



Eventcatering

Sehr geehrte Veranstalter,

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Eventcatering. Bitte geben sie uns die Personenzahl bekannt und den Termin Ihrer Veranstaltung, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot. Selbstverständlich liefern wir auch kleine Gerichte unter 20 Personen. Fragen Sie uns.

Ihr Markus Reis & Team



„Kommunionsmenü 1“

Spargelcremesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße,  
Gratinkartoffeln und Butterspätzle

Frische Gemüse der Saison mit Mandelbutter und  
Sc. Hollandaise

\*\*\*

Erdbeeren mit Vanillesoße, leichter Weißkäse  
(Hausgemachte Süßspeise mit Quark und Sahne)  
Fruchtsoße

Event  
Catering

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Kommunionsmenü 2“



SUPERIOR

Brokkolicremesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Kleine Fischplatte mit geräuchertem Lachs,  
Forellen und Räucherfischsortiment des Tages

Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsoupe,  
Butterkartoffeln und Schinkenstreifen

Knackige Gemüse der Saison mit Mandelbutter und  
Spargelgemüse und Sc. Hollandaise

\*\*\*

Obstsalat mit Fruchtsoße, Schokoladenmousse mit Vanillesoße

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Kommunionsmenü 3“



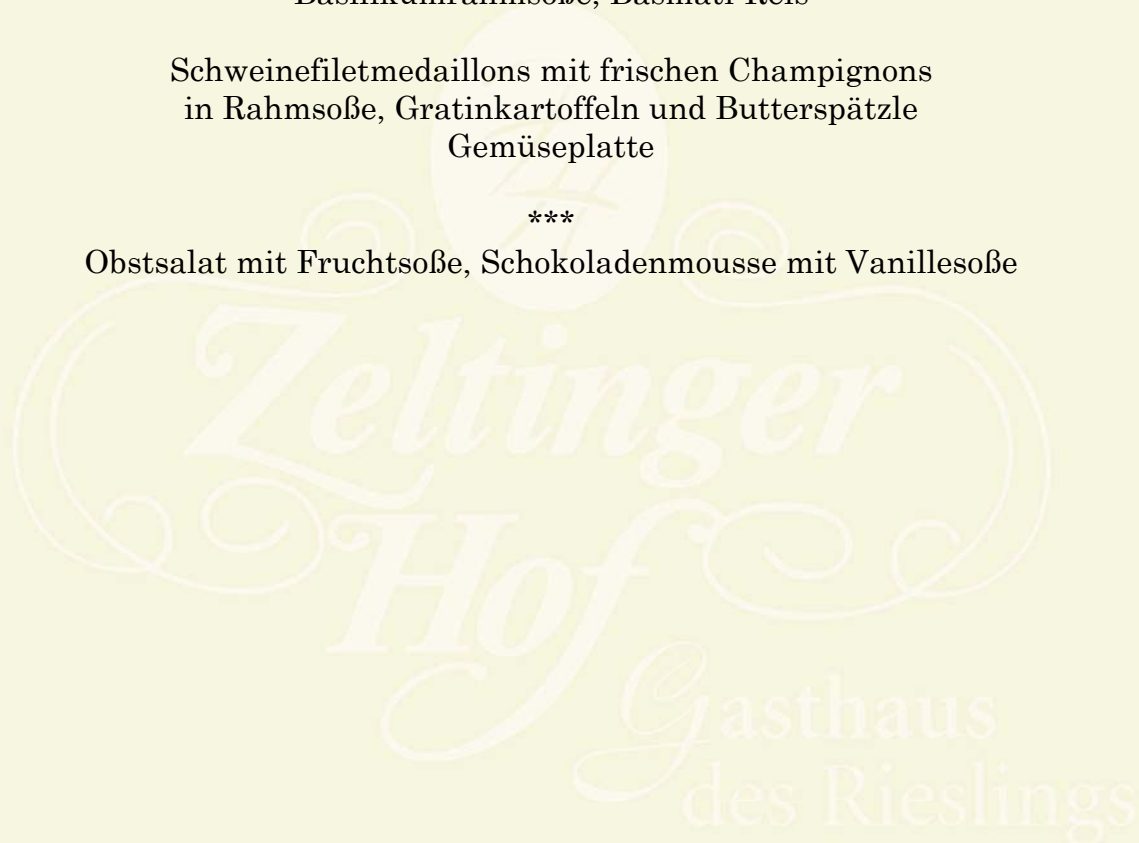
Brokkoliecesemesuppe

Gebratene Putenbruststeaks in  
Basilikumrahmsouße, Basmati-Reis

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons  
in Rahmsouße, Gratinkartoffeln und Butterspätzle  
Gemüseplatte

\*\*\*

Obstsalat mit Fruchtsoße, Schokoladenmousse mit Vanillesouße



Preis ab 20 Personen p.P. zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Kommunionsmenü 4“



Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

\*\*\*

Gebratene Hähnchenbrustfilets in  
Mango-Chutneysoße mit Basmati-Reis

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße,  
Gratinkartoffeln und Butterspätzle  
Gemüseplatte

\*\*\*

Obstsalat mit Fruchtsoße, Schokoladenmousse mit Vanillesoße

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*



„Fingerfood-Kabinett“

Pochierte Lachswürfel mit Creme fraiche und Dill

\*\*\*

Antipasti-Sticks mit Pesto Genovese

\*\*\*

Meerbarsch auf Kartoffel-Trüffelsalat

\*\*\*

Ruccola - Ravioli mit Schafskäse und roter Pesto

\*\*\*

Mini Tomaten mit Olivenfrischkäse und Tapenade

\*\*\*

Spargelsalat (nur in der Saison) mit Schnittlauch und Shrimps oder Pilzsalat

\*\*\*

Hähnchenbrust auf Waldpilz-Auberginenragout

\*\*\*

Gorgonzola auf Blattspinat

\*\*\*

Tiramisu mit Mocca

\*\*\*

Nougatmousse mit Amaretto

Toskanisches Weiß- und Olivenbrot

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Fingerfood-Spätlese“

Tafelspitzsalat mit Meerrettich und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Schinkensülze mit Ürziger Gewürzgartensoße

\*\*\*

feiner Kartoffel-Specksalat mit Kasselerröllchen

\*\*\*

Flusszanderfilet mit Gartenkresse-Dipp

\*\*\*

Sauerkrauterrine mit Bachsaibling, Mühlensenf

\*\*\*

Linsensalat mit Zeltinger Schinken

\*\*\*

Bauernschinken mit Kappeskrautsalat

\*\*\*

warm in Cafing-Dish angeliefert:

- Kleine Zwiebelkuchen

- Gedämpftes Ochsenfleisch in eigener Brühe

Remouladen und Senfsoße

\*\*\*

Krautwurstchen im Blätterteig - Apfelbirnenkompott mit Preiselbeeren

\*\*\*

Rieslingweincreme mit geschlagenem Eiweiß

Würfel vom Tresterkäse in Quittensenf

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Fingerfood-Auslese“

Kleine Fleischbällchen mit einer würzigen Tomatensoße

\*\*\*

Manchegowürfel, gespießt mit Olive

\*\*\*

Serranoschinken mit Melone

\*\*\*

„Gigantis" Dicke Bohnenspezialität

\*\*\*

„Gazpacho" Spanische Nationalsuppe kalt

\*\*\*

Zucchini-Tomatengemüse mit Garnele

\*\*\*

Chorizo in Rotwein geschmort mit Zwiebelchen

\*\*\*

warm in Cafing-Dish angeliefert:

Hühnerbrüstchen in Jerez-Sherry mit Nudeln

Mallorquinischer Fischeintopf mit Reis

\*\*\*

Tintenfischsalat mit Tomatenwürfel

\*\*\*

Crema Catalana mit geflammten Zucker

\*\*\*

Leche frita - Gebackener Pudding

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich MwSt

*Leidenschaft aus der Region*

„Fingerfood-Beerenauslese“

Lachs-Kräutercrepés

\*\*\*

In Ürziger Kräutern gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Marinierte Shrimps mit Cocktailsoße

\*\*\*

Hauchdünner Parmaschinken mit Melonenkugel und frischen Feigen

\*\*\*

Scheiben von der gebratenen Entenbrust mit Orangensoße

\*\*\*

Wildpastete mit Cumberlandsoße

\*\*\*

Vitello Tonnato mit leichter Thunfischsoße

\*\*\*

Drei Feinkostsalate der Saison

\*\*\*

Italienische Käseauswahl mit frischem Obst

\*\*\*

Amicelli-Creme mit Krokant  
Schwarzwälder Creme mit Kirschen

Mediterraner Brotkorb

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*



## „Fingerfood-Trockenbeerenauslese“

Kleine Frühlingsröllchen mit Asia-Sauce

\*\*\*

gebratene Garnelen mit Dipp süß-sauer verschiedene Sushi  
mit Wasabi und Soja

\*\*\*

Meatballs mit Hot Chili Dipp

\*\*\*

Tomatenbällchen mit Mozzarella und Pesto Genovese

\*\*\*

Schafskäse mit Akazienhonig und Nüssen

\*\*\*

Pulpo in Kräutermarinade

\*\*\*

Zander mit Dill, gebratene Scampis auf Tomaten-

\*\*\*

Zucchini ragout, Rindfleisch carpaccio mit Zitronenthymian,

\*\*\*

Lachstartar mit Schnittlauch-Creme-fraiche

\*\*\*

Ruccola mit getrockneten Tomaten und Parmesan

\*\*\*

Olivenos, Mozzarellasticks, Chili Poppers

\*\*\*

Red-Pepperjam und Aprikot-Dipp

\*\*\*

Im Chafing-dish serviert  
Schweinesteaks mit Marsala-Soße

\*\*\*

Ratatouille überbacken mit Gorgonzola

\*\*\*

Tiroler Bergkäse mit Feigensenf,

\*\*\*

Mediterraner Brotkorb mit Olivenbrot, Chiabatta, Fladenbrot  
und Flitt

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich MwSt

*Leidenschaft aus der Region*

„Chianti“

Tomatencremesuppe „Toscana“ mit frischem Basilikum oder  
Champignon-Cremesuppe mit Kräutern

\*\*\*

Schweinerückenbraten mit Parmaschinken und Salbei in Pino Grigio-Soße  
Tagliatelle und Austerpilz-Champignonsgemüse

\*\*\*

Tiramisu mit gebräunten Mandeln



Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Schiefer Erd“

Kraut-, Rettich-, und Kartoffelspecksalat, Tomaten  
Kräuterroastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße

\* \* \*

Hausgemachter Griebenschmalz,  
Blut- und Leberwurst,  
Schinkensülze mit Tomaten-Gurken-Zwiebeldressing  
geräucherter Bauernschinken mit Cornichons

\* \* \*

Frischen Tagesgemüse, Sc. Hollandaise

\* \* \*

Schweinebraten in Zwiebelsoße  
hausgemachte Kartoffelspeckknödel

\* \* \*

oder

Krustenschweinebraten aus der Schulter in Biersoße mit  
Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln

\* \* \*

Schokoladen und  
Vanillepudding  
Käse Brett mit handgeriebenen Trester-Bergkäse

\* \* \*

Krustenbrot und Zwiebelbrötchen

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Erstes Gewächs“

Vorspeise auf Schieferterrassen angerichtet, pro Person eine

Je nach Saison werden 5 – 6 kleine Vorspeisen auf der Schieferterrasse angerichtet.  
Gerne arbeiten wir da regional, mediterrane, Gourmet oder rustikal

\*\*\*

Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahmsoße mit Pilzen, Butterspätzle  
Spätburgunderbraten vom Rind mit kleinen Rosmarinkartoffeln  
Saisongemüse

\*\*\*

„Dessertteller Zeltinger-Hof“ mit hausgemachten Moussen, Cremes und frische  
Früchte

\*\*\*

Käsevariationen vom Brett mit Brotkorb

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*



„Erste Lage“

Vorspeise auf Schieferterrassen angerichtet, pro Person eine mit Brotkorb

Je nach Saison werden 5 – 6 kleine Vorspeisen auf der Schieferterrasse angerichtet.  
Gerne arbeiten wir da regional, mediterrane, Gourmet oder rustikal

\*\*\*

Buntes Salatbuffet in Schüsseln oder auf Spiegel angerichtet mit Dressings nach Wahl

\*\*\*

Kalbshüftbraten mit Waldpilzen á la creme, Butterspätzle oder Tagliatelle  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Rieslingsoße mit Kirchtomaten und Bergkäse,  
Basmati-Reis

\*\*\*

Dreierlei Desserts auf kleinen Tellerchen einer Etagière angerichtet

\*\*\*

Gemischte Käseauswahl mit Brotkorb

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„kleines Barrique“

Vorspeise auf Eichen-Holzfassdauben angerichtet, pro Person eine

Je nach Saison werden 5 kleine Vorspeisen auf der alten Holzfassdaube angerichtet.  
Gerne arbeiten wir da regional, mediterrane, Gourmet oder rustikal

\*\*\*

Dunkles Bio-Spätburgunderragout, langsam geschmort mit Kastanien und frischen  
Pilzen, Wirsing und Gratinkartoffeln

Entenbrust in Orangen-Pfeffersoße mit Maisplätzchen und Gemüse der Saison

\*\*\*

„Dessertteller Zeltinger-Hof“ mit hausgemachten Moussen, Cremes und frische  
Früchte

\*\*\*

Käsevariationen vom Brett mit Brotkorb



Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„großes Barrique“

Vorspeise auf Schieferterrassen angerichtet, pro Person eine mit Brotkorb

Je nach Saison werden 5 – 6 kleine Vorspeisen auf der Schieferterrasse angerichtet.  
Gerne arbeiten wir da regional, mediterrane, Gourmet oder rustikal

\*\*\*

Buntes Salatbuffet in Schüsseln oder auf Spiegel angerichtet mit Dressings nach Wahl

\*\*\*

Bio.Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Waldpilzen und bunte Tagliatelle  
Rinderhüfte rosa gebraten auf Eschalotten-Spätburgundersoße, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Reis éns Fassdaubenschmaus süße mit fünf Leckereien aus unserer  
Dessertküche

\*\*\*

Gemischte Käseauswahl mit Brotkorb

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Classico“

Gebratene Zucchinischeiben, Champignons und Paprika mit  
Aceto Balsamico und Kräutern

Tomate und Mozzarella mit hausgemachter Pesto  
Pomodori secchi, Cipolline al Criglia, Insalata di Mare  
Gedünsteter Salmone (Lachs)

(Meeresfrüchtesalat, getrocknete Tomaten und gegrillte Zwiebelchen)

Involtini Melanzane und Peperoni  
(Paprika u. Auberginenrouladen)

\* \* \*

TortillaWraps

(gefüllte Maispfannenkuchen mit Salat, Käse, Pesto,  
Thunfisch oder einfach was Sie gerne Essen.

Basilikumdressing mit etwas Knoblauch

\* \* \*

**Warmer Hauptgang:**

Putenbrust mit Parma Schinken in Salbeisauce  
und Weißweinrisotto mit italienischen Trüffeln oder feine Tagliatelle  
in Parmesan

\* \* \*

**oder**

Saltimbocca alla Romana vom Schwein in Rieslingsoße mit  
Spinat-Gnocchis

\* \* \*

scharfe Salami und Crudo-Schinken  
vom Brett

Käseauswahl mit Pecorino, Gorgonzola und Weichkäse

\* \* \*

Italienischer Brotkorb mit toskanischem Weißbrot,  
Chiabatta und Olivenbrot

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*



„Alte Reben“

Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs  
verschiedene Makrelenfilets, Holländische Matjes und Forellenfilets

\* \* \*

Hähnchenkeulen mit Ananas und Orangen

Roastbeef mit Gemüsesalat

oder

eine Suppe zur Wahl

z. Bsp. Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

oder Kastaniencremesuppe mit Pilzen

\* \* \*

Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

\* \* \*

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettich,  
Ürziger Gewürzgarten oder Remouladensoße  
Petersilienkartoffeln, verschiedene Gemüse

oder

Hähnchen in Rieslingrahm- oder Spätburgunder geschmort  
Gefüllter Schweinerücken nach “Böhmischer Art” mit Backpflaumen  
und Äpfel, Rotkohl und hausgemachte Kartoffelspeckknödel

\* \* \*

Dessertplatte mit frischen Früchten

\* \* \*

Käse vom Brett mit Weintrauben und Garnitur  
verschiedene Backwaren

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Mundos Vini“

Gazpacho andalusisch Kalte  
Gemüsesuppe aus Andalusien  
mit Tomaten, Gurken, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Weißbrot

\* \* \*

Verschiedene Tapas kleine  
spanische Gerichte im Vorspeisenbereich mit Chorizo, Jamón serano, salmón  
marinada Calamares rellenos, Aceitunas, Atún Ensalade mixta, Pulpo

**Erklärung:**

(Spanische Salami, Serano Schinken,  
gebeizter Lachs, Tintenfischringe, Verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten,  
gemischter Thunfischsalat, eingelegte Krake)

gefüllte Auberginen und Paprika, kleine gebackene Chilischoten  
mit Käse

\* \* \*

„Paella Albufera“

Mit Kaninchen, Reis, Safran, Langustinos, Crevetten, Schweinefilet,  
Calamare, Paprika, Knoblauch und Garnelen  
oder

„Salmone“ in der Meersalzkruste

Kräuter-Schweine-Krustenbraten vom Rücken mit andalusischen Gratinkartoffeln

\* \* \*

Crema catalana - Katalonische Creme  
Caramelcreme mit Zimt und Zitrone Obstsalat mit Marsala  
Melone mit Sherry

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Grosses Gewächs“

Schauplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Forellenfilets  
Lachstranchen garniert, geräucherter Lachs Krabbensalat

\* \* \*

Hähnchenbruststeaks garniert mit Früchten, Geflügelsalat mit frischem  
Obst, Barbarieentenbrust rosa mit OrangenPfeffersoße

\* \* \*

geräucherter Bauernschinken und Spargelröllchen

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße

\* \* \*

Salatbuffet der Jahreszeit mit Blatt und Rohkostsalaten, Dressings

Kleine Antipasti von Gemüsen

\* \* \*

Gebratene Schweinefiletmedaillons

- In Rahmsoße aus frischen Champignons o.

- In Madeirasoße mit frischen Champignons o.

- In PfefferCognacsahne mit oder ohne Champignon in Butter geschwenkte

Eierspätzle oder Gratinkartoffeln

\* \* \*

Putenbruststeaks in

- Curryfruchtsoße mit Basmati-Reis und Ananas o.

- In Basilikumsahne mit Tomaten- und Zucchiniwürfel o.

- Mango-Chutneyssoße Basmati-Reis mit Wildreis gemischt

oder

Rinderbraten

- In Spätburgunder geschmort mit Gemüsestreifen o.

- Mit provenzalischen Kräuter o. - Mit frischen Champignons

Zu allen Gerichten servieren wir eine Gemüseplatte

\* \* \*

Käsebrett mit Partybrotkorb

\* \* \*

Dessertplatte mit verschiedenen Früchten

Obstsalat mit Grand Manier, leichter Weißkäse in Vanillecreme

Schokoladenmousse Zartbitter, Joghurtmousse mit weißer Schokolade

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Edition“

Leichte Gemüsecremesuppe oder Rinder-Geflügel-Brühe mit Einlage

\*\*\*

Moselländischer Weinsauerbraten mit Apfelkompott oder Rotkohl, Butterspätzle oder Semmelknödel

\*\*\*

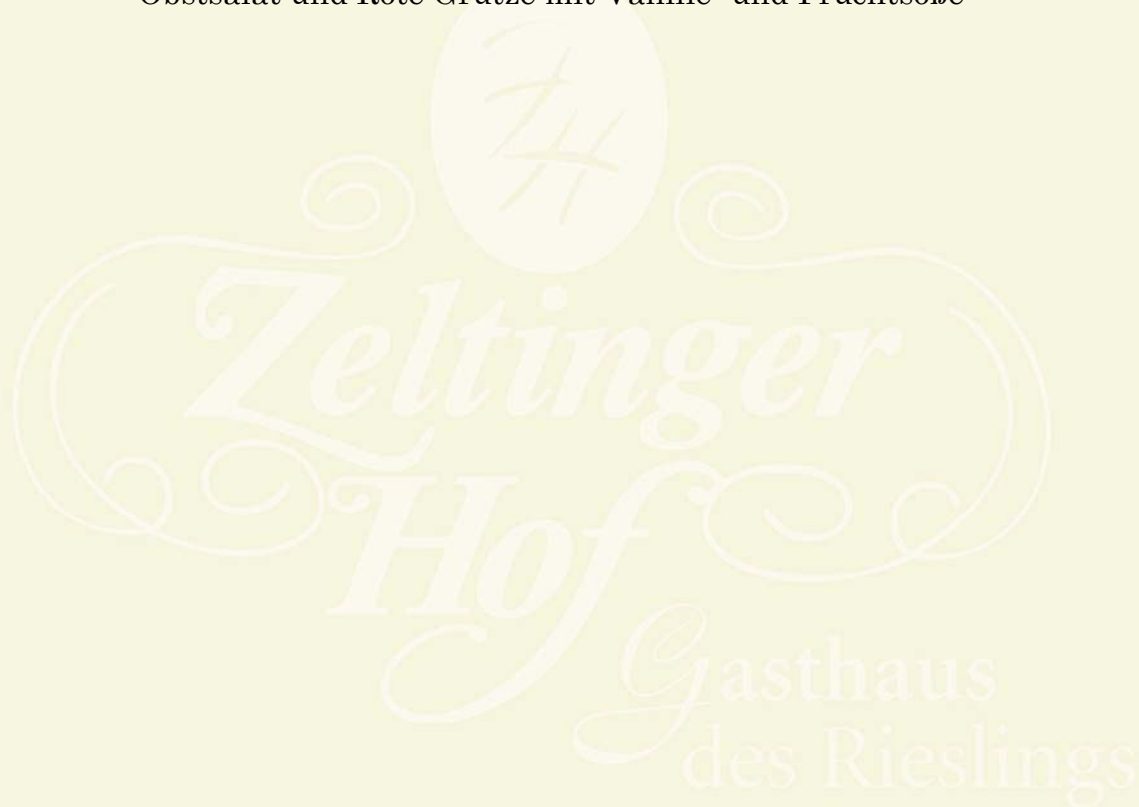
Ab 25 Personen zweiter Hauptgang möglich:

„Beschwipstes Riesling-Huhn“

Hähnchenbrustfilet und Keulen mit Lauchgemüse und Basmati-Reis

\*\*\*

Obstsalat und Rote Grütze mit Vanille- und Fruchtsoße



Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*



„Selektion“

Im Dim Sum Bambus Dämpfer serviert:  
 Chickenwings, Mozzarellasticks, Frühlingsrolle und Samosa

\* \* \*

Hähnchen Spieße  
 Yakitori mit Panang-Curry, Chili Sauce, Ananas,  
 ErdnussSoße

\* \* \*

Seafood und Gemüsetäschchen  
 mit Red Pepper jam und Aprikosendip

\* \* \*

California-Rolls  
 und Sushi mit Wasabi u. Sojasoße, Black Tiger Shrimps  
 im Teigmantel, Seafood Hormok  
 mit grünem Chili, Schao-Mai Teigtasche  
 und Krautröllchen, Koriander und ChinaSoße

\* \* \*

Entenbruststreifen auf frischem Gemüse (Möhren, Lauch, Bambus,  
 Ananas Zwiebel) süß-sauer, Basmatireis

oder

Rotes Lammcurry mit Cocos Milch, Zitronengras und Knoblauch  
 kleine Kalbssteaks mit Sojasprossen, Chitake Pilze,  
 Brokkoli in

Hoisinsoße, gebratene Eierstreifen Nudeln

oder

Pouardenbrust in Chili Erdnusssauce  
 mit Sambal Olek, Duftreis Asiatisch

\* \* \*

Obstplatte mit exotischen Früchten, Passionsfrucht-Charlotte,  
 Mango-Terrine mit Banane im Sesammantel

\* \* \*

zuzüglich Personal incl. Wärmeschrank für Fingerfoods

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Bronzener Kammerpreis“

Insalata Mista all'Italiana (Salatplatte mit gemischten Blattsalaten nach Italienischer Art)

„Caprese“ mit Tomate und Mozzarella und grünem Spargel und Pesto  
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Steinpilzen, Grana und Staudensellerie

\* \* \*

Buntes AntiPastiGemüse  
 mit Thymian und Rosmarin

\* \* \*

Gebratene Rotbarbenfilets auf Ruccolasalat mit Aioli und Oliven  
 Kleine Crevetten mit Avocados und Cocktailsoße

\* \* \*

Prosciutto di Parma e Bistecca di Tacchino (Parmaschinken und kleine  
 Putensteaks mit Früchten garniert)

\* \* \*

Fettucchine Verdi di Salmone (Nudeln mit Lachs)

\* \* \*

Schweinefiletmedaillons, Spanferkelrücken oder Hähnchenbrustfilet mit  
 Salbei, Tomatensoße und Zucchini, gemischter Reis oder Olivenpüree  
 Wildschweinragout mit frischen Pilzen und Butterspätzle

**oder**

Lammkeulenbraten „Toskana“ mit Tomaten, Basilikum und Thymian  
 Maisplätzchen und kleine Böhnchen mit Artischockenherzen

\* \* \*

Tiramisu di arancia von mandorla mit Mascarpone, gebrannten Mandeln  
 und Mocca, frisches Obst, Nougatmousse mit Amaretto

\* \* \*

Toskanisches Weißbrot, Olivenund  
 Chiabattabrot mit roter Pestobutter

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Silberner Kammerpreis“

Melone mit Parmaschinken Avocados in NußKorianderdressing  
Knackig frischer Salat von Keniabohnen und Artischocken  
Tomatensalat mit Ricotta-Frischkäse und Basilikum  
verschiedene gebratene Gemüse, eingelegt in Thymian, Rosmarin,  
Salbei und KnoblauchOlivenöl  
Gebratener Kalbsrücken tranchiert, Kleine Krabbencocktails

\* \* \*

Fischplatte mit verschieden Räucherfischen Meerrettichsahne,  
Matjesheringe mit Zwiebel und Äpfel, Thunfischsalat mit Erbsen  
Trilogie vom Lachs und Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Calamaris  
und Gemüsen, Kleine Garnelen und gedünstete Forellen  
SenfDillsoße und Cocktailsoße mit Cognac

\* \* \*

Knackig frische Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings

\* \* \*

Wild oder Lammgericht nach Wahl

oder

Spanferkelrückensteaks mit frischen Pfifferlingen in Kräutersahne,  
Gratinkartoffeln oder Spätzle

Pouardenbrust in Basilikum-Tomatensahne mit Basmatireis

\* \* \*

Großes Schüsseln mit frischen Erdbeeren und Pfirsichmousse  
Obstbuffet mit Erdbeer- und Vanillesoße, Weincreme mit Trauben  
leichter Weißkäse und hausgemachtes Mousse au chocolat

\* \* \*

Variationen von Käse mit Partybrötchen und kleine Flitt

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*

„Goldener Kammerpreis“

Ganzer pochierter Lachs, garniert mit Krabben und feines Gemüse  
 Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, Garnelenturm mit  
 Cocktailsoße, Ganzer Stör und Wels mit Kaviar  
 Gefüllte Seezunge mit Nordseekrabben

\* \* \*

verschiedene Schauplatten mit Rinder- und Kalbsfilet  
 Spargelröllchen und feinste Terrinen mit Garnitur  
 Melonen mit Parmaschinken

\* \* \*

Salatbuffet mit verschiedensten Blatt- und Feinkostsalaten  
 Das Suprême vom Geflügel mit Wachtel, Perlhuhn und Ente

\* \* \*

**2 Hauptgänge zur Wahl:**

Kalbsrahmbraten mit frischen Steinpilzen oder Pfifferlingen in Butter gebräunte  
 Eierspätzle

Lammrückensteaks in Kräutern mit Rosmaringratin

Ganzer Rücken vom Angusrind rosa gebraten mit Sc. Choron oder Kräuterbutter oder  
 Zwiebelkonfit

Gebratenes Schweinefilet mit überbackenen Gratinkartoffeln  
 Frische Gemüse mit Mandelbutter und Sc. Hollandaise

\* \* \*

Dessertbuffet mit Vanillecreme, mousse au chocolat, Weißkäse  
 Hausgemachte Riesling-Trüffeln auf Moccacreme  
 Platten mit exotischen Früchten und Salaten  
 Eisbuffet ab 50 Personen  
 Käseauswahl vom Brett – Party-Brotkorb

Preis ab 20 Personen p.P.:

zuzüglich Mwst

*Leidenschaft aus der Region*





*Leidenschaft aus der Region*



*Leidenschaft aus der Region*