

Liebe Gäste,

was gibt es schöneres, als Ihnen die Freude des Genießens im wahrsten Sinne des Wortes näher zu bringen. Gemeinsam mit unserem professionellen Catering-Team verwöhnen wir Sie mit kleinen und großen Köstlichkeiten – bei Ihnen zu Hause oder in ihrer Lieblingslocation.

Wir gestalten Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Gerne möchten wir Ihnen mit unseren Menü- und Buffetvorschlägen einen kleinen Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten geben. Von der Anlieferung der Speisen bis zum kompletten Serviceteam.

Lassen Sie sich von uns fachlich und nach Ihren Wünschen beraten.

Das bieten wir an...

Equipment Leihgebühr

Stehtisch
Stehtisch mit Husse
Runde Tische
Mundservietten aus Stoff
gefaltet Mundservietten aus festem Papier
Tischdecken

Geschirr / Gläser / Porzellan

(inkl. Bereitstellung & Reinigung)

Stilglas Wasser
Stilglas Wein
Bierglas
Saftglas
Besteck-Gedeck bestehen aus
2 Messer, 2 Gabeln, 2 Messer, 2 Gabeln, Dessertlöffel
2 Messer, 2 Gabeln, Suppenlöffel, Dessertlöffel
3 Teller (2 kleine + 1 großer)
4 Teller (2 kleine + 2 große) +
Suppentasse jedes weitere Porzellanteil

Das bieten wir an...

Personal

Koch / Buffetpersonal
Servicefachkraft je Stunde

Aufbau / Anlieferung

An- und Ablieferung,
sowie einrichten des Arbeitsbereiches
in der Lokation wird pauschal abgerechnet
je nach Entfernung und Anzahl der Fahrten

Dekoration

auf Anfrage erhältlich nach Jahreszeiten
oder Motto-Parties Blumen, Vasen / Gläser,
Tücher / Spiegel, Kerzenständer/Kerzen

Wir verlassen unsere Arbeitsflächen
sauber und ordentlich. Die Endreinigung der
Location wird von Ihnen übernommen.

Dies ist ein Auszug unsere
Catering-Angebote.

Mediterranes Buffet I

Gruß aus der Küche

Tomatencrèmesuppe

Vorspeise

Geröstetes Gemüse Antipasti,
Tomaten-Mozzarella-Salat mit saftigem Basilikumpesto,
Italienischer Brotsalat mit Parmaschinken,
Rucola und Ziegenkäse,
Hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeise

Piccata Milanese vom Hähnchen,
Toskanischer Rinderschmorbraten,
Gebratene Forelle auf Paprikagemüse,
Vegetarische Rigatoni al Forno,
Gnocchi, leicht geröstet Rosmarinkartoffeln,
Reis mit Erbsen,
Ratatouille

Dessert

Tiramisu „Klassisch“,
Birnentarte mit Lavendel,
Dunkles Schokoladenmousse,
Apfelcrumble

36,00 €



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Mediterranes Buffet II

Gruß aus der Küche

Paprikacrèmesuppe

Vorspeise

Risoni-Salat mit Erdbeeren und Balsamico,
Vitello Tonnato,
mit Reis gefüllte Weinblätter,
mit Hackfleisch gefüllte Zucchini,
Hausgemachte Rohkost,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeise

Schweinefilets mit Tomate-Mozzarella überbacken,
Lasagne mit feiner Bolognesesauce & Käse,
Mixed Grill vom Edelfisch,
Haselnuss-Gemüsebratlinge,
Kartoffelgratin,
Nudeln mit Pesto & Pilaw-Reis

Dessert

Weißes Schokoladenmousse,
Crème Brulee mit Waldbeeren,
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

34,00 €

Schwäbisches Buffet I

Gruß aus der Küche

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Vorspeise

Mini Schnitzel auf schwäbischem Kartoffelsalat,
Kalter Braten, Roastbeef, Schäferstecken,
Schwartenmagen und Meerrettich,
Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich,
Marinierte Rote Beete mit Schafskäse,
Hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeise

Schweinefilets in Pilzrahmsauce,
Rinderschmorbraten in Lemberger Sauce,
Bodensee Renke auf Lauchgemüse,
Geröstete Vegetarische Maultaschen,
Spätzle, Schupfnudeln, Reis,
Marktgemüse

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis,
Bayrischcrème mit marinierten Waldbeeren,
Topfenknödel mit Füllung,
Schokoladencrème

38,00 €



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Schwäbisches Buffet II

Gruß aus der Küche

Schwäbische Festtagssuppe

Vorspeise

Wurstsalat im Glas, Ochsenmaulsalat,
Marinierter Backsteinkäse,
Salat von gerösteten Maultaschen,
Platte von geräucherten Fischen
mit Sahnemeerrettich,
Hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeise

Schäufele mit Sauerkraut,
Rinderrouladen in Rotweinsauce,
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
Gebackene Kartoffeln,
Heidenheimer Knöpfe,
Buntes Marktgemüse

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis,
Ofenschlupfer mit Beerensoße,
Weißer Schokoladenmousse

32,00 €

Buffet

Gruß aus der Küche

Kresseschaumsuppe mit Croutons

Vorspeise

Fleischküchle auf schwäbischem
Kartoffel-Gurken-Salat,
bunte Vesperplatte mit kaltem Braten,
Roastbeef, Schäferstecken,
Wurst und Käse, Räucherfischplatte mit
geräuchertem und gebeiztem Lachs,
Makrele und Forelle,
Gratinierter Ziegenkäse mit Nüssen,
Hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeise

Putenroulade „Hausfrauen Art“,
Gefüllte Kalbsbrust mit Calvados Rahm,
Gebratene Forellenfilets mit Zitronenbutter,
Schupfnudelpfanne mit Gemüse,
Spätzle, Serviettenknödel, Salzkartoffeln,
Marktgemüse

Dessert

Waldfruchtparfait Topfenknödel
mit Füllung Orangenmousse
mit Schokosauce

42,00 €



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Internationales Buffet

Gruß aus der Küche

Erbsenschaumsuppe mit Speckstreifen

Vorspeise

Gebratene Lachswürfel auf Kokos-Lauchsalat,
Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse im Weckglas,
Würzige Hähnchenspieße mit Dip,
Shrimpscocktail mit Limette und Chilli,
Hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeise

Frisch tranchiertes Roastbeef
mit Sauce Bearnaise,
Maispoularde mit Trüffelkruste,
Gegrillte Goldbrasse mit Ratatouille,
Kartoffel-Mais-Krusteln, Weißweinrisotto,
Serviettenknödel, Rahmgemüse

Dessert

Weißes und Dunkles Schokomousse,
Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Erdbeer-Rhabarber Tiramisu,
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

46,00 €

Kulinarische Gaumenfreuden

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern auf Löffeln oder Tellern angerichtet*

à 3,50 €

Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse
und Wasabi Mayonnaise

Gefüllte Auberginen mit orientalischem
Couscous Salat und Mango Chutney

Geräucherter Lachs auf Minirösti
mit Limonensauerrahm

Datteln im Speckmantel

Tomate-Mozzarella Spießchen

Geräuchertes Forellenfilet auf
Pumpernickel mit Meerrettich Espuma

Obazda auf Schwarzbrot mit Kümmelkrokant

Mediterranes Gemüse mit Chorizo im Glas

Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten

Hähnchenspieße in Erdnussauce

Zwiebel Speck Quiche

Wrap vom gebeizten Lachs
mit Avocado

Kulinarische Gaumenfreuden

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern auf Löffeln oder Tellern angerichtet*

à 3,50 €

Mini Schnitzel auf Kartoffel
Gurkensalat

California Sushi Rolls

Käsespieß mit Trauben

Gemüsecurry im Glas

Gebratener Lachswürfel auf Algensalat

Sashimi vom Tunfisch auf Lauchsalat

Garnelencocktail mit Ananas
und Kerbel

Linsensalat mit Schäferstecken

Hähnchen-Sesam-Spießchen
mit Erdnusssauce

Mini Schaschlik-Spießchen in
Paprika-Tomaten-Sud

Garnelen-Spießchen mit Kräutersauce

Rinderfilet-Spießchen mit
holländischer Sauce

Canapées

à 3,50 €

Lachs, Dill, Frischkäse

Roastbeef, Meerrettich,
Frühlingszwiebel

Parmaschinken, Honigmelone

Schwarzwälder Schinken,
Mini-Essiggurke, Kräuterquark

Geräucherte Putenbrust und
Orangen-Marmelade

Italienische Salami, Mozzarella,
Pesto

Gemüse-Antipasti, Balsamico

Camembert, Preiselbeeren,
Kerbel

Geräucherte Forelle,
Meerrettich Mayonnaise, Dill

Fingerfood im Glas

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern auf Löffeln oder Tellern angerichtet*

à 3,50 €

Pikanter Salat vom Albrind

Salat von Linsen mit
Gockelbruststreifen

Mousse vom Räucherlachs

Salat von der Maultasche

Fleischküchle vom Schwein auf
Kartoffel-Gurkensalat

Mariniertes Grillgemüse

Mousse vom Sauerampfer
mit Käsechip

Salat von Linsen mit
gebratener Zucchini

Tomate, Mozzarella mit Basilikum

Schäferstecken vom Ostalblamm
im Blätterteig

Fingerfood im Glas

*Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern auf Löffeln oder Tellern angerichtet*

à 3,50 €

Schweinsöhrchen (Blätterteig)
gefüllt mit geräucherter
Lachsforelle

Salat von Wiesenkräutern

Mini-Windbeutel mit Käsecreme

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mousse vom Ceylon-Zimt
auf Zwetschgenröster

Grütze von Roten Beeren
mit Bourbon-Vanilleschaum

Karamell-Creme mit
Ananas-Kokos-Ragout

Mousse au Chocolat auf
Orangen-Kiwi-Salat



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Kaffeepausen

*Unsere Kaffeepausen-Vielfalt zur Tagungs- und
Meetingskonzepte Business / Komfort*

Vormittags- und / oder Nachmittagskaffeepause
Kaffee / Tee satt mit Obstschale vor dem Seminarraum.

Dazu reichen wir 2 unterschiedliche Beilagen wie z.B.:

" Süß "

Süße Überraschungen aus der Küche
Schokoküsse
hausgemachter Kuchen
frischer Fruchtjoghurt mit Müsli
Mini-Muffin's, Brownies, Donuts
Obstschiffchen mit Schokoladensauce
Vitaminsäfte im Gläschen
Milchshakes, Joghurt drinks
Croissants
Pancakes

" Herzhaft "

Gemüsesticks mit herzhaftem Dip
Mini-Burger
Mini-Wraps
Mini-Frühlingsrollen
Brezeln mit Butter
herzhafte Blätterteigschleifen
Tomate-Mozzarella Sticks



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Spezielle Kaffeepause

*Gegen einen Aufpreis buchbar
(statt der Beilagen zur Business / Komfort)*

„Back to School“
mit Schokokuss-Brötchen,
Esspapier und Mäusespeck

2,70 €

„Vitamin-Bar“
Obst- und Gemüsesalat im Weckglas,
Gemüse Smoothies, Obstsäfte

4,70 €

„Mutti's Kuchenbuffet“
verschiedene hausgemachte
Leckereien vom Küchenteam

2,70 €

„Waffelstation“
vor dem Seminarraum
(zum selbst backen)
mit heißen Kirschen

3,70 €

„Müsli-Bar“
mit dreierlei Joghurtsorten,
Müsli und Obstsalat

2,70 €



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Spezielle Kaffeepause

*Gegen einen Aufpreis buchbar
(statt der Beilagen zur Business / Komfort)*

„French Break“
mit Petit Fours,
Mini-Räucherlachs-Brötchen
u.v.m.

5,10 €

„Tapas-Bar“
Datteln im Speckmantel,
Tomaten-Mozzarella Spieße,
Garnelenschwänze im
Kartoffelmantel mit Guacamole

5,10 €

„American Break“
Mini-Pancakes dazu Ahornsirup,
Nutella und süße Butter

3,70 €

„Candy-Bar“
ganztägig im Seminarraum
Schokoladenriegel, Haribo,
Marshmallows, Mini-Schokoküsse
u.v.m.

8,10 €

Preis pro Person

Menü I

Vorspeise

Schaumsuppe von Alblinsen

Hauptspeise

Kocherforellenfilet mit knuspriger Haut,
Dillkartoffeln und Wurzelgemüse

Dessert

Tiramisu „Klassisch“
Birnentarte mit Lavendel
Dunkles Schokoladenmousse
Apfelcrumble

24,00 €

Menü II

Vorspeise

Crèmesuppe von der Schwarzwurzel
mit Kräutercroutons

Hauptspeise

Rinderschmorbraten in Lemberger Jus
mit Serviettenknödel
und glasiertem Marktgemüse

Dessert

Toblerone Parfait mit
marinierten Waldbeeren

24,00 €

Menü III

Vorspeise

Geräucherte Kocherforelle
mit Meerrettich und Salatbouquet

Hauptspeise

Gefüllte Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce,
Gemüsebukett und Kartoffelrösti

Dessert

Joghurt -
Mascarponeörtchen mit Mango

24,00 €

Menü IV

Vorspeise

Bunter Salat mit Pilzen und Speck

Hauptspeise

Schweinelendchen in Kräutersauce
mit Spätzle und Marktgemüse

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis

29,00 €

Menü V

Vorspeise

Schwäbische Festtagsuppe

Hauptspeise

Kalbsrahmbraten mit Kräuterspätzle
und Gemüsebouquet

Dessert

Topfenknödel
auf Waldbeerenragout

29,00 €



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü VI

Vorspeise

Tatar von Tomate und Mozzarella
an Salatbouquet

Hauptspeise

Lachsschnitte an Dillsauce mit
Kräuterkartoffeln und Gurkengemüse

Dessert

Creme Brûlée mit Himbeeren

29,00 €

Menü VII

Vorspeise

Zitronengrasschaumsuppe
mit Flusskrebspraline

Hauptspeise

Filet vom Bodensee Zander an
Safransauce mit Tagliatelle
und Blattspinat

Dessert

Orangenmousse
mit roter Fruchtsauce

35,00 €

Menü VIII

Vorspeise

Rosen vom Räucherlachs
mit Blinis und Frischkäse
am Salatbouquet

Hauptspeise

Zarte Ochsenbacken mit
Wurzelgemüse und Getrüffeltem Kartoffel -
Selleriestampf

Dessert

Dreierlei Mousse au chocolat
mit Fruchtkörbchen

35,00 €

Menü IX

Vorspeise

Gebackener Pilzstrudel auf
Rote Beete und Salatbouquet

Hauptspeise

Knusprige Maispoulardenbrust mit
Roter Butter Sauce getrüffeltem Kohlrabi
und Rosmarin Kartoffeln

Dessert

Nougat Mousse mit Ananas –
Tatar und Mandelhippe

35,00 €



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü X

Gruß aus der Küche

Ziegenkäse mit Nüssen
karamellisiert an Wildkräutersalat

Vorspeise

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Praline

Hauptspeise

Tranchiertes Rinderfilet (rosa gebraten)
an Rahmsauce, Kräuterspätzle
und gefüllte Kohlrabi

Dessert

Schwäbische Quarkknödel mit Vanillesauce
und frischen Waldbeeren

39,00 €

Menü XI

Gruß aus der Küche

Mousse vom Räucherlachs mit
Wildkräutersalat, Sauerrahm und Keta-Kaviar

Vorspeise

Schaumsuppe von der Brennessel

Hauptspeise

Rücken vom Lamm
im Kräutermantel mit Kartoffelstrudel
und geröstetem Gemüse

Dessert

Erdbeer-Lasagne
mit Rhabarber Kompott

39,00 €



GASTRO
CATERING & EVENTSERVICE

Menü XIII

Gruß aus der Küche

Italienischer Antipasti Teller
mit Parmaschinken, Parmesan, Oliven,
geröstetem Gemüse und Rucola

Vorspeise

Minestrone

Hauptspeise

Hähnchen Involtni mit Mozzarella und
Tomaten gefüllt auf Florentiner Spinat
mit Kartoffelgnocchi

Dessert

Tirami Su

39,00 €