

Catering – Angebot

Suppen zur Wahl:

Käse-Lauchcremesuppe mit Hack
Mac and Cheese mit Nudeln (Tomate, Brokkoli, Käse, Hack)
Bohnen-Kürbis-Eintopf mit Spinat
Fischcremesuppe mit Sahne
Gersten-Tomatensuppe mit Pilzen
Kürbiscremesuppe mit Belugalinsen
Tomatencremesuppe mit Aprikosen
Borschtsch mit Rindfleisch
Gräupcheneintopf mit Kassler
Hülsenfrüchtetopf mit WildreisI(vegan)
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
Karotten-Mohncremesuppe mit Orange
Apfel-Kartoffel-Cremesuppe
Rosenkohl-Curry-Suppe mit Koriander (vegan)
Karotten-Orangen-Suppe mit Kardamom (vegan)
Soljanka mit Zitrone und Sahne
Gulaschsuppe mit Paprika (Rind und Schwein)
Pichelsteiner Eintopf mit Rind und Schwein
Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch

Preis pro Portion: 4,60 € / 300 ml

7,50 € / 500 ml

Bei Abnahme von 10 Portionen pro gewählter Suppe

Verschiedene Brotsorten sind inklusive.

Salate zur Wahl:**Preis pro Port.**

<i>Kichererbsensalat mit Aprikosen</i>	4,50 €
<i>Gemüse-Nudel-Salat</i>	4,50 €
<i>Mexikanischer Reissalat</i>	4,50 €
<i>Süßkartoffel-Hack-Salat</i>	4,50 €
<i>Paprika-Mozzarella-Caprese</i>	4,50 €
<i>Tomate-Mozzarella-Caprese</i>	4,50 €
<i>Tomaten-Ananas-Salat mit Mozzarella</i>	4,50 €
<i>Limburger Käsesalat</i>	5,50 €
<i>Kürbis-Quinoa-Salat mit Rucola und Mozzarella</i>	4,50 €
<i>Rote Bete-Carpaccio mit Champignons</i>	4,50 €
<i>Rote Bete-Salat mit Nüssen und Schafskäse</i>	4,50 €
<i>Käse-Schinken-Salat</i>	5,50 €
<i>Nudelsalat mit Krümel-Hack</i>	4,50 €
<i>Spaghetti-Salat im Asiastyle</i>	4,50 €
<i>Deftiger Rettich-Weißwurst-Salat</i>	5,50 €
<i>Vietnamesischer Reissnudelsalat</i>	4,50 €
<i>Glasnudelsalat mit pikantem Tofu</i>	4,50 €

Bei Abnahme von 10 Portionen pro Salat.

<i>Paprika-Oliven-Spieß</i>	2,50 €
<i>Tomate-Mozzarella-Spieß</i> (Abnahme ab 5 Spießen)	2,50 €

Warme Hauptspeisen:**Preis pro Port. incl. 1 Beilage**

<i>Schweinebraten mit Senfkruste</i>	9,50 €
<i>Kürbisgulasch mit Kalbfleisch</i>	12,50 €
<i>Putenroulade mit Speckpflaumen in Weißweinsauce</i>	12,50 €
<i>Gebackenes Hähnchen-Saltimbocca</i>	
<i>In Tomatensoße</i>	12,50 €
<i>Kassler in Honig-Senfsoße</i>	9,50 €
<i>Geschnetzeltetes vom Schwein mit Champignons und Zuckerschoten</i>	9,50 €
<i>Schnitzelröllchen mit Schinken und Feta</i>	12,50 €
<i>Hähnchen „Tikka Masala“ mit Tomaten-Erdnusssoße</i>	9,50 €
<i>Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, saure Gurke mit Rotkohl und Klößen</i>	18,00 €
<i>Sauerbraten mit Rotkohl, Klöße</i>	15,00 €
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Klöße</i>	16,50 €
<i>Rostbrätel mit Zwiebel, Bratkartoffeln</i>	11,00 €

<i>Rindergulasch mit Paprika</i>	11,00 €
<i>Szegediner Gulasch mit Semmelknödel</i>	9,50 €
<i>Brauhausgulasch mit Semmelknödel</i>	10,50 €
<i>Wildgulasch mit Spätzle</i>	12,50 €

Bei Abnahme von 10 Portionen pro Hauptspeise.

Beilagen: Reis, Wildreis-Mischung, Sesam-Kartoffeln

Vegetarische und Vegane Hauptspeisen: Preis pro Port.

<i>Pilz Stroganoff mit Bandnudeln</i>	7,10 €
<i>Gemüsepaella mit Cashewkernen</i>	7,10 €
<i>Wirsing-Pasta mit getrockneten Tomaten und Salbei-Pesto</i>	7,10 €
<i>Spaghetti mit Linsen-Walnuss-Bolognese</i>	7,10 €
<i>Bandnudeln mit Rote Bete-Roquefort-Soße</i>	7,10 €
<i>Auberginen-Makkaroni-Auflauf mit Gurken-Minze-Dip</i>	7,10 €
<i>Paprika-Pasta tricolore mit Knoblauch-Limetten-Mozzarella</i>	7,10 €
<i>Nudel-Paella aus dem Ofen mit Kichererbsen</i>	7,10 €
<i>Fenchel-Pilz-Lasagne mit Mozzarella</i>	7,10 €
<i>Mediterrane Gemüse-Lasagne</i>	7,10 €
<i>Asiatische Gemüse-Nudel-Pfanne</i>	7,10 €
<i>Scharfe Asia-Nudeln mit Korianderpesto</i>	7,10 €
<i>Fettuccine mit Kichererbsen und Kirschtomaten</i>	7,10 €
<i>Linsen-Spätzle-Auflauf mit Lauch</i>	7,10 €
<i>Käse-Spätzle mit Zucchini und Tomaten</i>	7,10 €
<i>Schupfnudeln mit Paprika-Zucchini-Gemüse</i>	7,10 €
<i>Volanti mit Artischocken in Weißwein-Thymian-Sud</i>	7,10 €
<i>Orientalische Reispfanne mit Bambus</i>	7,10 €
<i>Mediterrane Gnocchi mit Oliven und Joghurt-Kräuter-Dip</i>	7,10 €

Bei Abnahme von 10 Portionen pro Hauptspeise.

<i>Dessert im Glas 200 ml</i>	<i>Mousse au Chocolate mit Eierlikör</i>
	<i>Ricotta-Creme mit Beeren</i>
	<i>Kokos-Mascarpone Creme mit Himbeeren</i>
	<i>Karamell-Creme mit Nüssen</i>
	<i>Oreo-Ricottacreme mit Schokolade</i>

Eine gemischte Dessert-Variation ist möglich.

Pro Port. 2,80 €

*Für die Lieferung und Aufbau sowie die Bereitstellung
des Bufett`s berechnen wir eine Pauschale nach Aufwand und Absprache.*

Vielen Dank für Ihr Interesse.