	100 g	2,70 €
Oktopus-Salat.....	100 g	3,50 €
Räucherfischsalat.....	100 g	2,70 €
Salat Nizza.....	100 g	2,50 €
Spicy Glasnudelsalat mit Krabben.....	100 g	1,80 €
Thunfischsalat.....	100 g	2,70 €
Thai-Papaya Salat (ab 2 kg).....	100 g	3,50 €



NEU!

ORIENTALISCHE SOMMERKÜCHE - KÖSTLICHKEITEN

Shakshuka mit Spiegelei.....	8,50 €
Röstkartoffel mit Karamell & Backpflaumen.....	8,50 €
Basmati-Wildreis mit Kichererbsen & Korinthen.....	7,50 €
Auberginen mit Lammfüllung & Pinienkernen.....	12,00 €
Fleischbällchen mit dicken Bohnen.....	7,50 €
Gefüllte Quitten mit Lamm und Granatapfelkernen.....	12,00 €
Gebackene Süßkartoffel mit frischen Feigen & Ziegenkäse.....	10,00 €
Gefüllte Artischocken mit Rindfleisch & Erbsen.....	10,00 €
Falaffel mit Humus.....	6,50 €
Spinatsalat mit Datteln und Mandeln.....	6,50 €
Butternusskürbis mit Tahini-Sauce.....	6,50 €
Salat von geröstetem Blumenkohl mit Haselnüssen.....	6,50 €
Rote Bete-Salat mit Walnüssen.....	6,50 €
Kohlrabisalat mit Joghurt und Brunnenkresse.....	6,50 €
Salat von Wurzelgemüse mit Labneh.....	6,50 €
Sommerrollen mit Erdnuss-Dip (2 Stück).....	5,00 €
Rote-Bete- Püree mit Joghurt & Fladenbrot.....	5,00 €
Butternusskürbis-Dip & Fladenbrot .....	5,00 €
Auberginen-Dip & Knoblauch & Granatapfelkerne & Fladenbrot.....	5,00 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





## RACLETTE & FONDUE

SOMMER 2019

### „RACLETTE“

Original Raclettekäse in Scheiben oder als halber Laib (ganzer Laib ab 15 Personen)  
roher Lachs, Seeteufel und Garnelen  
grobe und feine Salami, milder gekochter und roher Schinken, kleine dünne Filetscheiben vom Kalb, Rind und Pute, kleine rohe Hackfleischbällchen

Kartoffelscheiben, Zwiebelringe, Cocktailtomaten, blanchiertes Gemüse, frische Pilze  
frische Datteln, Aprikosen, Walnüsse, exotische Früchte, kleine Cornichons und Perlzwiebeln  
Maiskölbchen

Gemischte frische Salate mit Dressing  
Baguette hell und dunkel, gekochte Pellkartoffeln

.....pro Person 27,50 €  
ohne Fisch.....pro Person 22,00 €

Wir stellen Ihnen Tischraclette-Geräte oder Pfannen zur Verfügung.

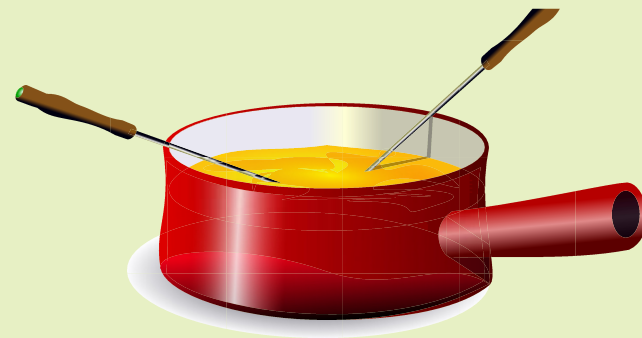
### „FONDUE BOURGUIGNONNE“

Schweine- und Rinderlende, Putenbrust, in feine Würfel geschnitten,  
Hackfleischklößchen mit Feta gefüllt, kleine Frühlingssrollen

SAUCEN:  
Senfsauce, Aioli, Cocktailsauce, Currysauce, Kräutersauce, Chutney

Salatbuffet mit Dressings,  
geschmacksneutrales Pflanzenfett für den Fonduetopf  
Gemischtes Brot und Partybrötchen

.....pro Person 27,50 €



### „FONDUE CHINOISE“

Kalbs- und Rinderlende, Geflügelleber und Putenbrust,  
Riesengarnelen (2 Stück pro Person) Lachs und Seeteufel, alles hauchdünn geschnitten

Broccoli, Zucchini, Karotten, Erbsen und Bohnen, verschiedene Pilze, alles klein geschnitten  
Glasnudeln, Sesam - Tofuwürfel und Muscheln in Schälchen

SAUCEN:  
Sojasauce, Aioli, Cocktailsauce, Currysauce, Sahnemeerrettich, Limonensauce, Kräutersauce  
Chutney, Wasabi

Bunte Salate und Ackersalat auf kleinen Tellern  
Hühnerfleischbrühe mit Gemüsejulienne für den Mongolentopf  
Gemischtes Brot und Partybrötchen

.....pro Person 36,50 €

Wir liefern Ihnen für je 8 Personen einen Mongolentopf mit Körbchen.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## FÜR FESTE, Z.B. KINDERGEBURTSTAG

Waffeln frisch zubereitet.....Stück 1,10 €  
Waffelgerät .....pauschal 27,50 €

Zuckerwatte.....0,60 €  
Zuckerwattemaschine.....55,00 €

Personal zur Zubereitung pro Person / Pauschal 90,00 €



### LEIHGESCHIRR, ETC. AUSZUG AUS UNSEREM PROGRAMM

Sollten Sie Allergiker unter Ihren Gästen haben, so lassen Sie uns dies wissen. Wir berücksichtigen Ihre Wünsche bei der Zubereitung. z.B. Laktose, Gluten oder Alkoholallergie usw....

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen auch ein spezielles Angebot.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einmalig 15,00 € als Pauschale.

Bei einem Bestellwert ab 250,00 € Lieferung frei Haus.  
Bei einem Bestellwert unter 250,00 € wird Ihnen die Zufahrt nach Vereinbarung berechnet.  
Fahrten außerhalb von Karlsruhe werden nach Vereinbarung berechnet.  
Selbstverständlich können Sie Ihre bestellte Ware auch selbst abholen.

Bitte geben Sie Ihre endgültige Bestellung spätestens 7 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstag auf.

Teller..... 0,50 €  
Besteckteil..... 0,25 €  
Gläser..... 0,50 €  
Vliesserviette..... 0,40 €

Für größere Veranstaltungen machen wir Ihnen gerne auch eine Pauschale. Fragen Sie einfach nach.

Tischdecke 1,90 m x 1,30 m.....5,00 €  
Tischdecke 2,80 m x 1,30 m.....7,50 €  
Stoffservietten.....1,50 €

Personal..... pro Pers. / Std. 26,80 €

Fehlendes oder beschädigtes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.







**Partyservice Schmid**

Sedanstraße 6 · D-76185 Karlsruhe

Inhaberin Gabi Thiele

Telefon 0721-350 05 10 · Telefax 0721-350 05 30

info@partyservice-schmid.de · www.partyservice-schmid.de



Wir sind biozertifiziert.  
Fragen Sie nach  
unseren Angeboten.

Wir stehen unter freiwilliger  
Lebensmittelkontrolle einer  
Sachverständigen

