



## *Catering Individuell*

### **Suppenauswahl**

Tomatensuppe mit frischem Basilikum,  
Möhren-Ingwer-Süppchen,  
Garßener Hochzeitssuppe,  
Kartoffelrahmsüppchen mit Celler gekochter,  
Champignon-Cremesüppchen,  
Waldpilzsüppchen,  
Kräutercreme-Süppchen,  
klare Tomatenessenz mit Einlage,  
Wildessenz mit Curry-Sahne,  
Apfel-Schalotten-Süppchen,  
Schwartzwurzelsüppchen mit Einlage  
Brokkolirahmsüppchen,  
Blumenkohlrhamsüppchen,  
Lauchrahmsüppchen,  
Rote Bete Süppchen,  
Cocos-Limettensüppchen mit Scampi,  
Kürbiscremesüppchen,  
Spargelcremesüppchen



## *Catering Individuell*

### **Vorspeisen**

Anti-Pasti Auswahl  
(Champignons, Aubergine, Paprika, Oliven, Zucchini),  
Tomate mit Mozzarella, Balsamico und Basilikum,  
Tomate-Mozzarella-Spieße,  
Schinken mit Melone,  
Carpaccio mit Parmesan und Pinienkernen,  
Hackbällchen mit pikanter Sauce,  
Vitello-Tonato,  
geräucherter oder graved Lachs mit Senf-Dill-Honig Dressing,  
Räucherfischplatte (Lachs, Forelle, Lachsforelle)  
Matjestartar,  
Celler rohe Roulade,  
Pfannkuchen-Lachsröllchen,  
kleine Schnitzel (Schwein- oder Geflügel),  
Roastbeef mit Remoulade,  
Stangenspargel mit gekochtem Schinken (saisobedingt),  
Jacobsmuscheln auf warmen Linsensalat,  
Eier mit Remouladensauce,  
Lachs mit Röstitalern



## *Catering Individuell*

### **Salate**

Tomatensalat,

Gurkensalat,

Krautsalat (klassisch)

Krautsalat mit Rahm und Mandarinen,

siz. Salat (Blattsalate mit Tunfisch und Tomate),

Nudelsalat,

Selleriesalat,

Bohnensalat,

griechischer Salat (Blattsalat mit dicken Bohnen und Schafkäse),

Kartoffelsalat,

Specksalat,

Bayerischer Wurstsalat,

Blattsalat mit 2erlei Dressing



## *Catering Individuell*

### **Hauptgerichte**

Schweinefilet auf Rahmchampignons,  
Braten vom US-Weiderind an Rotwein- oder Wacholderjus  
Schnitzel „Pikata“ mit Tomatensugo,  
Lachslions auf Blattspinat,  
Edelfische auf Gemüsebett mit Weissweinsauce,  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust,  
Maispouardenbrust an Traubensauce,  
„Crepinette“ von der Perlhuhnbrust an Traubensauce,  
Filet vom Rind mit Waldpilzen an Rahmsauce,  
Chili-Scampis,  
Heidschnuckenbraten an Wacholderjus,  
Braten aus der Salzwiesenlammkeule an Rotweinjus,  
Roastbeef am Stückgebraten mit Sauce Bernaise,  
Hackfleischbällchen (med. Art) in Tomatensauce,  
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut,  
Hirschkeule mit Waldpilzen an Wildjus,  
Hirschrücken an Kirschsauce,  
Rehrücken an Kirschsauce,  
Rehkeule mit Waldpilzen an Wildjus,  
Braten vom Wildschweinrücken an Rahmsauce,  
Braten aus der Wildschweinkeule an Rahmsauce,  
Wildgulasch mit Pilzen,  
med. Schweinebraten,  
Spießbraten



## *Catering Individuell*

### **Beilagen**

Bio-Kartoffeln, Kartoffelgratin,  
Bandnudeln, Farfalle, Penne,  
Butter-Spätzle,  
Kartoffelrösti,  
Wildreis oder Gemüserieis,  
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln,  
Röstkartoffeln,  
Kroketten,  
Kartoffelklöße,  
Bohnenbündchen,  
Speckböhnchen,  
Blumenkohl,  
Brokkoli,  
Rahmwirsing,  
Erbsen,  
Bunte Möhrchen,  
Rosenkohl,  
Apfelrotkraut,  
Spargel (saisonal)  
med. Gemüseauswahl,  
Schmorgemüse  
Schwarzwurzeln  
„Pariser Karotten“  
Kohlrabi  
Rosenkohl



## *Catering Individuell*

### **Dessert**

Obstsalat,  
Schokomousse (hell und dunkel)  
Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesauce,  
Welfenspeise,  
Zitronenspeise,  
Eis,  
Käseauswahl „normal oder auch französisch“  
Creme Brûlée,  
Dessertteller,  
div.Parfaits,  
Panna Cotta,  
Tiramisù,  
„Schwarzwälder Kirschtorte“ im Glas



## *Catering Individuell*

### **Besonderheiten**

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch ganze Schweine mit entsprechenden Salaten sowie verschiedene Grillangebote (Standard versch. Würstchen und Fleischsorten oder auch wertiger mit Chiliscampis und z. B. Fisch in Bananenblättern u.ä. mit den entsprechenden Salaten und Brotauswahl anbieten)

Mindestpersonenzahl 20 Teilnehmer.

Preise für Grillangebote auf Anfrage

Der Preis ergibt sich aus der Zusammenstellung der einzelnen Speisen  
von ca. 21,00 € bis 35,00 € pro Person.

Auf Wunsch stellen bzw. liefern wir Ihnen auch unsere Themenbuffetvorschläge

„Fitnessbuffet“

„Rustica“

„Med. Buffet“

„Festlich“