

## Vorspeisen

|   | Zusatzstoffe /<br>Allergene |
|---|-----------------------------|
| Mozzarella mit grünem Spargel                     | G                           |
| Mozzarella mit karamellisierten Rispen Tomaten    | G                           |
| Mozzarella auf Linsensalat                        | G                           |
| Tomate - Mozzarella mit Basilikum                 | G                           |
| Mozzarella mit Erdbeeren und grünem Pfeffer       | G                           |
| Erdbeer – Melonen – Salat mit Serrano             | 2                           |
| Melone mit Parmaschinken                          | 2                           |
| Möhre mit Parmaschinken                           | 2                           |
| Marinierte Hähnchenspieße                         |                             |
| Hack - Kräuterbällchen                            | A, C                        |
| Vitello - Tonato                                  | D, G                        |
| Carpaccio vom Rinderfilet                         |                             |
| Carpaccio von der Pute ( gegart)                  |                             |
| Rote Beete Carpaccio mit Ruccola und Ziegenkäse   | G                           |
| Feigen mit Ziegenfrischkäse und Honig             | G                           |
| Speckdatteln                                      | 2                           |
| Garnelen in Knoblauchöl                           | B                           |
| Chilischarfe Garnelenspieße                       | B                           |
| Gemischter spanischer Käse mit Serrano und Feigen | G, 1, 2                     |
| Gemischtes mariniertes Gemüse                     |                             |
| Gemischte Fischplatte                             | D                           |
| Krabbencocktail                                   | B                           |
| Lachscarpaccio mit Limettendressing               | D                           |
| Lachs mit Avocado                                 | D                           |
| Lachstartar                                       | D                           |
| Thunfisch Carpaccio auf Asiasalat                 | D, K                        |
| Thunfischstartar                                  | D                           |
| Apfel Lachs Carpaccio                             | D                           |

## Gerichte vom Schwein

|   | Zusatzstoffe /<br>Allergene |
|---|-----------------------------|
| Schweinefilet in Kräuterrahmsauce               | G, I                        |
| Schweinefilet in Basilikumsauce und Cashewnüsse | G, H, I                     |
| Schweinefilet in Currysauce                     | G, I                        |

|                                       | Zusatzstoffe / Allergene |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Schweinefilet in Champignonrahm       | G, I                     |
| Schweinefilet in Zitronensauce        | G, I                     |
| Schweinefilet in scharfe Tomatensauce | I                        |
| Schweinefilet in Gemüserahm           | G, I                     |
| Schweinefilet in Wirsingmantel        | I, 2                     |
| Schweinefilet in Speck - Senfsauce    | I, J, 2                  |
| Schweine - Geschnnetztes              | G, I                     |
| Schinken in Honigsauce                | 2                        |
| Krustenbraten in Biersauce            | J, I                     |
| Diverse gefüllte Braten               |                          |

## Gerichte vom Rind

|   | Zusatzstoffe / Allergene |
|---|--------------------------|
| Rinderfilet Stroganow                         | I                        |
| Rinderfilet in Pfefferbeersauce               | G, I                     |
| Rinderfilet in Barolosauce                    | I                        |
| Sauerbraten                                   | I                        |
| Rindergeschnnetztes mit Pfifferlingen         | I, G, 2                  |
| Rindergeschnnetztes mit Steinpilzen           | I, G                     |
| Rindergeschnnetztes mit Zwiebeln und Portwein |                          |
| Gekochtes Tafelspitz in Meerrettichsauce      | I, G                     |
| Roastbeef mit Remouladensauce (kalt)          | G, N                     |
| Tafelspitz in grüner Sauce (kalt)             | G, N                     |

## Gerichte vom Geflügel

|   | Zusatzstoffe / Allergene |
|---|--------------------------|
| Hähnchenbrust in Ingwersauce                | I, G                     |
| Hähnchenbrust in Steinpilzsauce             | I, G                     |
| Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken  | I, G, 2                  |
| Hähnchenbrust in Zwiebel - Hollandaise      | I, G, N                  |
| Hähnchenbrust in Brombeersauce              | I, G                     |
| Hähnchenbrust in Himbeersauce               | I, G                     |
| Hähnchenbrust in Balsamicosauce             | I                        |
| Hühnertopf mit Chili und Sahne              | I, G                     |
| Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons | I, G                     |
| Putengeschnnetztes                          | I, G                     |
| Entenbrust in Orangensauce                  | I, G                     |
| Entenbrust in Himbeersauce                  | I, G                     |
| Entenbrust in Apfel - Balsamicosauce        | I, G                     |

## Gerichte vom Kalb

|  | Zusatzstoffe / Allergene |
|--|--------------------------|
| Kalbsbraten in Rieslingssauce                    | I, G                     |
| Kalbsbraten in Morchelrahm                       | I, G                     |
| Züricher Geschnnetzertes                         | I, G                     |
| Kalbsragout mit Spargel und frischen Champignons | I, G                     |
| Kalbsschnitzel in Zitronensauce                  | I, G                     |
| Kalbsschnitzel a la Saltim Bocca                 | I, G, 2                  |
| Kalbsschnitzel in Pfifferlingssauce              | I, G                     |
| Osso Bucco                                       | I                        |

Lamm, Wild und Kaninchen auf Anfrage!

## Fischiges

|  | Zusatzstoffe / Allergene |
|--|--------------------------|
| Gebackener Fischtopf ( Lachs, Krabben, Seelachs) | B, I, D, G, 2            |
| Zander in Zitronen – Petersiliensauce            | D, G                     |
| Lachs in Schnittlauchrahm                        | D, D                     |
| Lachs in Basilikumsauce                          | D, G                     |
| Lachs in Dill - Weißweinsauce                    | D, G                     |
| Riesengarnelen in Knoblauchsauce                 | B, D, G                  |
| Lachs aus dem Ofen mit Orangensauce              | D, G                     |

Weitere Fischarten auf Anfrage!

## Beilagen

|   | Zusatzstoffe / Allergene |
|---|--------------------------|
| Kartoffelpfanne mit Kirschtomaten und Thymian |                          |
| Salbeikartoffeln                              |                          |
| Rosmarinkartoffeln                            |                          |
| Zitronen - Sesamkartoffeln                    | K                        |
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln         | 2                        |
| Kartoffelspießchen mit Speck                  | 2                        |
| Kartoffelpüree                                | G                        |
| Kartoffel - Salbeipüree                       | G                        |
| Kartoffel - Selleriepüree                     | G, I                     |
| Kartoffelpüree mit Kräuter                    | G                        |
| Süßkartoffelpüree                             |                          |
| Kartoffel Gratin                              | 1, G                     |
| Reis  |                          |
| Nudeln  | A                        |
| Spätzle                                       | A                        |

|  | Zusatzstoffe / Allergene |
|--|--------------------------|
| Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise | C, G                     |
| Mediterranes Gemüse                          |                          |
| Diverse Gemüse Gratin                        | 1, G                     |
| Rotkohl                                      |                          |
| Sauerkraut                                   |                          |
| Wirsing oder Fenchel in Senfsauce usw.       | J                        |
|  |                          |

## Rohkostsalate

|  | Zusatzstoffe / Allergene |
|--|--------------------------|
| Salat des Hauses   | H                        |
| Salat in Rot   |                          |
| Römersalat mit Croutons und Parmesan                                     |                          |
| Fenchel - Orangen - Salat  |                          |
| Krautsalat   | G                        |
| Knackiger Sommersalat  |                          |
| Tomatensalat   |                          |
| Bauernsalat  | 9                        |
| Gurken, Bohnen, Möhren und vieles mehr (Saison) - Es darf gemixt werden! |                          |
|  |                          |

Dressing und Dip auf Anfrage!

## Desserts

|  | Zusatzstoffe / Allergene |
|--|--------------------------|
| Tiramisu                                       | C, G, 6                  |
| Himbeer - Tiramisu                             | G                        |
| Erdbeer - Tiramisu                             | G                        |
| Ananas - Tiramisu                              | G                        |
| Orangen - Tiramisu                             | G                        |
| Kirsch - Tiramisu mit Schokoladen - Moccasauce | G                        |
| Mousse au Chocolat                             | C, G                     |
| Weißer Mousse mit Nougatsauce und Himbeeren    | C, G                     |
| Zitronen - Limetten Mousse                     | C, G                     |
| Cantuccini - Mousse mit Feigen in Rotwein      | C, G, H                  |
| Maracujacreme                                  | H                        |
| Orangenlikör - Trifle                          | H                        |
| Erdbeer Vanille - Trifle                       | G                        |
| Quarkcreme mit Tonkabohne und Früchten         | G                        |
| Quarkgugelhupf mit Früchten oder Kompott       | G                        |
| Mascarponecreme mit Früchten und Schokosauce   | G                        |
| Mascarponecreme mit Cantuccini und Nektarinen  | G, H                     |
| Mascarponecreme mit Trauben und Ameretinis     | G, H                     |
| Mascarponecreme mit Bratapfelkompott           | G                        |
|  |                          |

|  | Zusatzstoffe / Allergene |
|--|--------------------------|
| Rote Grütze mit Vanille oder Zitronensauce | G                        |
| Obstsalat mit Früchten der Saison          |                          |
| Pritsch - Pratsch                          | G                        |
| Panna Cotta                                | G                        |
| Käse                                       | G, 1                     |

## Fingerfood

|  | Zusatzstoffe / Allergene | Preis     |
|--|--------------------------|-----------|
| Canape´ mit Schweinefilet  | A, C, I                  | 1,90 €    |
| Canape´ mit Roastbeef  | A, I                     | 1,90 €    |
| Canape´ mit Braten oder Schinken                                   | A, I                     | 1,60 €    |
| Canape´ mit Käse   | A, G, 1                  | 1,60 €    |
| Canape´ mit Fisch  | D, A                     | 1,90 €    |
| Löffelcanape´ mit diversem Belag                                   |                          | 1,70 €    |
| Lachsröllchen am Spieß   | A, D                     | 1,70 €    |
| Geflügelspießchen  |                          | 1,60 €    |
| Geflügel - Gemüsespießchen   |                          | 1,40 €    |
| Gemüse - Spießchen   |                          | 1,50 €    |
| Hackbällchen am Spieß  | A, C, I                  | 1,50 €    |
| Käse - Fruchtspießchen   | G, 1                     | 1,30 €    |
| Mozzarella Fruchtspießchen   | G                        | 1,30 €    |
| Mozzarella Tomatenspießchen  | G                        | 1,30 €    |
| Melonen - Schinkenspießchen  | 2                        | 1,50 €    |
| Lachs - Parmesanspießchen  | D, G                     | 1,90 €    |
| Mini Pastetchen gefüllt mit Orangenfrischkäse                      | A, G, J                  |           |
| Mini Pastetchen gefüllt mit Currycreme und Erdnüssen               | A, E, G                  |           |
| Mini Pastetchen gefüllt mit Thunfischcreme                         | A, G, J, D               | ab 1,20 € |
| Mini Sandwichs mit Pute oder Schinken                              | A, J                     | 1,80 €    |
| Kleine halbierte Grillkartoffeln mit Lachscreme und Forellenkaviar | D, G                     | 1,80 €    |
| Zucchini spieß mit Fetakäse  | G                        | 1,60 €    |
| Basilikum - Lassi mit Garnele                                      | B, H, G                  | 2,50 €    |
| Salat von der Perlhuhnbrust im Miniglas                            | G, J                     | 2,90 €    |
| Diverse Garnelenspieße im Teigmantel                               | A, B                     | 1,80 €    |
| Räucherlachslolli mit Balsamicogurken                              | D                        | 1,90 €    |
| Entenbrustsalat im Miniglas  | I                        | 2,70 €    |
| Dreierlei vom Lachs  | D                        | 3,00 €    |
| Chilischarfe Garnelen - Spieße                                     | B                        | 1,90 €    |

## Suppen

|                                   | Zusatzstoffe / Allergene | Preis            |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------|
| Gulaschsuppe                      | I, 2                     | pro Pers. 4,00 € |
| Rindfleischsuppe mit Markklößchen | I                        | pro Pers. 3,50 € |

|   | Zusatzstoffe / Allergene | Preis            |
|---|--------------------------|------------------|
| Tafelspitzbrühe                           | I                        | pro Pers. 3,90 € |
| Hühnersuppe mit Einlage                   | I                        | pro Pers. 3,50 € |
| Lauchcremesuppe mit Bällchen              | G, I                     | pro Pers. 3,50 € |
| Spargelcremesuppe                         | G, I                     | pro Pers. 3,60 € |
| Zuckerschotensuppe mit Zitronensahne      | G, I                     | pro Pers. 3,60 € |
| Tomatensuppe mit Mozzarella - Spieß       | G, I                     | pro Pers. 3,50 € |
| Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)     |                          | pro Pers. 3,60 € |
| Kartoffel - Steinpilzsuppe                | G, I, 2                  | pro Pers. 4,00 € |
| Kartoffelsuppe mit verschiedenen Toppings | G, I                     | pro Pers. 5,00 € |

## Pasta

|   | Zusatzstoffe / Allergene |
|---|--------------------------|
| Lasagne                                       | A, G, I, 1               |
| Lachs - Lasagne                               | A, D, G, I, 1            |
| Fisch - Lasagne mit Tomatensauce              | A, D, G, I, 1            |
| Hähnchen Oliven - Lasagne                     | A, D, G, I, 1, 9         |
| Auberginen Lasagne mit Fetakäse               | A, D, G, I               |
| Gemüse - Lasagne mit Parmesan und Cashewnüsse | A, D, G, I, H            |

## Menüvorschläge

|  | Zusatzstoffe / Allergene  | Preis              |
|--|---|--------------------|
| Nudel Ihrer Wahl mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krabben und Knoblauchsauce</li> <li>• Lachs und Blattspinat</li> <li>• Gorgonzolasauce und Putenstreifen</li> <li>• Bolognese</li> <li>• Schinkenstreifen und Gemüse</li> <li>• Chili – Orangensauce</li> <li>• Tomatensauce</li> <li>• Ruccolasauce</li> </ul> | A<br>B, G, I<br>B, I<br>G, I<br>I<br>G, I<br>G, I<br>G, I<br>G, I |                    |
| Drei verschiedene Nudelsorten Ihrer Wahl mit gemischten Salaten der Saison.  |   | pro Pers. 11,90 €  |
| Krustenbraten in Biersauce<br>Kartoffelpüree<br>Spätzle<br>Sauerkraut oder Rotkohl   | I, 2<br>G<br>A, G<br>2  | pro. Pers. 12,50 € |
| Rinderbraten<br>Schweinebraten<br>Kartoffel Gratin<br>Spätzle<br>Gem. Gemüse   | I<br>I, G<br>G, 1<br>A, G<br>C, G                                 | pro Pers. 13,00 €  |

|   | Zusatzstoffe / Allergene              | Preis             |
|---|---------------------------------------|-------------------|
| Sauerbraten<br>Salzkartoffel<br>Spätzle<br>Rotkohl<br>Apfelmuss   | I<br>G<br>A, G<br>2                   | pro Pers. 15,50 € |
| Putengeschnetzeltes mit Champignons<br>Schweinefilet in Kräuterrahmsauce<br>Kartoffelpfanne<br>Reis oder Spätzle<br>Gem. Gemüse<br>Gem. Salat | I, G<br>I, G<br><br>A, G<br>C, G<br>H | Pro Pers. 16,00 € |

## Lieferungsbedingungen

Die Lieferung erfolgt ab 10 Personen frei Haus. Die Geräte sollten in einem gespülten Zustand zurückgebracht werden, ansonsten berechnen wir einen Aufpreis. Die Bezahlung erfolgt bei Rückgabe des Geschirrs oder Warmhaltebecken. Beschädigte oder verlorene Teile werden zum Selbstkosten Preis berechnet.

## Leihgeschirr

Flache Teller 0,30 €

Dessertteller 0,20 €

Suppentassen 0,30 €

Messer , Gabel, Teelöffelchen, Suppenlöffel 0,15 €

Bei ungespülter Rückgabe verdoppelt sich der Preis des Leihgeschirres.

Die Buffets werden individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

## Preise

Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. Bei zusätzlichen Serviceleistungen oder Lieferung von Geschirr, Besteck etc. erheben wir 19% MwSt. auf die gesamte Bestellung.

## Zusatzstoffe

Folgende Zusatzstoffe können in den einzelnen Speisen enthalten sein:

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsstoff

3 = Antioxidationsmittel

4 = Phosphat

5 = Milcheiweiß

6 = Koffeinhaltig

7 = Chininhaltig

8 = Geschwefelt

9 = Geschwärzt

10 = Stärke

# Allergene



## A

### **Glutenhaltiges Getreide**

(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

## B

**Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse

## C

**Eier** und Eierzeugnisse\*

## D

**Fisch** und Fischerzeugnisse

## E

**Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse

## F

**Soja** und Sojaerzeugnisse

## G

**Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)\*

## H

### **Schalenfrüchte**

d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

## I

**Sellerie** und Sellerieerzeugnisse

## J

**Senf** und Senferzeugnisse

## K

**Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse

## L

**Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben

## M

**Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

## N

\* **Ei und Casein in Wein**

**Eialbumin** und (Ei-) **Lysozym** sowie **Casein** werden als Hilfsmittel zur Weinklärung verwendet, waren jedoch bis zum 30.06.2012 gemäß Richtlinie 2005/26 von der Deklarationspflicht als Zutat in Weinen ausgeschlossen.



Weine, die vor diesem Stichtag in den Handel gebracht/etikettiert wurden, dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden.

Bei allen neueren, mit diesen Mitteln behandelten Weinen hingegen müssen die **Allergene als Zutat gekennzeichnet** werden. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) vertritt jedoch die Rechtsmeinung, dass die Deklarationspflicht entfällt, wenn diese Stoffe im Endprodukt (verkaufsfertiger Wein) nicht nachweisbar sind.

## **O**

**Lupine** sowie Erzeugnisse daraus