

Catering

Der Partyservice für alle kleinen und großen Anlässe.

Ihre Speisen werden in unserer Restaurantküche mit besonderer Sorgfalt & Liebe zum Detail zubereitet, damit Sie Ihr Fest entspannt genießen können.

Wir beraten Sie & erstellen Ihnen ein individuelles, unverbindliches Angebot nach ihren Wünschen.

Fleisch:

Rostbraten vom Angusrind, medium, mit geschmälzten Zwiebeln

Schweinefilet, medium, mit angerösteten Champignons

Schnitzel vom Schwein mit Zitrone

Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Zitrone

Schweinebraten mit Speckbohnen

Kalbsrollbraten mit geschwenkten Cocktailtomaten

Kasslerbraten mit angerösteten Champignons

Gulasch von Schwein mit Paprika

Gulasch vom Rind mit Paprika

Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmälze

Hähnchenschlegel auf Reisbeet

Hackfleischküchle 60% Rind & 40% Schwein

Hackfleischküchle 100% Rind

Maispoularde, gefüllt auf Reisbeet

Hähnchenbrustfilets auf Reisbeet

Rinderrouladen mit Wurzelgemüse

Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Champignon-Curry-Rahmsauce

Saisonabhängige Wildspezialitäten mit Rotweibirnen und Preiselbeeren

Fisch:

Lachslasagne mit Spinat

Lachs

Zander

Sauce:

Burgundersauce

Rahmsauce

Rahmsauce mit Champignons

Tomatensauce

Dillsauce mit Riesling

Beilagen:

Grüne Bohnen im Speckmantel

Gartengemüse

Grillgemüse:

Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons & rote Zwiebeln an Teriyakisauce

Hausgemachte Spätzle mit Eiern vom Steinefurthof

Dinkelspätzle

Kartoffelgratin

Butterbasmatireis

Kartoffelpüree mit Sahne & Muskat

Kartoffelkroketten

Kartoffelknödel mit Croutons und Speckwürfel

Semmelknödel

Salate:

Lauwarmer schwäbischer Kartoffelsalat

Verschiedene Salate inkl. Kartoffelsalat

Suppen:

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz & Kräutern

(Kräuterflädle, Fleischklöschen, Grießnockerln, Butterklöschen)

Desserts:

Crème-, Sahne-, und Quarkdesserts mit Obst

Eisbüfett mit Sahne und Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse im Gläschen

Tiramisu