



*See* Partyservice  
und Catering *Gourmet*  
am Bodensee



Hauptstrasse 19, 88709 Hagnau, Telefon: 07532 2019488



## UNSER ANGEBOT

Ganz gleich ob Sie eine Privatfeier bei sich zu Hause oder ein Firmenevent planen, eine Tagung haben oder eine Gartenparty organisieren, wir haben das passende Angebot für Sie. Vom Steh-Empfang über die Büroparty bis hin zu warm - kalte Buffets oder servierten Menüs für Hochzeiten und Familienfeiern, können wir Ihnen ein breites Spektrum gastronomischer Dienstleistungen anbieten. Dabei zählen Grillevents, Messesgastronomie und ein Bar-Catering, ebenso zu unserem Leistungsspektrum wie das einfache Richtfest oder die Speisenbegleitung für die Weinprobe. Für große Catering in Firmen oder privaten Haushalten, bei denen Sie eine komplette Ausstattung an Mobiliar, Geschirr und Personal benötigen, arbeiten wir mit kompetenten Partnern aus der Region zusammen und können Ihnen somit fast alle Wünsche erfüllen.

Wir verwenden bei unseren Speisen überwiegend frische Zutaten von Lieferanten und Erzeugern aus dem Raum Oberschwaben-Allgäu-Bodensee, erlauben uns beim Einkauf aber auch Ausflüge in andere Regionen, um Ihnen mehr Abwechslung in Ihrem Menü bieten zu können. Die Zubereitung der Gerichte erfolgt zeitnah ohne die Verwendung künstlicher Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, um Ihnen einen uneingeschränkten Genuss bieten zu können.

Guten Appetit!





# ERLÄUTERUNG ZU UNSERER DIENSTLEISTUNG

Wir bieten eine klare und übersichtliche Angebotsstruktur. Für Sie sind die Zusammenstellungen frei definierbar, die Liefermengen der Personenzahl angepasst und die Preise einzeln aufgeführt. Die Zusammenstellung eines Menüs oder Buffets können Sie selbst nach dem Baukastensystem vornehmen. Gern sind wir Ihnen bei der Auswahl Ihrer Favoriten behilflich und beraten Sie bei den benötigten Mengen. Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern haben wir ein paar Beispiele in der jeweiligen Rubrik bereit gestellt.

Da alle Speisen zeitnah hergestellt werden, haben Sie die Möglichkeit bis 48 Stunden vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl in einer finalen Bestellung zu nennen. Wir kaufen dann die benötigten Mengen ein und beginnen mit unserer Arbeit in der Küche. Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn wir die von Ihnen bei der finalen Bestellung geordneten Speisen dann auch so in Rechnung stellen.

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung ist eine exakte Planung und das Vorhandensein des benötigten Equipments von großer Bedeutung. Damit wir Ihnen einen perfekten Service bieten können setzen Sie sich bitte rechtzeitig mit uns in Verbindung damit wir am Tage des Events alle benötigten Ausstattungsgegenstände bereit stellen können.

*Alle Preise verstehen sich Netto, zuzüglich geltender Mehrwertsteuer*

*wird 10 Tage nach Leistungserbringung in Bar oder durch Eingang auf unser Konto fällig.*





## EIN ENTSPANNTES FEST GEFÄLLIG?

NUTZEN SIE UNSEREN  
FULL SERVICE FÜR DIE  
VORBEREITUNG IHRES  
EVENTS

- Location suchen
- Ablauf planen
- Einladungen gestalten
- Dekoration des Festsaales
- Eindecken der Tische
- Speisen- und Getränkeliste erstellen
- Geschirr, Gläser, Besteck
- Servicepersonal
- Menü oder Buffet
- Cocktailbar

## INHALT

Seite 5	Vor dem Essen * Für den Steh-Empfang
Seite 6	Fingerfood Buffets
Seite 7	Belegte Brötchen * Business Variation
Seite 8	Fingerfood Einzelteile
Seite 9	Länder-Buffets
Seite 13	Grill-Buffets
Seite 14	Festtags-Buffets
Seite 16	Rustikale Buffets
Seite 17	Servierte Menüs
Seite 18	Verschiedene Hauptgerichte
Seite 19	Vorspeisen * Suppen * Salate * Desserts
Seite 20	Mobile Cocktailbar
Seite 21	Getränke Angebot
Seite 22	Equipment
Seite 23	Bestell Formular



## VOR DEM ESSEN

**SCHMALTZÖPFCHEN**  
mit Bauernbrot

**KRÄUTERQUARK**  
mit Minikartoffeln

**GLOSCH MIT  
KRÄUTERBUTTER**  
ofenfrisches Stangenbrot

**FRISCHKÄSECREME**  
mit Minibrötchen

**CIABATTABROT**  
Oliven- und  
Tomatentapenade

**KALBSLEBERWURST**  
mit Bauernbrot

**RÄUCHERFISCH CREME**  
mit Mini-Kastenbrot

**SPIEBCHEN PLATTE**  
versch. Käse, Hartwurst  
und Gemüse an Spießchen

## FÜR DEN STEH-EMPFANG

**MINI BLÄTTERTEIG  
TEILCHEN**  
Pute, Lachs, Schinken,  
Gemüse

**BRUSCHETTA**  
Feta, Tomate, Salami

**COCKTAIL SCHIFFCHEN**  
Lachs-, Enten-,  
Knoblauch- und  
Krebsmousse

**MINI PIZZA PICOBELLO**  
(Schinken/ Salami/  
oder Spinat)

**MINI MIX SNACK**  
Körner- und Blätterteig  
Teilchen (Natur/  
Schinken-Käse/ Spinat/  
oder Tomate)

**KARREE BROTWÜRFEL**  
Körner Brötchen-  
Miniwürfel (Pute-  
Ananas/ Salami-  
Paprika/ oder Tomate-  
Mozzarella)

**VERSCHIEDENE  
CANAPES**  
Vollkorn- oder  
Weizenbaguette  
verschieden belegt

**VERSCHIEDENE  
CANAPES**  
Vollkorn- oder  
Weizenbaguette  
verschieden belegt

**MINI DONUTS**  
(Zimt/ Pink/ oder  
Kakao)

**MINI BLÄTTERTEIG SÜß**  
(Kakao/ Aprikos/  
Vanille/ oder Orange)

**SÜßER HEFEZOPF**

**KNABBERGEBÄCK**  
(als Ergänzung)  
Eine bunte Mischung aus  
Nüssen, Salzgebäck,  
Flackes und Chips

## EMPFANGSBUFFET

### EMPFANGSBUFFET 1

Party-Frikadelle  
Curry-Kokos-Chicken  
Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum-Pesto  
Chicken Fingers BBQ  
Tomate-Mozzarella-Spieß  
Mini-Pizza verschieden belegt  
Zucchini-Ruccola-Röllchen  
Cantaloupe-Melone mit Schinken  
Brotkorb

### EMPFANGSBUFFET 2

Yakitori-Spieß pikant mariniert  
Frische Ananas im Speckmantel gebacken  
Roulade vom Crêpe mit Frischkäse und Räucherlachs  
gefüllt  
Lachsfilet auf einem Bett von Blattspinat gegart  
Asia Teigsäckchen, vegetarisch gefüllt  
Chicken-Bambussticks  
Feigentaler mit Frischkäsehaube  
Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto  
Samosataschen mit pikanter Füllung  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto  
Brotkorb



### EMPFANGSBUFFET 3

Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt  
Kleiner Salat von Tropenbarsch, Flusskrebse, Ananas, Sprossen und Limone – im Mini-Glas angerichtet –  
Kleine Kartoffeln mit einem Räucherlachs-Spargelragout gefüllt  
Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Avocadospalten und etwas Chili gefüllt  
Scampispiße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli,  
Brotkorb  
Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel  
Sommerliches Gemüsespieße, knackig gebraten und mit Kräutern, Olivenöl, Balsamico mariniert  
Medaillons vom Lachs in Pesto gebraten und mit Zucchini umhüllt  
Salat von tropischen Früchten unter einer Haube von weißem Mandelmousse - im Mini-Glas angerichtet

### EMPFANGSBUFFET 4

Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt  
Yakitori-Chicken-Spieß  
Auberginen-Röllchen vom Grill  
Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln  
Zucchini-Fetaröllchen  
Wakamesalat mit Garnelen - auf dem Löffel serviert -  
Verschiedene Sorten Mini-Frühlingsrollen  
Schweinefilet und mariniertes Kürbis am Spieß  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto  
Roulade vom Hähnchen 'Sweet Pepper' mariniertes Hähnchen originell gerollt  
Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar vom norwegischen Räucherlachs  
Brotkorb

## FINGERFOOD BUFFETS

### FINGERFOOD BUFFET 1

Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen, dazu ein Schnittlauchdip  
Kleine Frühlingsrolle, vegetarisch gefüllt, dazu ein süß-scharfer Chilidip  
Canapée belegt mit: - Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplitttern - geräuchertem Lachs mit Ruccola-Meerrettichcreme  
Minibrötchen mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Champignonsalat  
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken  
Spieß von der Poulardenbrust im Kokosmantel  
Brotkorb  
Spieß von tropischen Früchten mit Schokolade überzogen

### FINGERFOOD BUFFET 2

Kleiner vegetarischer Spinatkuchen mit Creme fraiche und Champignons  
Zucchinischiffchen mit Gemüsetartar und Kräutermousse gratiniert  
Mini-Sandwich mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Pesto - vegetarisch  
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Balsamico und Olivenöl mariniert und auf Holz gespießt  
Kartoffelrösti mit einem Tatar vom Matjes, Äpfeln und roten Zwiebeln  
Pflaume im Speckmantel gebacken  
Hähnchenspieß mit Ananas und Chili  
Mini-Wrap mit Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce  
Kleines Laugengebäck mit Sour Cream  
Brotkorb  
Fruchtsalat mit einer Mandelmousse-Haube - im Miniglas

### FINGERFOOD BUFFET 3

Tatar von zweierlei Lachs mit Dill und Kaviar \*\*\* Tranchen von der Entenbrust auf Mangochutney \*\*\*  
Gegrillte Scampi auf einem Duftreis-Kräuterbett \*\*\* Kleine Schweinefiletmedaillons auf einem Papaya-Chili-Salat \*\*\* Poulardenbruststreifen vom Grill auf einem Mangoldragout \*\*\* Salat von Waldpilzen und Kirschtomaten mit Balsamico und Kräutern \*\*\* Saté von Red Snapper im Mantel aus geröstetem Kokos \*\*\* Kleine Röllchen vom Schweinefilet mit Blattspinat und getrockneten Tomaten gefüllt \*\*\* Kleine Lasagne von Reibekuchen, Rinderfilet und zweierlei Kräutermousse \*\*\* Zucchinischiffchen mit einem Pilzragout und geschmolzenem Mozzarella gefüllt  
Brotkorb  
Verschiedene Cremespeisen im Miniglas  
Edle Käsesorten, als Sticks, mit Früchten serviert



# BELEGTE MINI -BRÖTCHEN, -BAGELS ODER SANDWICHES

Wir verwenden entweder Mini - Brötchen verschiedener Brotsorten, verschiedene belegte Mini - Bagels, belegte Scheiben vom Mini - Kastenbrot, Baguette Scheiben, Cracker oder Vollkornbrot Taler

## SCHLEMMERBRÖTCHEN

- Frischkäsecreme mit Blattpetersilie und Paprika
- Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto
- Oliven-Sauerrahmcreme und Kräutersalat
- Zwiebel-Schnittlauchrührei mit rotem Pesto
- Emmentaler mit Kressecreme
- Blauschimmelkäse auf Traubensalat

## SCHLEMMERBRÖTCHEN SUPREME

- Italienische Salami mit Cornichons und Parmesan
- Luftgetrockneter Schinken mit Olivenragout
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Wildkräuterremoulade
- Hähnchenbrust, hauchdünn geschnitten, mit einem Champignonsalat
- Geräucherter Lachs mit Rucola - Meerrettichsauce

## CANAPES KATEGORIE 1

- Camembert mit Traubensalat und Feige
- Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplittern
- Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Roma-Tomaten
- Edelschimmelkäse mit Walnussauce, Minze und Melonenfilets

## BELEGTE BROTE

- Französischer Schnittkäse mit einer Walnuss-Basilikum-Creme
- Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten, Basilikum und Pesto
- Rosa gebratener Schweinerücken mit Curry-Krautsalat
- Putenbrustscheiben mit geröstetem Speck, Käse und Ananassalat
- Geräucherter Lachs mit einem Gurken-Dillsalat und Sahnemeerrettich

## BAGELS

- Mediterrane Frischkäsecreme mit Tomatenwürfeln, Oliven und Gartenkresse
- Mozzarella mit Basilikumpesto und Tomaten-Kräutersalat
- Thunfischsalat mit Paprika, Kapern und Blattpetersilie
- Roastbeef mit Gemüsegurke und Remoladensauce
- Gegrillte Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und marinierten Zucchini

## CANAPES KATEGORIE 2

- Gebeizter Lachs auf Kräuterrührei mit Honig-Senf-Sauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Champignons
- Edelschimmelkäse mit Kerbelcreme und zweierlei Trauben
- Luftgetrockneter Schinken auf kleinen Melonenschiffchen
- Tranchen von der Barbarie-Entenbrust mit Trüffel-Olivencreme

# BUSINESS VARIATIONEN FÜR IHR MEETING

## HANSEATISCH

- Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräutersauerrahm
- Salat von Matjes, roter Beete, Zwiebeln und Gewürzgurke
- Vollkorncanapé mit rosa gebratenem Schweinerücken und hausgemachter Remoulade belegt
- Backpflaumen im Speckmantel Hackbällchen unter einer Kerbel-Senf-Haube
- Brotkorb

## VITAL

- Kleine Crepes-Röllchen gefüllt mit Blattspinat, Tomaten und Kräuterpesto
- Kleine Vollkornbrötchen im Ganzen, belegt mit Räucherlachs in Honig-Senf-Sauce, Salat und Sprossen
- Salat von Cous-Cous, Hähnchenbruststreifen und Rauke in einer Kressecreme – im Miniglas angerichtet -
- Mundgerecht geschnittene Obstvariationen
- Brotkorb

## MEDITERRAN

- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Hausgebackener Gemüsekuchen mit Creme fraiche und gebratenen Pilzen
- Spieße von mariniertem Schafskäse, Gurke und Oliven
- Levantinischer Wrap gefüllt mit gebratener Aubergine und Putenbruststreifen
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Brotkorb

# FINGERFOOD EINZELTEILE, MINDESTMENGE 10 STÜCK JE SORTE

## HERZHAFTE FINGERFOOD

### IDEEN

- Party-Frikadelle
- Mini-Pizza verschieden belegt
- Datteln im Speckmantel gebacken
- Pflaumen im Speckmantel gebacken
- Hackbällchen mit Cherrytomaten
- Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- Mini-Tortilla-Rolle gefüllt mit Tacobeef und Tomaten-Salsa
- Spieß vom Tropen-Barsch mit Ananas und Kokos
- Mini-Wrap gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Rinderhackfleisch
- Mini-Wrap gefüllt mit Lachs, Salat und Dill-Dip
- Mini-Wrap gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade und Salat
- Mexiko-Taco aus Maismehl, gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten, roter Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Zucchini

## EDLE VARIATIONEN

- Hausgemachte Quiche vom Blech mit Appenzeller und Tiroler Speckwürfeln
- Hausgemachte Quiche vom Blech mit Blattspinat, Oliven und getrockneten Tomaten
- Mini-Reibekuchen mit Creme Fraîche und Räucherlachs
- Mini-Erdäpfel gefüllt mit Sylter Matjestatar oder norwegischem Räucherlachs
- Roulade von Zucchini und Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Dillspitzen
- Gegrillte Wiesenchampignons mit Räucherlachstatar und Creme Fraîche
- Röllchen vom rosa Roastbeef mit Pesto, auf gebratenen Champignons
- Safran-Meeresfrüchte-Risotto - auf einem Löffel angerichtet -
- Marinierte Garnelen mit Mango-Papaya-Salsa
- Medaillon von Schweinefilet im Sesammantel mit Pflaumensauce
- Spieß vom Schweinefilet mit Speck und Pflaume
- Rosa gebratenes Mini-Rinderfilet-Medaillon mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplitter

## BEST OF ASIA FINGERFOOD

- Mini-Frühlingsrolle vegetarisch mit Weißkohl, Möhren, Porree, Bambus und Zwiebeln
- Shrimps-Sesam-Wan Tan: Shrimps, Surimi und Kräuter, eingeschlagen im Sesamteig
- Asia Teigsäckchen mit pikantem Fisch gefüllt
- Yakitori-Spieß, asiatischer Geflügelspieß
- Samosatasche, asiatisches Teigtäschchen mit vegetarischer Füllung
- Tandoori-Lachswürfel mit Sambal Olek
- Lachspraline im Sesammantel
- Shandong Shrimps Roll: Black Tiger Garnele mit Glasnudeln und Bambus im Knusperteig
- Rotes Reisplätzchen mit einem Scampi und Limone garniert
- Wirsing-Roulade mit weißem Heilbutt und rosa Ingwer gerollt, auf frittierten Glasnudeln
- Maxi-Saté von der Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnuss-Sauce überzogen
- Garnelenspieß Jam Jam, Riesengarnele mit getrockneten Tomaten, pikant mariniert

## SALAT IM MINIGLAS

- Schafkäsesalat mit Gurken, Oliven und Peperoni in einer Thymian-Zitronenvinaigrette
- Cous Cous-Salat mit gegrillter Paprika, Zucchini, Champignons und Hähnchenbruststreifen mit geröstetem Sesam und Honig
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Ruccola, kleinen Tomaten, Parmaschinken und Parmesan, mit weißem Balsamico und Olivenöl mariniert
- Salat von geräucherter Putenbrust, geraspelttem Weißkraut, Orangenfilets und Pinienkernen in einer Curry-Kräutermayonnaise
- Hamburger Matjessalat mit Roter Beete, Gewürzgurken, Äpfeln und Frühlingszwiebeln, mit Creme fraîche und Kerbel angeschnitten

## MINI DESSERT

- Mini Windbeutel
- Früchtespieß mit Schokoüberzug
- Mascarpone-Honigcreme mit Traubensalat
- Limonen-Joghurtcreme mit Mango und Kokosnuss
- Mini-Creme Karamell in der Tasse





# LÄNDER-BUFFETS

## ITALIENISCH 1

### KALT

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und altem Balsamessig

Roulade von Auberginen, Rucola und geschmolzenen Käse in mediterranen Kräutern mariniert

Kleine Medaillons von Mittelmeerfischen auf gebratenem Fenchel in einer Sesammarinade

Zucchinirollchen mit Blattspinat und Creme Fraîche gefüllt

Gebratene Champignons mit Oregano und Knoblauch

Gegrillte Paprika mit Kapern, Thunfisch und Zitronentymian

Brotkorb

### DESSERT:

Panna Cotta auf rotem Beerenkompott mit Schokoladen-Früchten garniert

### WARM

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Schinken und Salbei gefüllt in einer Marsalajus,

dazu Olivenkartoffeln mit Rosmarin und Limonen

Vegetarische Lasagne von Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen

## ITALIENISCH 2

### KALT

Artischockenherzen auf roter Paprikacreme mit geröstetem Salbei

Tranchen von der Hähnchenbrust auf Olivenpesto mit frischen Kräutern und karamellisierten Walnüssen

Marinierte Kartoffelscheiben mit Rucola und gegrillter Lauchzwiebel

Medaillons vom Schweinefilet in einem Mantel von Sesam und Pflaumen

Kleine Zucchini-Schiffchen mit Rinderhackfleisch und Chili-Confit gefüllt

### DESSERT

Frischer Fruchtsalat unter einer Haube von Frischkäse und Vanille

### WARM

Geschmorte Lammhaxen in einer Rosmarinjus,

dazu geschmortes mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

## ITALIENISCH 3

### KALT

Gebratene grüne Bohnen mit Austernpilzen und Spargel

Bunter Pastasalat mit Oliven, Lauchzwiebeln, Strauchtomaten, Olivenöl und hellem Balsamico

Kleine Crevettenspieße mit gebratener Paprika in einer Knoblauchmarinade

Rosa gebratener Schweinerücken mit einer leichten Thunfischcreme und Kapern gefüllt

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Brotkorb

### DESSERT

Mascarponecreme mit Amarettokirschen

### WARM

Minestrone, klassisch gekocht mit viel Gemüse und gerösteten Speckwürfeln

Geschmorter Rinderbraten in einer Chianti-Rosmarinsauce,

dazu gebratene Kartoffeln mit Zitronen und Meersalz



## ITALIENISCH 4

### KALT

Gebratener Seebarsch auf Zucchini mit Ziegenkäse überbacken  
Grüne Blattsalate mit Knoblauchcroûtons, Champignons und gehobeltem Parmesan  
Antipasti von dreierlei eingelegtem Gemüse  
Sülze von der Cherrystrauchtomate im Mozzarellamantel  
Vielfältige Fingerfoodsticks im Kressenest  
Schafskäse mit Honig im Strudelsack und Tomatenconfit  
Brotkorb

### DESSERT:

Basilikum-Mascarponecreme im Baumkuchenmantel auf Mangosauce  
Panna Cotta mit Fruchtsauce

### WARM

Tomaten-Orangensuppe  
Hähnchenbrust im Sesammantel mit tomatisierten Gnocchi und frischem Gemüse  
Filet von der Dorade rosé auf Gemüse-Basmatireis mit Safransauce  
Lasagne mit Blattspinat auf Gorgonzolasauce

## MEDITERRANES BUFFET 1

### KALT

Pfirsich-Specksalat mit Orangenblütendressing  
Feigen mit jungem Pecorino und Honig  
Kräutersalat mit Zitrone und Olivenöl  
Fenchel-Fetasalat mit Cranberries  
3erlei Crostini  
Caponata (kaltes, süß-saures Gemüsegericht)  
Jambon Iberico  
Carpaccio von geräuchertem Schweinefilet mit Ruccola und Parmesan  
Gebratener Thunfisch mit Pistazienkruste auf Mango-Papayasalat  
Chili-Lachstatar am Wakamesalat mit Limettenschaum

### DESSERT

Käsekuchen mit karamellisierten Nüssen,

### WARM

Safran-Honighähnchen mit Haselnüssen  
Spanferkelrücken mit geräucherter Paprikasoße  
3erlei Reis, Gebackene  
Kräuterkartoffeln, Broccoli mit Knoblauch und Aniskarotten

## MEDITERRANES BUFFET 2

### KALT

Salat von Zucchini, Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Lauch  
Frischer Blattsalat-Mix mit Tomaten, Sprossen, Pilzen und Kräutervinaigrette  
Grissinistangen mit geräuchertem Schinken umhüllt  
Tranchen vom Schweinerücken auf einem Confit von gerösteten Zwiebeln und Beeren  
Kleine Hackbällchen mit einem Tomaten-Gurken-Relish  
Gegrillte Champignons mit einem Kräutermix und Balsamico mariniert  
Salat von geröstetem Fenchel, Karotten und Pinienkernen  
Karamellierte Gartenpaprika in Rotweinjus geschmort  
Vitello Tonnato von der Putenbrust, mit Thunfischsauce und Kapern  
Bunter Salat von Flußkrebse mit mediterranem Gemüse und Kräutern  
Gebeizter Lachs mit Orangen-Honigsoße und Fenchelgemüse sauer  
Brotkorb

### WARM

Paprikacremesuppe mit Croûtons und Schnittlauch  
Gefüllter Geflügelbraten in einer Kräuterjus mit mediterranem Pfannengemüse und Salbei-Gnocchi

### DESSERT

Eingelegte Früchte in einem Mousse von Vanille und Quark Calvados-Apfelkompott mit einer Vanillehaube



## **FRANZÖSISCHES BUFFET 1**

---

### **KALT**

Tranchierter Jungschweinerücken im Kräutermantel auf einem Calvados-Apfelkompott

Pralinés vom Lachs auf einem Pernod-Meerrettichschaum

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Pilzragout und Creme Fraîche gefüllt

Brotkorb

### **DESSERT:**

Mousse von zweierlei Schokoladen mit einer kandierten Walnuss-Beerensauce geschichtet

Kleine Fruchtspieße auf einem Kirschlikör-Mousse

### **WARM**

Geschmorte Poulardenbrust auf einer Bordeaux-Schalottensauce,

dazu ein saftiges Ratatouille und provenzialische Kartoffeln

Saftige Quiche mit frischem Gemüse, Käse und Kräutern gebacken

## **FRANZÖSISCHES BUFFET 2**

---

### **KALT**

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüse-Pilzsalat gefüllt

Kartoffelkuchen mit Spargeltatar und Creme Fraîche belegt

Flusskrebssalat mit Tomaten-Concassée und Basilikum in einer Dijon-Senf-Vinaigrette - im Miniglas angerichtet

Kleine Quiche mit Auberginen und Zucchini

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf karamellisierten Honigkarotten  
Brotkorb

### **DESSERT**

Mousse au chocolat mit Grand Marnier-Orangenkompott

### **WARM**

Cremesuppe von grünem Pfeffer, Feige und Pernod

Glasierter Schweinebraten in einer Rotwein-Mandelsauce,

Gratin von Zucchini, Kartoffeln und Rosmarin

## **GRIECHISCHE BUFFET**

---

### **KALT**

Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten, dazu ein Kräuterdressing mit etwas Honig abgeschmeckt

Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse gratiniert

Gegrillte Hähnchenbruststreifen im Zucchini mantel

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüseragout gefüllt, dazu Tzaziki

Brotkorb

### **DESSERT**

Joghurt-Honigmousse mit Trauben

### **WARM**

Griechischer Hackbraten mit Schafskäse und Kräutern kräftig gewürzt, auf einer Thymiansauce,

dazu ein Mix von kleinen, gebratenen Kartoffeln und Gemüse



## **ORIENTALISCHES BUFFET**

---

### **KALT**

Cous-Cous Salat mit Rosinen, mariniertem Hähnchenfleisch und gebratenem Gemüse

Kleine orientalische Teigrollchen mit einem Auberginen-Walnuss-Minze-Mousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurtdip

Kleine Medaillons vom Meerbarsch auf einem Orangen-Linsensalat, mit einer pikanten Kichererbsenpaste

Gegrillte Paprika mit Kapern und Okraschoten in einer Sesamvinaigrette

Mini-Putenkebab in einer Safran-Joghurtmarinade

Brotkorb

### **DESSERT:**

Pistaziencreme mit Honigmandeln

Karamellierte Orangen mit Safran und Vanillemousse geschichtet

### **WARM**

Orientalische Suppe von zweierlei Linsen, Kräutern und Tomatenwürfeln, mit Zitrone und Kreuzkümmel abgeschmeckt

Geschmorte Lammhüfte mit salzigen Zitronen,

dazu Ofengemüse und Duftreis mit Aprikosen

## **THAI BUFFET 1**

---

### **KALT**

Vegetarisch gefüllte Wan Tan auf einem süß-saurem Chili-Sprossensalat

Fein gehacktes und gebratenes Schweinefleisch mit Glasnudeln in einer Limonen-Koriandermarinade

Verschiedenes frittiertes Thai-Fingerfood mit Tomaten-Chilidip

### **DESSERT**

Mangomousse mit Schokoladensauce und Litschisalat durchzogen

### **WARM**

Rotes Thai-Curry mit geschnetztem Rindfleisch, Pak Choi, Trauben und Basilikum,

dazu Duftreis – etwas scharf -

## **THAI BUFFET 2**

---

### **KALT**

Verschiedene Saté von Schwein und Geflügel auf einem Gurken-Chili-Salat mit Koriander

Kleine Teigtaschen auf einem Sprossen-Mix mit süßem Reisessig  
Duftreissalat mit geschnetzter Pouardenbrust, Frühlingszwiebeln und gebratenem Thaigemüse - im Glas angerichtet –

Shrimpscocktail mit eingelegtem Ingwer und kandierter Limette in Palmzucker-Essigmarinade

Brotkorb

### **DESSERT**

Kokosmousse mit tropischen Früchten und Schokosoße durchzogen

### **WARM**

Zitronengrassuppe mit Scampi, Pilzen und verschiedenen Gemüse, spicy

Rindfleischstreifen in einer pikanten Kokossauce mit Wasserspinat und Pak Choi,

dazu Jasminreis mit Cashewnüssen





# GRILLBUFFETS

## SOMMERLICHES GRILLBUFFET 1

---

### KALT

Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Gurken und Kräutern  
Salat von Kartoffeln, Ei, geröstetem Speck und Lauch  
Weißkrautsalat,  
Gurke-Tomate-Paprikasalat,  
Knoblauch-, Senf-, Curry- und Chilisoße

### DESSERT:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

### WARM

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen  
Marinierte Nackensteaks vom Schwein  
Kleine Hähnchenkeulen in einer Rosmarin-Zitronenmarinade  
Baked Potatoes

## SOMMERLICHES GRILLBUFFET 2

---

### KALT

Bunter Salatmix mit Croûtons, Rucola, Gurken, Paprika und Tomaten, dazu eine Kräuter-Vinaigrette  
Kartoffelsalat mit gegrilltem Gemüse in einer Senfmarinade  
Kleine Rouladen von Zucchini und Auberginen mit Käse, Kräutern und Pesto gefüllt  
Hausgemachter Nudelsalat mit gemischtem Antipasti-Gemüse und Basilikum  
Knoblauch-, Senf-, Curry- und Chilisoße

### DESSERT

Crème von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet  
Verschiedene Früchte der Saison auf Holz gespießt

### WARM

Medaillons von der Putenbrust in Curry mariniert  
Kleine Filets vom Lachs mit Rosmarin und Zitrone im Alupäckchen  
Steaks vom Schweinenacken mit Paprika und Knoblauch kräftig gewürzt  
Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen  
Baked Potatoes

## SOMMERLICHES GRILLBUFFET 3

---

### KALT

Auswahl von frischen Blattsalaten mit Croûtons, Paprika, Kräuter-Schafskäse, Gurken und Tomaten, dazu eine Oregano-Vinaigrette  
Bunte Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken belegt  
Kartoffelsalat mit zweierlei Spargel, Rucola und Gartenkräutern  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico-Essig  
Kleine Wraps mit einem Auberginenmousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurdip  
Knoblauch-, Senf-, Curry- und Chilisoße  
Brotkorb

### DESSERT

Obstsalat mit einem Vanillemousse überzogen  
Erdbeer-Frischkäsecreme mit Minze

### WARM

Kleine Lachsfilets in einer Limettenmarinade im Alupäckchen  
Kleine Steaks vom Rind  
Steaks vom Schweinerücken in einer mediterranen Marinade  
Putenmedaillons mit Curry und Ananas eingelegt  
Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen  
Gebackene Lorbeerkartoffeln  
Kleine Spieße von gegrilltem Gemüse



## SOMMERLICHES GRILLBUFFET 4

---

### KALT

Salat von zweierlei Spargel, Kartoffeln und Basilikum  
Antipasti von Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini  
Mediterraner Salat von Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse, dazu ein sommerlicher Blattsalatmix und zweierlei Dressing  
Brotkorb  
Knoblauch-, Senf-, Curry- und Chilisoße

### DESSERT

Auswahl von hausgebackenem Blechkuchen als kleine Pralinen angerichtet  
Mousse von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet  
Mascarponecreme mit dunklen Trauben und Maraschinokirschen

### WARM

Poulardenbrust in einer Thymian-Honigmarinade  
Auswahl an verschiedenen Bratwürstchen  
Kräftig marinierte Steaks vom Schweinenacken  
Filets vom Mittelmeerbarsch mit mediterranen Kräutern und Limonen mariniert  
Scampispieße in Koriander-Sesammarinade

## FESTTAGS-BUFFETS

### FESTTAGS -BUFFET 1

---

#### KALT

Lachspralinen in einem Mantel von Honig, Dill und Senf auf einem Zuckerschotensalat  
Rosa Gebratenes vom Rind und Schwein auf einem bunten Spargelratatouille, mit hausgemachter Remouladensauce  
Gebratene Riesengarnelen in rotem Pesto  
Karamellierte Chicoréeschiffchen mit einem Gemüseragout und Roquefort gefüllt  
Tranchen von der Poulardenbrust mit Orangenconfit auf Frühlingssprossen  
Brotkorb

#### DESSERT

Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren und Minze  
Geschichtetes Mousse von zweierlei Schokoladen

#### WARM

Champignon-Kressecremesuppe mit Pinienkernen  
Schweinefilet mit Sauce Béarnaise gratiniert, auf einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer,  
dazu geschwenktes Frühlingsgemüse und Rösti

### FESTTAGS -BUFFET 2

---

#### KALT

Hausgebeizter Fjordlachs auf verschiedenen Blattsalaten mit einem Pinienkern-Honig-Dressing mariniert  
Kleine Lasagne von Auberginen, Zucchini und getrockneten Tomaten  
Glasierter Entenbrust, rosa gebraten auf einem Champignon-Lauchsalat  
Gegrillte Scampi in einer Zitronen-Aioli  
Kleine Medaillons vom Rinderfilet mit Kräutermousse gratiniert  
Brotkorb

#### DESSERT

Creme von Minze, Schokolade und Mandellikör  
Tiramisu von der Kokosnuss und Kaffee

#### WARM

Pochierte Filets vom Lachs und Tropenbarsch in einer Weißweinsauce auf grünem Spargel  
Wildreis  
Aufgeschnittener Kalbsbraten in einer Cognac-Steinpilzsauce,  
dazu Kartoffelgratin und ein Karotten-Bohnen-Gemüse



### **FESTTAGS -BUFFET 3**

---

#### **KALT**

Gerollte Mini-Crêpes mit grünem Spargel und Räucherlachs auf einem Kräuter-Sauerrahm  
Rosa gebratene Entenbrust auf Frühlingssalaten mit einem Honig-Sesam-Dressing  
Kleine Spargelkuchen mit buntem Gemüse und Käse gebacken  
Kleine Kartoffeln mit einem Champignon-Schnittlauchsalat gefüllt  
Salat von geraspelten Karotten, Weißkohl, Frühlingsschlauch, Äpfeln und Orangen in einer leichten Kerbelmayonnaise  
Brotkorb

#### **DESSERT**

Erdbeer-Pistazienmousse mit Karamellmandeln  
Kleiner Schmandkuchen

#### **WARM**

Klare Geflügelconsommé mit Gemüsejulienne und kleinen Kräutermaultaschen  
Pochierte Lachsfilets in einer Riesling-Dillsauce, mit tomatisiertem Blattspinat und gemischtem Reis  
Aufgeschnittene Lammkeule in einer Portwein-Schalottensauce,  
dazu ein gebratener Rosmarinkartoffel-Gemüsemix

### **LÄNDLE-BUFFET**

---

#### **Kalt**

Schwäbische Antipasta (eingelegtes Gemüse mit Walnüssen und Rosinen in Winzeressig und Rapsöl)  
Riesenchampignons gefüllt mit Frischkäsecreme  
Albleisa-Gemüsesalat mit Apfel und roter Zwiebel  
Saures Kalbfleisch mit Remouladensoße  
Schwarzwälder Schinkencarpaccio mit Gruyere und hellem Balsamico  
Hähnchen Medaillons mit Haselnuss-Chilicreme und süßem Traubenconfit  
Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettich Creme

#### **Dessert**

Knusprige Apfelradeln  
Nugatknödel mit Vanillesoße

#### **WARM**

Roastbeef vom Allgäuer Primarind am Stück gebraten  
Rotweinschalotten und dunkle Soße  
Gulasch von der Bauerpute mit Paprika in Rahm  
Rosmarinkartoffeln, Spätzle und buntes Gemüse der Jahreszeit

### **FEINSCHMECKER BUFFET**

---

#### **KALT**

Gourmetlöffel mit verschiedene Fisch- und Meeresfrüchte Spezialitäten  
Zander-Lachsterrine mit Wakame Salat  
Geräucherte Entenbrust mit Gewürzorange  
Baumkuchenterrine mit Gänseleber und Trüffel  
Wildterrine mit Honignüssen und Preiselbeer-Tartelettes  
Bündner Fleisch mit eingelegten Feigen  
Wildkräutersalat mit Feigensenfdressing, Kirschtomatensalat  
Kartoffel-Pilzsalat, Avocado-Paprikasalat mit Chilli, Graupen Rote  
Beetesalat mit Ziegenkäse

#### **DESSERT**

Cup Cakes: Mokka, Limette, Erdbeere  
Schokoladenmousse  
Crepes mit Orangenfilets in Grand Marnier

#### **WARM**

Kalbsmedaillons in Morchelrahmsauce  
Seezungenröllchen im Safran-Gemüsesud  
Kartoffelgratin, wildreis und buntes Gemüse



# RUSTIKALE BUFFETS

## RUSTIKALES BUFFET 1

---

### KALT

Krautsalat mit Orangen und Nüssen  
Hausgemachter Kartoffelsalat in einer Marinade von Eiern, Senf und Kräutern  
Marinierter Salat von grünen Bohnen, Speckwürfeln und Paprika  
Blattsalat mit Essig-Öl Soße

### DESSERT

Erdbeermousse mit Schokoladensauce marmoriert

### WARM

Saftiger Braten vom Schwein oder Pute  
auf einer Schalotten-Bratensauce  
Vierländer Gemüse und Kartoffelgratin

## RUSTIKALES BUFFET 2

---

### KALT

Herzhafte Aufschnittplatte bunt gemischt mit saurem Gemüse und Gebäckstangen  
Heringssalat mit roten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Gurken und Gartenkräutern  
Bunte Frikadellen-Platte auf gebratener Paprika in Tomaten-Salsa  
Lombardischer Gemüsekuchen  
Brotkorb

### DESSERT

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

### WARM

Gulasch von der Bauernpute mit Paprika in Rahm  
Spätzle und Mischgemüse

## RUSTIKALES BUFFET 3

---

### KALT

Matjesfilets auf einem Apfel-Sauerrahm  
Kleine Kartoffeln mit Altländer Geflügelsalat gefüllt  
Salat von geraspeltem Sellerie, Karotten, Zitrusfrüchten und Nüssen  
Aufgeschnittener Katenschinken mit Mixed Pickles  
Kleine Hackbällchen mit einer Senf-Estragonhaube auf mariniertem Weißkraut  
Brotkorb

### DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce  
Frischkäse-Birnencreme mit Schokoladensauce marmoriert

### WARM

Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit Flusskrebse  
  
Rinderbraten, langsam im Gemüse-Bratenjus geschmort,  
dazu Wirsinggemüse und kleine Röstkartoffeln mit Zwiebeln





# SERVIERTE MENÜS

Bei den Preisen für die servierten Menüs sind die Personalkosten für die Ausgabe der Speisen auf die Teller sowie die Bedienungskosten für die Dauer des Menüs bereits enthalten. darüber hinaus gehende Zeiten, z.B. für Spülen oder Bedienung der Gäste wird extra berechnet.

## MENÜ 1

- Maronencremesüppchen mit gerösteten Kernen
- Kross gebratener Spanferkelrücken auf Speckwirsing mit Schwarzbiersoße und Kartoffelroulade
- Topfenknödel mit Zwetschgenröster

## MENÜ 2

- Marktfrische Salate mit Apfelvinaigrette, gebratenes Lachsforellenfilet, Kresse und Croutons
- Medallions vom Landschwein mit Kräuterkruste auf feiner Pilzrahmsoße und Spätburgunder Rotweinbraten, dazu Gemüseallerlei und Kartoffelgratin
- Knusprige Apfelradeln mit Vanilleeis und Zimtsahne

## MENÜ 3

- Wildkräutersalat mit Feigensenf Dressing, Walnüssen und Croutons
- Beef Tea im Glas serviert mit altem Sherry und Gemüsewürfeln
- Seesaibling, sanft gebraten, an jungem Spinat, Grilltomaten und Rosmarinkartoffeln
- Rotweincreme vom Hagnauer Spätburgunder mit Schokoladenhäubchen Traubenkompott

## MENÜ 4

- Pastinakencremesuppe mit gerösteten Kernen
- Zarte Poulardenbrust mit Kräutern aromatisiert auf mediterranem Gemüse und Tomatenrisotto
- Eierlikör-Schokoladenparfait auf Himbeersöße

## MENÜ 5

- Kleiner, bunter Salatteller
- Saisonales Süppchen (Spargel, Pfifferling, Kürbis )
- Geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsoße mit breiten Nudeln und Gemüsebündchen
- Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und heißen Himbeeren

## MENÜ 6

- Ackersalat mit gebratenen Pilzen, Speckstippen, Kürbiskernöl und Balsamessig
- Rosa gebratener Hirschrücken auf Walnuss-Trockenfrüchtesoße, Schupfnudeln und Schwarzwurzelgemüse
- Warmes Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Bananeneis und Granatäpfeln

## MENÜ 7

- Jakobsmuscheln auf Avocado-Mangosalat mit geröstetem Sesam
- Kürbiscremesuppe
- Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsoße, Kartoffelkrapfen und Rübligemüse
- Panna Cotta mit Haselnuss Ganasche und hausgemachtem Portweineis

## MENÜ 8

- Vorspeisentürmchen "Vertico" mit verschiedener Antipasta, geräucherter Entenbrust, und hausgebeizter Lachsforelle
- Pastinakencremesuppe mit gerösteten Kernen
- Streifen vom Zanderfilet in Tempurateig gebacken mit kleinem Salat
- Filet vom Allgäuer PrimaRind mit Pfefferkruste, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
- Schichtmousse von Valrhona Schokolade mit Früchten in Rum



### SCHWEINEFLEISCH:

- Schweinerückensteak mit Rahmchampignons
- Medaillons in Calvados Rahmsoße mit Ofengemüse
- Grillhaxe mit Sauerkraut
- Geschmorte Schweineschulter mit Wirsingköpfe
- Sanft gegarter Schweinerücken mit Kräuterkruste an Ratatouille
- Schweinefiletsteaks mit Rotweinschalotten
- Schweinebauch aus dem Teriyakisud auf Wokgemüse
- Kotelette mit Senf-Zwiebelkruste und buntes Bohnengemüse

### KALBFLEISCH

- Gefüllte Kalbsbrust mit Wirsinggemüse
- Kalbs-Rahmbraten aus der Keule mit Mandelbroccoli
- Kalbsvögele mit allerlei Gemüse
- Geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsoße mit Gemüsebukett
- Röllchen mit mediterraner Gemüsefüllung in Tomaten-Kräutersoße
- Osso Bucco in Weißwein geschmort auf Wurzelgemüse
- Rosa gebratene Hüfte an Chili-Hollandaise an buntem Gemüse
- Geschnetzeltes in Cognacsoße mit geschmorten Champignons
- Rückensteak (200g) mit rosa Pfeffersoße und Rübli Gemüse
- Kalbsleber (150g) mit gebratenen Zwiebeln und Portweinssoße

### FISCH

- Zanderfilet mit Mandel-Limettenwürstchen auf Mangold
- Zander-Lachsroulade im Pernodsöble mit Fenchelgemüse
- Zanderfilet in Schnittlauchrahmsoße mit Karottengemüse
- Filet vom Norweger Lachs mit Chilikruste auf jungem Spinat
- Soufflierter Lachs im Safran-Gemüsefond
- Lachsfilet in Zitronenrahmsoße mit orientalischem Gemüseragout

### RINDFLEISCH

- Sauerbraten mit Rotkohlgemüse
- Schmorbraten aus dem Rotweinsud und buntes Gemüse
- Rinderroulade mit klassischer Füllung und Rotkohlgemüse
- Mit Kräuterhack gefüllte Ochsenbrust und Bohnenragout
- Rumpsteak mit Ruccola und Parmesan auf Ratatouillegemüse
- Zwiebelrostbraten aus der Hüfte (200g) mit Bohnenbündchen
- Filetsteak (200g) in Pfefferrahmsoße mit Gemüsebukett
- Ungarischer Paprikagulasch und geschmorte Zucchini
- Chili con Carne mit roten Bohnen, Mais und Paprika

### GEFLÜGEL

- Hähnchenbrustfilet mit Ruccola und Kirschtomaten, buntes Gemüse
- Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Broccoli
- Gulasch von der Bauerpute in feuriger Soße mit Zucchini und Paprika
- Geflügelfleisch Spieß mit Mais und roten Bohnen
- Halbes Hähnchen aus dem Ofen mit Salatbeilage oder Gemüse
- Mit Spinat gefüllte Röllchen in Tomaten-Sahnesoße, überbacken
- Putenrollbraten aus der Keule mit Frühlings-Rahmgemüse
- Cordon Bleu vom Hähnchen mit Salat

### FISCH

- Ganzer Saibling aus dem Ofen mit mediterraner Gemüse- Kräuterfülle
- Gebratenes Butterfischfilets mit Senfkruste auf Steinpilzlauch
- Gebratene Saiblingsfilets auf Arabiatta-Gemüsesoße
- Lachs-Garnelenspieß im Zitronen-Petersliensud mit Meeresbohnen
- Seebarsch Filet mit Bruschetatomaten im Ofen geschmort



# GETRÄNKE ANGEBOT

Getränke Catering gehört ebenfalls zu unserem Dienstleistungsangebot. Wir bewirten Ihre Veranstaltung mit regional typischen Getränken oder auf Wunsch auch mit internationalen Spezialitäten. Sekt-Empfänge, Richtfeste, Saal-Bewirtungen und eine mobile Cocktailbar gehören ebenso zu unserem Angebot wie die Belieferung mit Speisen. Im Folgenden finden Sie eine kleine Auswahl unseres Getränke Angebotes, das erfahrungsgemäß den größten Teil der Nachfragen abdecken kann.

## MOBILE COCKTAILBAR



### COCKTAILS

**Planter 's Punsh**  
Fruchtiger Drink mit Meiers Rum, Orangen, Ananas, Angustura und Limette

**Dave 's Pina Colada**  
Kokos-Rum, dunkler Rum, Ananas, Sahne

**Cosmopiltan**  
Cointreau Cranberry und etwas Vodka,

**Bahama Mama**  
3 verschiedene Sorten karibischer Rum, Orangen, Limette, Zitrone und Grenadine

**Sex on the Beach**  
Vodka, Pfirsichschnaps, Grenadine, Orange und Limette

**Sex on the Bar (Gentelman 's Style)**  
Scotch Whisky, Triple sec, Ananas, Limette und Zitrone

**Florida Sling**  
Gin, Kirsche, Triple sec, Orange und Zitrone

**Mexicano**  
Ananas, herrlicher brauner Tequila, Grenadine und eine Zitronenspalte

### UNSERE SOUR 'S UND BITTER 'S

**Tom Collins**  
Gin, Zitrone, Soda

**Caipirinha**  
Limette, Rohrzucker, Cachasa

**Margaritha**  
Brauner Tequila, Triple sec, Zitrone, im Glas mit halben Salzrand

**Mojito**  
Minze, Soda, Havanna Club, Limette

**Negroni**  
Gin, Martini Rosso, Campari und eine Scheibe Orange,

**Whisky Sour**  
Famouse grouse Whisky, Zitrone und Zucker

**Amaretto Sour**  
Amaretto, Zucker und Zitrone

**Dark and Stormy**  
Black seal Rum, Gingerbeer

**Moscow mule**  
Gingerbeer, Vodka und Limette

*Wir verwenden ausschließlich frische Markengetränke für unsere Drinks und keine Fertigcocktail*



## GETRÄNKE ANGEBOT

Flaschenbier  
Flaschenbier  
Fassbier Badisch Mäxle oder Badisch Weizen Mäxle

Krumbacher Mineralwasser  
Krumbacher Mineralwasser  
Cola, Fanta, Sprite, Mezzo  
Seezüngle

Säfte  
Saftschorle

Müller Thurgau  
Grauburgunder  
Spätburgunder Weißherbst  
Spätburgunder Rotwein  
Secco, blanc oder rosso  
Rivaner Sekt  
Spirituosen nach Absprache

Tasse Kaffee  
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Schoki

verschiedene Sorten  
verschiedene Sorten  
Verbrauch je Liter

medium oder still  
medium oder still

Gebrautes Erfrischungsgetränk  
aus Bodensee Sträuben  
verschiedene Sorten  
Apfel und Johannisbeere

Winzerverein Hagnau  
Winzerverein Hagnau  
Winzerverein Hagnau  
Winzerverein Hagnau  
Winzerverein Hagnau  
Winzerverein Hagnau  
verschiedene Sorten







## **GROßES PARTYZELT FÜR BIS ZU 80 PERSONEN**

Das leichte Partyzelt, mit einer Größe von 6 mal 14 Meter, eignet sich für eine Feier im kleinen Rahmen und bietet Platz für 80 Personen.

## **KLEINES PARTYZELT FÜR 30 - 50 PERSONEN**

Das leichte Partyzelt, mit einer Größe von 6 mal 6 Meter, eignet sich für eine Feier im kleinen Rahmen und bietet Platz für 30 bis 50 Personen.

## **FALTPAVILLON FLEX TENT**

Leichter, schnell aufzubauender Faltpavillon in der Farbe Weiß. Ideal für einen Stehempfang oder in Kombination mit weiteren Artgenossen auch für die kleine Gartenparty geeignet

## **STEHTISCH RUND**

Durchmesser 70 cm  
weiß Kunststoff

## **BIERTISCHGARNITUR**

1 Tisch und 2 Bänke  
Holz

## **TISCH MIT 10 STÜHLEN**

Kunststoff weiß

## **SONNENSEGEL**

Zur Ergänzung unserer Partyzelte

## **SITZWÜRFEL 50 MAL 50**

mit Kunstlederbezug schwarz

## **SONNENSCHIRME RUND**

Durchmesser 3 Meter  
weiß mit Druck

## **GETRÄNKEKÜHLSCHRANK**

mit Glastüre  
Höhe 190 cm

## **ZAPFANLAGE FÜR 2 BIERE**

in Fassform mit CO2

## **SONSTIGES**

Geschirr, Gläser; Besteck, Weißware für die Tische, Deko usw. auf Anfrage

Da wir unser Geschäft ständig erweitern, kommen laufend neue Angebote von Speisen hinzu. Ebenso erweitern wir ständig unser Equipment und die Ausstattung unseres Catering Service. Falls Sie bei bestimmten Dingen nicht fündig werden kann es trotzdem sein, dass wir diese haben oder wissen, wo man sie organisieren kann, sprechen Sie uns an.



