



Genuss
momente

Das Cateringangebot für Ihren Anlass





Ob 5 oder 150 Personen – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem kulinarischen Angebot von herzhaft bis fein, von kleinen Häppchen bis zum großen Buffet, vom einfach guten Klassiker bis zum raffinierten Leckerbissen.

Genussmomente für Ihren Anlass

Gern erstellen wir ein individuelles Catering-Angebot für Ihre Tagung, Ihre Betriebsveranstaltung oder Ihren privaten Anlass. Freuen Sie sich auf die bewährte Qualität aus unserer Küche und den Sorgenfrei-Service drumherum – wir wollen Sie und Ihre Gäste begeistern.

Für kleine Verköstigungen oder Budgets nutzen Sie einfach unseren Service „Catering to go“ – wir stellen Ihre Speisenauswahl servierfertig zur Abholung für Sie bereit.

Kulinarische Genussmomente für Ihren besonderen oder alltäglichen Anlass – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Inhalt

Appetithäppchen	4
Canapés & kalte Platten.	5
Kalte Platten	6
Suppen & Deftiges in Soße	7
Hauptgerichte.	8
Fleisch & Fisch	9
Beilagen & Gemüse	10
Salate.	11
Bäckerfrisches	12
Desserts	13
Geschäftsgenuss	14
Buffet „Familienfeier“ (ab 20 Personen)	15
Buffet „Mediterran“ (ab 20 Personen).	16
Buffet „Vielfalt“ (ab 20 Personen).	17
Buffet „Ja-Wort“ (ab 30 Personen).	18

Appetithäppchen



Melonenschiffchen

mit Serrano- und Schwarzwaldschinken – 2 Stück pro Person

Gefüllte Eier

mit hausgemachter Creme, garniert mit Kaviar und Lachs

Tomaten-Mozzarella-Sticks

Cocktailtomate und Mini-Mozzarella mit Basilikum auf einem Spieß

Belegte Brötchen oder Vollkornbrötchen

halbe Brötchen – nach Ihren Wünschen oder durch uns zusammengestellt aus einer Auswahl von Kochschinken, Lachsschinken, Hackepeter, Salami, Käse, Eischeiben, Garnitur

Gefüllte Wraps

halbiert in handliche Portionen

Boulettenspieße

Mini-Frikadelle, Käsewürfel und Weintraube auf dem Spieß

Würstchenspieße

Cocktailwürstchen, Perlzwiebel und Cherrytomate auf dem Spieß

Käsespieße

verschiedene Käsewürfel mit Weintraube auf dem Spieß

Gemüsespieße

Tomate, Gurke, Paprika, Rettich und Karotte auf dem Spieß

Obstspieße

von Früchten nach saisonalem Angebot, bunt aufgesteckt



Canapés „klassik“

kleine Appetithäppchen
auf hellem oder dunklem Kaviarbrod,
aufwendig garniert, belegt mit:

- Salami
- Lachsschinken
- Räucherlachs
- Schweinebraten
- Kasselerlachsbraten
- Schnittkäse

Kalte Bratenplatte

Partyfrikadellen, Partyschnitzel,
Schweinefiletmedaillons,
Hähnchenschnitzel, Satéspieße,
Roastbeef-Röllchen

Canapés „deluxe“

kleine Appetithäppchen
auf hellem oder dunklem Kaviarbrod,
aufwendig garniert, belegt mit:

- Chambelle Edelsalami
- Serranoschinken
- Graved Lachs
- Roastbeef
- Schweinefilet
- Schnittkäse

Fleischplatte

- Partyschnitzel
- Partyfrikadellen
- Filetmedaillons

