

## Vorspeisen

	Zusatzstoffe / Allergene
Mozzarella mit grünem Spargel	G
Mozzarella mit karamellisierten Rispen Tomaten	G
Mozzarella auf Linsensalat	G
Tomate - Mozzarella in Basilikum - Sauce	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
Thunfischartar	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 Wirsingmantel	I, 2
Schweinefilet in Speck - Senfsauce	I, J, 2
Schinken in Honigsauce	2
Krustenbraten in Biersauce	J, I
Hackfleischbällchen in Knoblauch - Chili - Sauce	

## Gerichte vom Rind

	Zusatzstoffe / Allergene
Rinderbraten von der Hüfte	
Rinderfilet Stroganow	I
Rinderfilet in Barolosauce	I
Sauerbraten	I
Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen	I, G, 2
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln und Portwein	
Gekochtes Tafelspitz in Meerrettichsauce	I, G
Roastbeef mit Remouladensauce (kalt)	G, N
Tafelspitz in grüner Sauce (kalt)	G, N
Peposo Rindfleischtopf	
Hackfleischbällchen in Knoblauch - Chili - Sauce	

## Gerichte vom Geflügel

	Zusatzstoffe / Allergene
Hähnchenbrust in Ingwer - Sauce	I, G
Hähnchenbrust in Steinpilz - Sauce	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 in Chili und Sahne - Sauce	I, G
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons	I, G
Putengeschnetzeltes	I, G
Entenbrust in Orangen - Sauce	I, G
Entenbrust in Himbeer - Sauce	I, G
Entenbrust in Apfel – Balsamico - Sauce	I, G
Gefüllte Putenröllchen mit getrocknete Tomaten und Ricotta	
Hähnchen Röllchen mit Karotten Pesto	

## Gerichte vom Kalb

	Zusatzstoffe / Allergene
Kalbsbraten in Rieslingsauce	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 Pfifferlingsauce	I, G
Kalbsbraten in Steinpilz - Sauce	I

Lamm, Wild und Kaninchen auf Anfrage!

## Gerichte vom Lamm

	Zusatzstoffe / Allergene
Geschmorte Lammschulter	
Lammkaree	
Lammkeule	
Lammlachse	

## Fischiges

	Zusatzstoffe / Allergene
Gebackener Fischtopf (Lachs, Krabben, Seelachs)	B, I, D, G, 2
Zander in Zitronen – Petersilien - Sauce	D, G
Lachs in Schnittlauchrahm	D, D
Lachs in Dill – Weißwein - Sauce	D, G
Riesengarnelen in Knoblauch - Sauce	B, D, G
Lachs aus dem Ofen mit Orangen - Sauce	D, G

Weitere Fischarten auf Anfrage!

## Vegetarisch

	Zusatzstoffe / Allergene
Blumenkohl-Käse Medallion	
Gemüse-Frikadellen	
Vegetarisches Gemüse	

Gebratener Tofu	
Ratatouille Gemüse	
Makkaroni-Käse-Auflauf mit Radicchio	
Tarte mit Fenchel und Ricotta	
Ravioli mit Spinat	
Italienische Reispfanne	
Kartoffel-Spinat-Auflauf	
Geschmorter Wirsing	
Kürbisnudeln mit Salbei	
Feta-Linsen-Salat	
Wirsing-Pilz-Terrine	
Dinkelpfanne mit Kürbis	
Babyspinat mit Salbei	
Geschmorter Chicoree in Käsesauce	
Rote Bete-Rotkohl Tartar	

## Beilagen

	Zusatzstoffe / Allergene
Kartoffel – Parmesan – Püree mit Kräutern	
Kartoffel-Parmesan-Püree mit Kräutern	
Kartoffelpfanne mit Kirschtomaten und Thymian	
Mexikanische Kartoffelpfanne	
Fenchel-Birnen-Kartoffel-Gratin	
Rosmarinkartoffeln	
Zitronen - Sesamkartoffeln	K
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2
Kartoffelspießchen mit Speck	2
Kartoffelpüree	G
Kartoffel - Selleriepüree	G, I
Kartoffelpüree mit Kräuter	G
Süßkartoffelpüree	
Kartoffel Gratin	1, G
Mexikanische Kartoffelpfanne	
Birnen Kartoffel Gratin	
Reis	
Nudeln	A
Spätzle	A
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	C, G
Mediterranes Gemüse	
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!	
Salat mit panierten Feta	

Dressing und Dip auf Anfrage!

## Desserts

	Zusatzstoffe / Allergene
Tiramisu	C, G, 6
Trauben - Tiramisu	
Himbeer - Tiramisu	G
Erdbeer - Tiramisu	G
Annanas - 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 und Mandeln	G
Rote Grütze mit Vanille oder Zitronen - Sauce	G
Obstsalat mit Früchten der Saison	
Pritsch - Pratsch	G
Panna Cotta verschiedene Sorten	G
Käse	G, 1

## Fingerfood

	Zusatzstoffe / Allergene	Preis
Canape´ mit Schweinefilet	A, C, I	2,10 €
Canape´ mit Roastbeef	A, I	2,10 €
Canape´ mit Braten oder Schinken	A, I	1,80 €
Canape´ mit Käse	A, G, 1	1,80 €
Canape´ mit Fisch	D, A	2,10 €
Löffelcanape´ mit diversem Belag		1,90 €
Lachsröllchen am Spieß	A, D	1,90 €
Geflügelspießchen		1,70 €
Geflügel - Gemüsespießchen		1,60 €
Gemüse - Spießchen		1,70 €
Hackbällchen am Spieß	A, C, I	1,60 €
Käse - Fruchtspießchen	G, 1	1,60 €
Mozzarella Fruchtspießchen	G	1,50 €
Mozzarella Tomatenspießchen	G	1,50 €
Mozzarella – Geflügel - Spießchen		1,80 €
Mozzarella-Geflügel-Spießchen		1,80 €
Melonen - Schinkenspießchen	2	1,70 €
Lachs - Parmesanspießchen	D, G	2,20 €
Mini Pastetchen gefüllt mit Orangenfrischkäse	A, G, J	1,50 €
Mini Pastetchen gefüllt mit Currycreme und Erdnüssen	A, E, G	1,30 €
Mini Pastetchen gefüllt mit Thunfischcreme	A, G, J, D	ab 1,50 €
Mini Sandwichs mit Pute oder Schinken	A, J	2,00 €
Kleine halbierte Grillkartoffeln mit Lachscreme und Forellenkaviar	D, G	2,00 €
Zucchinispieß mit Fetakäse	G	1,80 €
Basilikum - Lassi mit Garnele	B, H, G	2,70 €
Salat von der Perlhuhnbrust im Miniglas	G, J	3,20 €
Diverse Garnelenspieße im Teigmantel	A, B	2,00 €
Räucherlachsrolli mit Balsamicogurken	D	2,40 €
Entenbrustsalat im Miniglas	I	3,00 €
Dreierlei vom Lachs	D	3,20 €
Chilischarfe Garnelen - Spieße	B	2,10 €
Thunfisch Sesam Spieß		4,00 €
Zucchini Fol Epi Spieß		1,70 €
Pumpnickel Taler mit Avocadocreme		1,80 €
Sandwich mit Rote Bete und Ziegenfrischkäse		1,80 €
Sandwich mit Gurken Lachscreme		2,00 €
Jakobsmuschel am Spieß		3,00 €
Pumpnickel Taler mit Roquefort Birne und Walnuss		1,90 €
Lachs Gurken Spieß		2,10 €
Zitronengras Spieß mit Hähnchenbrust		2,30 €
Zitronengras Spieß mit Fisch		2,50 €
Pfirsich Schnitzel am Spieß		2,20 €

## Suppen / Eintöpfe

	Zusatzstoffe / Allergene	Preis
Gulaschsuppe	I, 2	pro Pers. 4,50 €

Rindfleischsuppe mit Markklößchen	I	pro Pers. 3,80 €
Tafelspitzbrühe	I	pro Pers. 4,50 €
Hühnersuppe mit Einlage	I	pro Pers. 3,80 €
Lauchcremesuppe mit Bällchen	G, I	pro Pers. 3,80 €
Spargelcremesuppe	G, I	pro Pers. 4,00 €
Zuckerschotensuppe mit Zitronensahne	G, I	pro Pers. 4,00 €
Tomatensuppe mit Mozzarella - Spieß	G, I	pro Pers. 4,00 €
Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)		pro Pers. 4,00 €
Kartoffel - Steinpilzsuppe	G, I, 2	pro Pers. 4,50 €
Kartoffelsuppe mit verschiedenen Toppings	G, I	pro Pers. 6,00 €
Bunter Gemüse Fleisch Topf		pro Pers. 4,50 €
Pichelsteiner		pro Pers. 4,50 €
Weißkohl Fisch Eintopf		pro Pers. 5,00 €
Süßkartoffel Eintopf mit Hähnchen Spieß		pro Pers. 4,50 €
Curry Puten Eintopf		pro Pers. 4,50 €
Cremige Zwiebelsuppe		pro Pers. 3,80 €
Selleriecreme Süppchen mit Walnuss Petersilien Pesto		pro Pers. 4,00 €

## 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 B, G, I B, I G, I I G, I G, I G, I G, I	
Drei verschiedene Nudelsorten Ihrer Wahl mit gemischten Salaten der Saison.		pro Pers. 13,50 €
Krustenbraten in Biersauce Kartoffelpüree Spätzle	I, 2 G A, G	

Sauerkraut oder Rotkohl	2	pro. Pers. 13,50 €
Rinderbraten	I	pro Pers. 14,00 €
Schweinebraten	I, G	
Kartoffel Gratin	G, 1	
Spätzle	A, G	
Gem. Gemüse	C, G	
Sauerbraten	I	pro Pers. 16,50 €
Salzkartoffel	G	
Spätzle	A, G	
Rotkohl	2	
Apfelmuss		
Putengeschnetzeltes mit Champignons	I, G	Pro Pers. 17,00 €
Schweinefilet in Kräuterrahmsauce	I, G	
Kartoffelpfanne		
Reis oder Spätzle	A, G	
Gem. Gemüse	C, G	
Gem. Salat	H	

## 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