

Unser Cateringangebot 2022

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl unseres Cateringangebotes.

Wir machen Ihnen gerne weitere Vorschläge für eine Menü-Kombination oder eine vegetarische Alternative. Gerne können Sie uns für eine persönliche Beratung und bei Fragen [kontaktieren](#).

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Angebot je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann und in Abhängigkeit eines konkreten Auftrags geprüft wird.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	1
Vorspeisen und Suppen.....	2
Hauptgerichte	2
Bratengerichte.....	2
Aus der Pfanne und vom Grill.....	3
Aus dem Meer und Flüssen	3
Vegetarisch.....	3
Beilagen	4
Desserts	5
Buffets.....	6
Fränkisches Buffet	6
Antipasti-Buffer	6
Gebäck, Kuchen und Torten	7
Sahnetorten klassisch.....	7
Blechkuchen	7
Sonstiges.....	7

Vorspeisen und Suppen

Kartoffel-Steinpilzsuppe
Kürbissuppe
Leberknödelsuppe
Pfannkuchensuppe
Spargelcremesuppe
Tomatensuppe

Antipasti
Carpaccio vom Rind
Feldsalat mit Speck und Croûtons mit Balsamicodressing
Vitello tonnato
Wildkräutersalat mit Honigmelone und Basilikumdressing
Gemischte Vorspeisenplatte auf Anfrage

Hauptgerichte

Bratengerichte

Bauernente
Gänsebrust
Gulasch
Hirschbraten
Kalbsbraten
Kalbshaxe
Kohlroulade
Lammhaxe
Putenrollbraten
Rehbraten
Rinderroulade
Sauerbraten
Schäuferle
Schweinebraten
Spießbraten
Wildragout
Wildschweinbraten

Aus der Pfanne und vom Grill

Cordon Bleu
Schaschlik
Schnitzel
Schweinefilet im Speckmantel
Schweinelendchen

Aus dem Meer und Flüssen

Gebackener Karpfen
Gebratenes Zanderfilet
Gefüllte Dorade
Lachs mit Bandnudeln

Vegetarisch

Austernpilze
Kartoffel-Spinat-Roulade mit Pilzrahm
Spinatknödel mit Walnussbutter
Tortellini (Verschiedene vegetarische Füllungen)

Vegane Gerichte auf Anfrage

Beilagen

Kartoffelkloß
Serviettenkloß (Semmelkloß)
Hausgemachte Spätzle
Hausgemachte Bandnudeln

Pommes Frites
Kartoffelsalat
Salzkartoffeln
Schupfnudel
Risotto
Reis

Blaukraut (Rotkohl)
Wirsing
Sauerkraut
Bayrisch Kraut (mit Speck)

Salate

Desserts

Apfelküchla
Buchteln
Dessert im Glas
Schokomousse
Tiramisu

Buffets

Fränkisches Buffet

Beispielsweise:

Bratwürstchen mit Kraut oder Kartoffelsalat im Weck-Glas

Stadtwurstsalat im Weck-Glas

Schweizer Wurstsalat im Weck-Glas

Verschiedene Frischkäse

Brotschnittchen mit Bratwurstgehäck, Fleischsalat, Griebenschmalz oder
Obatzda

Bratwurstburger

Kleine Partybrötchen und Laugengebäck

Antipasti-Buffet

Beispielsweise:

Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignon)

Parmaschinken mit Melone

Tomate-Mozzarella

Italienische Wurst- und Käseplatte

Oktopussalat im Weck-Glas

Gefüllte Paprika und verschiedene Oliven

Tortellinisalat

Rindercarpaccio

Vitello tonnato

Italienischer Frischkäse

Ciabatta

Gebäck, Kuchen und Torten

Wir liefern auch selbstgebackene Kuchen und Torten.

Sahnetorten klassisch (Ø28cm)

Ananas
Batida de Côco Ananas
Erdbeer
Erdbeer-Stracciatella
Giotto
Heidelbeer
Himbeer
Mango
Mocca
Pfirsich
Schoko (wahlweise mit Banane oder Mandarine)
Schwarzwälder-Kirsch

Blechkuchen (wahlweise 30x40cm oder 50x50cm)

Bienenstich
Donauwelle
Erdbeerkuchen
Himbeer-Käsesahne-Schnitten
Mohn-Streuselkuchen
Rhabarber-Streuselkuchen
Zwetschkuchen mit Zimtstreusel

Sonstiges

Apfelgugelhupf mit Nüssen
Apfelkuchen mit Streusel
Apfelweinkuchen
Käsekuchen mit Baiser
Käsesahne (wahlweise mit Mandarine, Pfirsich, Erdbeere)
Mamorkuchen
Rotweinkuchen



Fränkische Kühle auf Anfrage
Hochzeits- und Geburtstagstorten auf Anfrage