

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

Fingerfood Auswahl:

Vitello Tonnato im Gläschen
verschiedene Mini Wraps mit BBQ
Hühnchen
Bratwurstsalat
Blaue Zipfel
Nürnberger Bratwurst mit Sauerkraut im
Einmachgläschen
Mini Crespelle mit Tomaten-Relish
verschiedene Hähnchenspieße
Buffalo-Wings und Virginia-Wings
gebackene Chilli Cheese Nuggets
Kleine Fränkische Köstlichkeiten, Obazda
im Glas, Wurstsalat und Schweizer
Asiatische Nudelrolls mit Teriyaki
Soße/Sweet-Sour
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabibeet
feine Eisbeinpraline aus Bohnen, Speck
und Birne
Linsensalat mit Räucherforelle
Dattel im Speckmantel/Aprikosen im
Speckmantel/Pflaumen im Speckmantel
Ziegenkäsecreme mit Feigen-Chutney
Kalbsfilettartar mit Apfelgelee im Glas
Im Palmblatt angerichtetes
Räucherforellentartar mit Avocado und
Apfel
Mini Pulled Chicken Burger in
verschiedenen Varianten
Gin-gebeizter Saibling mit Limonen-Creme
und Kalamansi-Püree
Lachstartar auf Quinoasalat

Tomatenkompott mit Mozzarella
buntes Kartoffelragout mit Zanderfrikadelle
Im Palmblatt angerichtetes Lachs-Tartar
und Curry-Mousse
Verschiedene Quiches vegetarisch/Fleisch
und Fisch
Schüttelsalate (Salat im Einmachglas zum
Marinieren schütteln)
edle kleine Canapés in verschiedenen
Varianten
süße Dessert-Variationen im Gläschen
(Mouse, Fruchtsalat, Griesflammerie)
verschiedene Hähnchenspieße
verschiedene süße und salzige Lollys
Wurstsalat im Glas
Fruchtspieße
Kichererbsensalat mit Hummus
Schnitte von Avocado mit Steckrübe und
Cashews
Garnelenspieße
Samosas und Frühlingsrollen
Schinken-Melonenspieße

Fingerfood Klein (ca. 2-4 versch. Kleinigkeiten)

Empfang Fingerfood Standard (ca. 4-8 versch.
Kleinigkeiten)

Empfang Fingerfood Exklusive (ca. 8-12
versch. Kleinigkeiten)

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.