

## Vorspeisen

	Zusatzstoffe / 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 Rucicola 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
Thunfischtartar	D
Apfel Lachs Carpaccio	D

## Gerichte vom Schwein

	Zusatzstoffe / 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 Geschnetzeltes	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
Gebratener Zander mit Rahmapfelkraut und Kartoffelpüree	
Mariniertes Lachsfilet mit Mango Avocado Salsa	

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
Mexikanische Kartoffelpfanne	

	Zusatzstoffe / Allergene
Fenchel Birnen Kartoffel Gratin	
Reis	
Nudeln	A
Spätzle	A
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
Salat mit knusprigen Feta	
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

	Zusatzstoffe / Allergene
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
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 €
Lachsrollchen 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 €
Räucherlachsrolli mit Balsamicogurken	D	1,90 €
Entenbrustsalat im Miniglas	I	2,70 €
Dreierlei vom Lachs	D	3,00 €
Chilischarfe Garnelen - Spieße	B	1,90 €
Thunfisch Sesam Spieß		3,50 €
Zucchini Fol Epi Spieß		1,50 €
Pumpnickel Taler mit Avocadocreme		1,60 €
Sandwich mit Rote Bete und Ziegenfrischkäse		1,60 €

	Zusatzstoffe / Allergene	Preis
Sandwich mit Gurken Lachscreme		1,80 €
Jakobsmuschel am Spieß		2,20
Pumpnickel Taler mit Roquefort Birne und Walnuss		1,70 €
Lachs Gurken Spieß		1,90 €
Zitronengras Spieß mit Hähnchenbrust		1,90 €
Zitronengras Spieß mit Fisch		2,10 €
Pfirsich Schnitzel am Spieß		1,90 €

## Suppen / Eintöpfe

	Zusatzstoffe / Allergene	Preis
Gulaschsuppe	l, 2	pro Pers. 4,00 €
Rindfleischsuppe mit Markklößchen	l	pro Pers. 3,50 €
	Zusatzstoffe / Allergene	Preis
Tafelspitzbrühe	l	pro Pers. 3,90 €
Hühnersuppe mit Einlage	l	pro Pers. 3,50 €
Lauchcremesuppe mit Bällchen	G, l	pro Pers. 3,50 €
Spargelcremesuppe	G, l	pro Pers. 3,60 €
Zuckerschotensuppe mit Zitronensahne	G, l	pro Pers. 3,60 €
Tomatensuppe mit Mozzarella - Spieß	G, l	pro Pers. 3,50 €
Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)		pro Pers. 3,60 €
Kartoffel - Steinpilzsuppe	G, l, 2	pro Pers. 4,00 €
Kartoffelsuppe mit verschiedenen Toppings	G, l	pro Pers. 5,00 €
Bunter Gemüse Fleisch Topf		
Pichelsteiner		
Weißkohl Fisch Eintopf		
Süßkartoffel Eintopf mit Hähnchen Spieß		
Curry Puten Eintopf		
Cremige Zwiebelsuppe		
Selleriecreme Süppchen mit Walnuss Petersilien Pesto		

## Pasta

	Zusatzstoffe / Allergene
Lasagne	A, G, l, 1
Lachs - Lasagne	A, D, G, l, 1
Fisch - Lasagne mit Tomatensauce	A, D, G, l, 1
Hähnchen Oliven - Lasagne	A, D, G, l, 1, 9
Auberginen Lasagne mit Fetakäse	A, D, G, l
Gemüse - Lasagne mit Parmesan und Cashewnüsse	A, D, G, l, 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> Drei verschiedene Nudelsorten Ihrer Wahl mit gemischten Salaten der Saison.	A B, G, I B, I G, I I G, I G, I G, I G, I	pro Pers. 11,90 €
Krustenbraten in Biersauce Kartoffelpüree Spätzle Sauerkraut oder Rotkohl	I, 2 G A, G 2	pro. Pers. 12,50 €
Rinderbraten Schweinebraten Kartoffel Gratin Spätzle Gem. Gemüse	I I, G G, 1 A, G C, G	pro Pers. 13,00 €
	Zusatzstoffe / Allergene	Preis
Sauerbraten Salzkartoffel Spätzle Rotkohl Apfelmuss	I G A, G 2	pro Pers. 15,50 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons Schweinefilet in Kräuterrahmsauce Kartoffelpfanne Reis oder Spätzle Gem. Gemüse Gem. Salat	I, G I, G  A, G C, G 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 illinoiesis* (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