

CATERINGANGEBOTE UNSERES PARTNERS LAHNER AUS VEILBRONN

Party-Buffer 1:

Vorspeise:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten, Hausdressing und
Toppings

Hauptgänge

Hausgemachte Bolo-Lasagne
Hausgemachte Lachs-Spinat-Lasagne
Hausgemachte vegetarische Lasagne

Dessert:

Dreierlei Mousse – dunkle, weiße und
fruchtige im Gläschen

Party Buffet 2:

Vorspeise:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten, Hausdressing und
Toppings

Nudelparty

Spaghetti, Fusilli und Bandnudeln,
dazu Bolognesesauce, vegane Bolognese
und Zitronen-Butter-Garnelen Soße,
als Topping Parmesan, Hähnchenspieße
und gebratenes mediterranes Gemüse

Dessert:

Dreierlei Mousse – dunkle, weiße und
fruchtige im Gläschen

Fränkisches Buffet 1:

Vorspeise:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten, Hausdressing,
dazu Bratwurstsalat, Nudelsalat und
Kartoffelsalat

Hauptgänge

Kleine Schäufele auf Sauerkraut,
dazu Klöße mit viel Soße

Fränkische Käsespätzle
mit Zwiebelbutter

Krenfleisch von der Ochsenbrust,
dazu Kartoffeln und gerieben Kren

Dessert:

Bayrische Creme mit Himbeersoße und
Schokomousse mit fränkischen Kirschen

Fränkisches Buffet 2:

Vorspeise:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten, Hausdressing,
dazu Bratwurstsalat, Nudelsalat und
Kartoffelsalat

Hauptgänge

Fränkischer Schweinebraten vom Bauch,
dazu Sauerkraut mit Kloß

Bamberger Zwiebel gefüllt mit Gemüse
und Pilzen auf Kartoffelpüree

Kleine Rinderroulade mit Semmelknödel
und Rotkraut

Dessert:

Bayrische Creme mit Himbeersoße und
Schokomousse mit fränkischen Kirschen

Italienisches Buffet 1:

Vorspeise:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten, Hausdressing,
dazu Tomaten-Mozzarella,
Ziegenfrischkäse mit Feigen-Chutney,
Antipasti,
hausgemachte Baguettes

Hauptgänge

Hausgemachte Lasagne Provencale,
(Lasagne gefüllt mit Champignon, Spinat,
Ziegenkäse überbacken mit feinem
Mozzarella und Parmesan)

Überbackene Cresepelle auf rustikalen
mediterranen Gemüse und Vanille-
Tomaten

Saltimbocca vom Kalb, dazu feines
Rotweinrisotto und Marktgemüse

Dessert:

Klassisches Tiramisu
und Erdbeer-Tiramisu im Gläschen

Italienisches Buffet 2:

Vorspeise:

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rohkostsalaten, Hausdressing,
dazu Tomate Mozzarella mal anders,
Ziegenfrischkäse mit Feigen-Chutney,
Vitello Tonnato mit Tomatenrelish und
Ziegenkäse-Kugel, hausgemachte
Baguettes

Hauptgänge

Knusprige Piccata Milanese von der
Hähnchenbrust auf Spaghetti
Cacio e Pepe

Osso Buco vom Rind in feiner
Rotweinsoße auf Tomaten-Risotto mit
Zucchini und Oliven

auf der Haut gebratene knusprige Dorade
mit Zitronenbutter und Kräuterkartoffeln

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeerspiegel und
klassisches Tiramisu

5-Gänge Menü 1:

Vorspeise:

Gesäuerter Lachs in einer Limetten-Piment-Marinade, dazu Avocado-Crème, Orangenöl-Schnee und Salat

Suppe:

Feine Champagnercreme-Suppe mit gebratener Garnele

Hauptgänge:

Raffiniertes Gemüse, dazu hausgemachte Spinatknödel und frittierten Rucola

Rosa gebratene Steakhüfte auf Portweinjus, dazu bunte Gnocchi und Minigemüse

Dessert:

Tonkabohne im Himbeerleder auf Maracujaspiegel, Obst und Schoko Stange

Das Menü wird von uns serviert!

5-Gänge Menü 2:

Vorspeise:

Gesäuerter Lachs in einer Limetten-Piment-Marinade, dazu Avocado-Crème, Orangenöl-Schnee und Salat

Suppe:

Feine Champagnercreme-Suppe mit gebratener Garnele

Hauptgänge:

Gebratene Buttermakrele auf Buchweizen-Gemüse-Risotto mit Zitronengrassauce und Limonenblätter

Langsam geschmorte Ochsenbacke, dazu Selleriepüree und Broccoli-Röschen

Dessert:

Tonkabohne im Himbeerleder auf Maracujaspiegel, Obst und Schoko Stange

Das Menü wird von uns serviert!

Late-Night-Snack:

Fränkische Variation:

Verschiede Käse-, Wurstvarianten mit
frischem Brot

Late-Night-Snack:

Italienische Variation:

Antipasti Sticks, Salami, Spinata,
Parmaschinken, Serrano-Schinken,
gehobelter Parmesan, Burrata,
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten,
Baguette, Focaccia, Brot

Alle Preise sind netto. Zzgl. der aktuell
gültigen MwSt.

Teller, Geschirr, Anlieferung und Abholung
sind im Preis enthalten.

Gerichte sind auf Wunsch änderbar,
Kosten nach Aufwand.

Preise ab 35 Personen, darunter fallen
150,- € netto Aufwandspauschale an.

Gebuchte Catering-Pakete werden sofort
in Rechnung gestellt. 50 % sind 14 Tage
vor Termin zu entrichten, 50 % nach dem
Event. Firmen vorab 100 %.

Externe Caterer können gerne
selbstständig organisiert werden. Hierfür
erheben wir eine Aufwandspauschale in
Höhe von 50,- € netto.