



Verehrter Kunde



Die Vorbereitung und Organisation Ihrer geplanten Veranstaltung bringt für Sie eine Menge Arbeit.

Die nachfolgenden Buffetvorschläge sollen Ihnen einen ersten Einblick in unsere vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten bieten.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre ganz persönlichen Wünsche ein, egal ob Sie einen Stehimbiss, eine Konferenzpause, eine Gartenparty oder ein festliches Galabüffet planen.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns schon jetzt und sichern Ihnen unsere größte Aufmerksamkeit zu.



Ihr Team von



Kaiser's
Essen & Delikatessen



Inhaltsverzeichnis

Snacks	3
Fingerfood	5
Suppen & Eintöpfe	7
Fleischgerichte	8
Komplettgerichte & Beilagen	11
Salate	13
Desserts	14
Kuchen und Torten.....	15

Bayrisches Schmankerlbuffet	16
Caribbean Dreams	17
Fünf-Länderbüffet	18
Mailänder Buffet	19
Toskanisches Büffet	20
Spanisches Buffet.....	21
Minibuffets	22

Zusatzstoffe und Allergene	24

Snacks

Canapés mit

Ab 20 Stück

Taunusforellenfilet	2,50 €
Geräuchertem Lachs	2,50 €
Schweinebraten	2,30 €
Geräuchertem Schinken	2,30 €
Italienischem, luftgetrocknetem Schinken	2,30 €
Gebratener Putenbrust	2,30 €
Edelsalami	2,30 €
Kräuterfrischkäse	2,30 €
Emmentaler	2,30 €
Französischem Tortenbrie	2,30 €

Des Weiteren belegen wir Ihnen

Halbe belegte Brötchen	2,40 €
mit Fisch	2,70 €
Belegte Partybrötchen	2,30 €
mit Fisch	2,50 €
Belegte Brotscheiben	2,00 €
mit Fisch	2,30 €
Belegte Laugenstangen oder -Brötchen	2,90 €

Ciabattabrötchen

Mit Salat, Tomate und Gurke

mit Tomate-Mozzarella	2,90 €
mit Parmaschinken	2,90 €
mit italienischer Mortadella	2,90 €
mit italienischer Salami	2,90 €

Baguette (ca.15cm)

mit französischer Salami	3,00 €
mit geräuchertem Lachs	3,25 €
mit Roastbeef	3,25 €
mit mexikanischer Putenbrust	3,00 €

Hinweis auf Zusatzstoffe / Allergene auf der letzten Seite
Alle Preise zuzüglich der Gesetzlichen Mehrwertsteuer
Änderungen aufgrund saisonaler Verfügbarkeit vorbehalten.

Wraps gefüllt mit

Tomate, Gurke, Paprika, knackigem Salat

Gekochtem Schinken	3,00 €
Gegrillter Putenbrust	3,00 €
Mozzarella	3,00 €
Pikanter Käsecreme	3,00 €
Thunfisch	3,00 €

Bagels mit

Schinken, Käse, Salat, Tomate und Gurke	3,00 €
Putenbrust, Ei, Salat, Tomate und Gurke	3,00 €
Thunfisch und Salat	3,00 €
Lachs, Salat, Tomate und Gurke	3,50 €
Roastbeef, Salat, Tomate und Gurke	3,50 €

Sandwiches „Triangle“ mit

Gegrillter Putenbrust, Eissalat, Tomate und Gurke	2,20 €
Gekochtem Schinken, Eissalat, Tomate und Gurke	2,20 €
Thunfisch, Eissalat, Tomate und Gurke	2,20 €
Gekochten Eiern, Eissalat, Tomate und Gurke	2,20 €

Rohkost-Gemüsesticks, Radieschen und Dip	3,10 €
--	--------

Brezel	1,50 €
Brezel mit Butter oder Frischkäse	1,90 €
Brötchen	0,75 €
Körnerbrötchen	0,95 €
Brot (1 Portion / 3 Scheiben)	1,50 €
Baguette (1 Stk)	3,90 €

Quiche (1 Blech sind 10 Stück)

Zwiebelkuchen	25,00 €
Lothringer Specktorte	28,00 €
Spinatquiche	25,00 €
Lauchquiche	25,00 €
Pizza	25,00 €
Zucchini-Tomatentorte	28,00 €

Hinweis auf Zusatzstoffe / Allergene auf der letzten Seite
Alle Preise zuzüglich der Gesetzlichen Mehrwertsteuer
Änderungen aufgrund saisonaler Verfügbarkeit vorbehalten.

Fingerfood

Mindestabnahme 20 Stück je Sorte

Hähnchensticks mit Salsa	2,30 €
Curry-Hähnchensticks mit Sesam und Sweet Chilisause	2,30 €
Geflügelspieß mit Salbei und Schinken	2,55 €
Hähnchenmedallion mit pikanter Honigsauce	2,45 €
Minifrühlingsrollen mit Dip	1,60 €
Chilli-Cheese-Nuggets	1,70 €
Knusperschnitzel	2,30 €
Nürnberger in Blätterteig	2,30 €
Schinken-Käsetaschen	2,45 €
Spinattaschen mit Feta	2,30 €
Empanadas mit Chorizo gefüllt	2,70 €
Minipizza	1,50 €
Gegrillte Hähnchenunterkeulen	1,90 €
Meatballs	2,10 €
Hackfleischspie mit Feta gefüllt	2,45 €
Oliven im Speckmantel	1,60 €
Pflaumen im Speckmantel	1,60 €
Gegrilltes Fischmedallion mit Curry Dip	2,50 €
Falafel	2,45 €
Gegrillter Fischspieß mit Paprika und Olive	2,90 €
Forellenfilet mit Meerrettich	2,80 €
Lachscrêpes	2,90 €
Lachsmedallion mit Senf Dip	2,90 €
Riesengarnele mit Cocktailsauce	2,90 €
Tomate Mozzarellastick lang	2,10 €
Frischkäsespieß auf Pumpernickel	2,10 €

Stick mit zweierlei Käse und Traube	2,10 €
Ricotta auf Zuccinitables	2,30 €
Chesterecken	1,80 €
Antipastispiß	2,00 €
Tortelinispiß mit Paprika und Zwiebel	2,00 €
Salamispiß	2,10 €
Cabanossispiß mit Gurke und Perlzwiebel	2,10 €
Luftgetrockneter Schinken mit Melone	2,30 €
Bruschetta	1,90 €
Käse-Schinkenhörnchen	2,10 €
Gefüllte Eier	1,60 €
Frankfurter Grüne Soße mit Ei	2,10 €
Spargelröllchen	2,10 €
Glasnudelsalat mit Garnelen	2,45 €
Karottensalat mit Walnusscreme	1,90 €
Nudelsalat mit Rucola und Tomate	1,90 €
Geflügelsalat mit Curry	2,30 €
Shrimpssalat mit Avocado	2,90 €
Linsensalat im Putenbrust	2,30 €
Italienisches Gemüse mit Parmesanchip	2,80 €
Rieslingpastete mit Cumberland sauce	2,90 €
Gebratene Schweinemedallions mit Roquefort und Birne	2,90 €
Vittelo tonnato	3,20 €
Feta im Speckmantel mit Rosmarin	1,90 €
Hummos mit Brotchip	1,80 €
Gurken – Sauerrahm – Smoothie	1,80 €

Suppen & Eintöpfe

Mindestabnahme 10 Portionen je Sorte

Suppen 0,3l

Geflügel-Currysuppe "Madras"	4,20 €
Lauch-Käsesuppe mit Mettklößchen	4,20 €
Karotten-Ingwer-Suppe	4,20 €
Maiscreme Suppe "American Style" mit frischem Popcorn	4,20 €
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Knoblauch (nach Saison)	4,20 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne und Basilikum	4,20 €
Champignonrahmsuppe mit frischen Kräutern	4,20 €
Deftige Gulaschsuppe	4,50 €
Kartoffelsuppe mit Toppings zum selbst garnieren Lauchstreifen, Speck & Zwiebel, Lachsstreifen, Champignons und Croutons	4,90 €
Minestrone mit Gemüse und Kalbfleischstreifen	4,90 €
Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen	4,50 €
Kartoffelcremesuppe	4,20 €
Spargelcremesuppe (nach Saison)	4,20 €
Rote thailändische Currysuppe Mit Paprika, Karotte und Champignons (vegan)	4,50 €

Eintöpfe 0,5l

Pikantes Chili con Carne	6,90 €
Erbseintopf mit Frankfurter Würstchen	7,10 €
Linseneintopf mit Rindswurst	6,80 €
Herzhafte serbische Bohnensuppe	6,80 €

Fleischgerichte

Schweinelende gegrillt mit Champignon,-Estragon,-Pfefferrahmsoße	9,60 €
Schweinelende in Blätterteig gehüllt	9,60 €
Schweinebraten mager oder saftig durchwachsen	6,20 €
Krustenbraten oder Prager Schinken, Virginia Honig mit Zwiebel,-Kümmel,-Bier,-Tomaten,-oder Kräuterjus	6,20 €
Kasseler Rücken oder Nacken	6,80 €
Schweineschnitzel	6,20 €
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"	10,90 €
Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße	10,90 €
Rindergeschnetzeltes in Dijon-Senfrahmsoße	10,90 €
Rinderbraten in Burgunder geschmort	11,50 €
Rheinischer Sauerbraten	11,50 €
Züricher Kalbgeschnetzeltes	14,80 €
Saltimbocca mit Weißweinsauce	14,80 €
Picata Milanese (Kalbsschnitzel in der Ei-Käsehülle)	14,80 €
gebratene Rehkeule in Preiselbeersöße	20,00 €
gebackene Lammkeule "Provencial"	15,50 €

Mit Blattspinat gefüllte Hähnchenbrust dazu Paprika,-Champignon-oder Cognacrahmsoße		9,50 €
Geflügelgeschnetzelttes „Asia“ mit Sojasauce und Sesam		7,80 €
Geflügelgeschnetzelttes mit Pfifferlingen		9,40 €
Hähnchenbrust in Rahmsauce		7,80 €
gekochter Tafelspitz vom Jungbullen		15,50 €
kross gegrillte Schweinehaxen	Stück	5,50 €
Fleischkäse grob oder fein	kg	13,80 €
Zwiebelfleischkäse	kg	15,90 €
Pizzafleischkäse	kg	15,90 €
Partyfrikadellen	Paar	4,30 €
Hähnchenschenkel	Stück	2,40 €
Partyschnitzel	Stück	2,90 €
Gemüsebratling	Paar	3,70 €
Bratwurst	Stück	2,20 €
Rindswurst	Stück	2,20 €
Bockwurst	Stück	2,20 €
Weißwurst	Paar	2,50 €
Frankfurter	Paar	2,80 €

Je nach Verfügbarkeit

gegrilltes Welsfilet mit Zwiebel und Kräuter (200g Rohgewicht)		13,20 €
Lachsfilet mit Weißweinsauce (200g Rohgewicht)		13,60 €
Viktoriabarsch mit Tomaten-Knoblauchsauce (200g Rohgewicht)		12,00 €
Seelachsfilet in Weißweinsauce		12,00 €
Spanferkel vom Brett man rechnet 1 kg pro Portion Mindestens 3 Tage vorbestellen dazu empfehlen wir unsere frisch angemachten Salate	kg	14,90 €

Kalte Platten

Mindestabnahmemenge 10 Portionen je Sorte

Fischplatte mit Lachs und Forelle (100g) dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce		11,90 €
Bratenplatte (100g)		8,50 €
Hausmacher Wurstplatte und Schinken (100g)		6,00 €
Käseplatte (100g)		8,50 €

Zum Grillen

Mindestabnahmemenge 10 Portionen je Sorte

Schweinesteaks	kg	13,90 €
Rinderhüfte	kg	24,90 €
Hähnchenbrust	kg	14,50 €
Gemüsespieß		3,20 €

Komplettgerichte

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	10,90 €
Saltim Bocca vom Hähnchen mit Bohnen und Gnocci	13,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Butternudel und Karottengemüse	11,70 €
Schweizer Rahmschnitzel mit Röstinchen und Erbsengemüse	11,50 €
Schweinenackenbraten mit Bratkartoffel und grünen Bohnen	10,90 €
Fusilli mit Sauce Haschee und Salat	12,90 €
Gebackten Hähnchenbrust mit Paprikarahmsauce, Kartoffelgratin und Salat	15,50 €
Hausmacher Frikadellen mit Stampfkartoffel und Kohlrabi-Karottengemüse	9,90 €
Lasagne Bolognese von Spinatnudel mit Salat	12,90 €
Vegetarische Tortellini mit Spinat Champignons und Tomaten gratiniert	9,90 €
Hähnchen-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Salat	15,50 €
Gemischter Zigeunergulasch vom Schwein mit Butternudel und Gurkensalat	12,90 €
Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Salzkartoffel	10,90 €
Gebackener Lachs mit Frankfurter Grüne Soße und Salzkartoffel	15,90 €
Schweinemedallions auf Tomatenragout mit Gnocchi und Zucchini-gemüse	14,50 €
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Erdnussbuttersauce Gemüsereis	12,70 €
Rotes Rindfleischcurry mit Reis und Paprika-Kidneybohnen-gemüse	18,70 €
Penne mit Tomaten-Gorgonzolasauce und grünem Salat	10,90 €
Gebackene Kartoffeln mit Zucchini-Paprika-Tomaten-Gemüse (vegan)	9,90 €
Thaigemüse mit Soße und Reis (vegan)	9,90 €

Schweinefiletmedallions mit Rosmarin auf Tomaten-Fenchelgemüse mit Gnocci	16,00 €
Asiatisches Geschnetzeltes vom Schwein mit Sojasauce, knackigem Gemüse und Glasnudel	14,00 €
Lachsfilet in Safransauce mit Wildreis und Blattspinat	18,50 €
Gegrilltes Seelachs"Jambalaya" mit Shrimps und Tabasco	18,40 €
gedünstete Kabeljauschnitte in Senfsauce mit Butterkartoffel und Blumenkohl	16,90 €
"Svickova" Rinderbraten mit böhmischem Serviettenknödel, Sahnesauce und Preiselbeeren	18,50 €

Beilagen

Schupfnudel	2,70 €	Wildreis	2,45 €
badische Spätzle	2,70 €	Risotto	2,80 €
Butternudel	2,10 €	Marktfrische Gemüseauswahl	2,70 €
Gebackene Kartoffel	2,10 €	Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln	2,45 €
Butterkartoffel	2,10 €	Fenchelrahmsöße mit Balsamico	2,70 €
Kartoffelgratin	3,20 €	Apfelrotkohl	2,70 €
Herzoginkartoffel	3,20 €	Blattspinat mit Kirschtomaten	2,70 €
Bratkartoffel	2,45 €	Kohlrabistifte in Sahne	2,70 €
Kartoffelklöße	2,45 €	Lauchrahmgemüse	2,45 €
Semmelknödel	2,45 €	Provencialisches Ratatouille	3,20 €
Gnocci	2,70 €	Mexikanisches Maisgemüse mit Paprika (pikant)	2,70 €
Böhmische Servierttenknödel	3,80 €	Chinesisches Wokgemüse mit Mungosprossen	3,20 €
Reis	2,10 €		

Salate

Antipasti	kg	18,00 €
Hausgemachter Eiersalat	kg	15,50 €
Frankfurter Grüne Soße	kg	14,30 €
Frisch-fruchtiger Lauchsalat	kg	14,30 €
Geflügelsalat "Madras"	kg	19,50 €
Spagettisalat mit Thunfisch	kg	14,80 €
Mex-Mais-Bohnensalat	kg	10,50 €
Griechischer Hirtensalat	kg	16,50 €
Heringssalat "Hausfrauen Art"	kg	21,00 €
Heringssalat mit Roter Beete	kg	21,00 €
Kartoffelsalat mit Speck	kg	10,50 €
Kartoffelsalat mit Gurke und Ei	kg	10,50 €
Krautsalat süßsauer	kg	10,50 €
Hausgemachter Nudelsalat	kg	10,50 €
Rettichsalat mit Sauerrahmdressing	kg	10,50 €
Bohnensalat klassisch	kg	10,50 €
Schweizer Wurstsalat	kg	19,50 €
Shrimpsalat mit Avocados	kg	31,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumdressing	kg	16,00 €
Tortellinisalat mit Basilikum, Zucchini und getrockneten Tomaten	kg	16,00 €
Tzatziki griechischer Bauernart	kg	9,90 €
Waldorfsalat „New York Style“	kg	17,80 €
Coleslaw Amerikanischer Krautsalat	kg	16,90 €
Linsensalat französischer Art	kg	14,80 €
Handkässalat mit Apfel und Walnuss	kg	21,00 €
Rindfleischsalat mit Paprika und Gurke	kg	24,00 €
Mediterraner Geflügelsalat	kg	26,00 €
Italienischer Nudelsalat mit Rucola und Tomaten	kg	17,00 €
Kleiner grüner Salat	ab 5 Port.	2,70 €
Bunte Salatplatte	ab 5 Port.	4,70 €

Desserts aus eigener Herstellung

Mindestabnahmemenge 20 Portionen je Sorte

Obstspieß groß (ab 10 Stk)	2,50 €
Obstspieß klein	1,50 €
Frischer Obstsalat	4,00 €
Apfelweincreme	4,00 €
Pana cotta mit Himbeermark	4,00 €
Mangocreme mit Grenadine	4,30 €
Kirschgrütze mit Vanillesoße	4,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00 €
Kokoscreme mit Orangensalat	4,30 €
Tiramisu	4,50 €
Schoko-Eierlikörmousse	4,30 €
Mousse au Chocolat Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade	4,30 €
Zimtmousse mit Schattenmorellen	4,80 €
Mandelcreme mit Erdbeersoße	4,00 €
Fruchtquark	3,50 €
"Erdbeeren Romanow"	4,30 €
Vanille-und Schokoladenpudding	3,50 €
Capuccinocreme	4,00 €
Obstkorb	2,90 €

Kuchen und Torten aus Eigenproduktion

Marmorkuchen (ab 10 Stück)	2,30 € /Stk.
Nusskuchen (ab 10 Stück)	2,30 € /Stk.
Mandelkuchen (ab 8 Stück)	2,00 € /Stk.
Apfelkuchen (ab 10 Stück)	2,50 € /Stk.
Kirschkuchen (ab 10 Stück)	2,50 € /Stk.
Rahmkuchen (ab 10 Stück)	2,40 € /Stk.
Pflaumenkuchen (ab 8 Stück)	2,50 € /Stk.
Donauwellen (ab 10 Stück)	2,75 € /Stk.
Joghurtsahne (ab 10 Stück)	2,75 € /Stk.
Süße Stückchen	2,00 € /Stk.
Buttercroissant	1,55 € /Stk.
Mini-Plundergebäck	1,45 € /Stk.
Kreppel	1,45 € /Stk.
Schokocroissant	1,75 € /Stk.
Kl. Stück Kuchen	1,45 €

Bayrisches Schmankerlbuffet

ab 50 Personen

Alpenländische Schinkenplatte
Fränkische Bauernpastete
Bamberger Braten mit Radieschen
Gebeizter Lachs und geräucherte Bachforelle

Deftiger Weißkrautsalat,
Kartoffel-Specksalat mit frischen Kräutern
Radi-Wurst-Salat

Münchner Weißwürste und Leberkäs mit süßem Senf
Schweinekrustenbraten mit Biersauce
Hausgemachte Semmelknödel und Wirsing in Specksahne

Frischer Obatzda, Allgäuer Scheiterhaufen
Bavaria Blu und Rohmilch Camembert

Frische Brezeln, Kümmelstangen
und Bauernbrot
Butter

Bayrische Mandelcreme mit Erdbeersauce
Bratapfel mit Marzipan gefüllt Vanillesauce
Heimatlicher Fruchtsalat

26,90 € / Person

Caribbean Dreams

ab 40 Personen

Stockfischsalat

Knusprige Hähnchenbeine mit Mango-Chutney

Bunte Gemüsespieße mit Erdnuss- und Avocadodip

Pikanter Linsensalat

Pfeffer-Ente mit fruchtiger Salsa

Fischfilet in Kokosmilch

“Colombo de Porc” Schweinecurry

Hühnertopf mit Kürbis

Kreolisches Okragemüse

Reispfanne mit schwarzen Bohnen

Kartoffelragout mit Paprika und Zucchini

Fladen- und Weißbrot

Mangocreame mit Litschis

Sagopudding mit Fruchtspieß

Saftig gebackene Kokosschnitte

29,90 € / Person

Fünf-Länderbüffet

ab 50 Personen

ENGLAND

Geräucherte Truthahnbrust mit Bohnensalat

Guinness-Fleischtopf mit „Colcannon“ Kartoffel-Krautpüree

Englischer Teekuchen

DEUTSCHLAND

Feldsalat mit Kartoffel-Specksoße und gerösteten Brotkrumen

Schweinefilet mit Pilzrahmsoße und Spätzle

Kirschenmichel mit Sahne

SPANIEN

Andalusische Gazpacho

Lammkeule „Sevillia“ mit Rosmarinkartoffel

Crema Catalana

FRANKREICH

Gebratene Entenbrustfilets mit Linsen-Gemüsesalat

Coq au Vin mit Fünf-Cornrisotto

Gefüllte Crêpes

SCHWEDEN

Fischterrinen mit Rote Beete-Zwiebel Sild

Lachsfilet mit Kraut im Blätterteigmantel und Dillkartoffel

Pflaumencreme mit Spritzgebäck

Zum Büffet reichen wir eine Brotauswahl

32,90 € / Person

Mailänder Buffet

ab 40 Personen

Auswahl von italienischen luftgetrockneten Schinken

Mittelmeerfische in Olivenöl und Balsamico

Garnelenbaum

Spaghettisalat mit Thunfisch

Marinierte Oliven, Auberginen, Zucchini und Tomaten

Tomate-Mozzarella

„Picata Milanese“ Hähnchenschnitzel in der Parmesanhülle

Schweinegeschnetzeltes

Kartoffel-Tomatenragout

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung

Italienische Käse mit Trauben und Grissini

Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Amarettocreme

29,90 € / Person

Toskanisches Büffet

ab 40 Personen

Fenchel-Tomaten-Salat

„VitteloTonnato Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Marinierte Hähnchenbrust mit Tomaten und Oliven

Garnelen mit Knoblauch-Mascarponecreme

Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten

Kalbsragout „Osso Bucco“

„Saltimbocca“ Hähnchen mit Salbei und Parmaschinken

Kartoffel-Spinatauflauf mit 4 verschiedenen Käse gratiniert

„Orecchiette“ Öhrchennudel mit Broccoli

Italienisch Käseauswahl

Panna cotta mit Himbeerpüree

Cappucinomousse

Melonensalat

29,90 € / Person

Spanisches Buffet

ab 40 Personen

Andalusische Gazpacho

Gegrillte Fischfilets mit Zitronen und Olivenöl

Marinierte Hähnchenbeine mit Mandeln und Oliven

Chorizo und Serranoschinken

Eingelegtes Gemüse

Paella mit Hähnchen, Crevetten und Muschel

Geschmorte Lammhaxen mit Knoblauch und Rosmarin

Kartoffelragout mit Paprika und Zucchini

Verschiedene Spanische Kuh- und Schafsmilchkäse

Fladenbrot mit Kräutern

Crema Catalana

Bunter Melonensalat

Mandelecken

29,- € pro Person

Minibuffets

Minibüffet 1

ab 10 Personen

„Das Beste vom Lachs“
pochiertes Lachsfilet, Lachscrepes und eine Lachsrose
mit Senf-Dill-Sauce und Stangenweißbrot

Schweinefilet in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin
und grünen Bohnen

Vanillecreme mit Erdbeermark

23,50 € / Person

Minibüffet 2

ab 10 Personen

Tomate-Mozzarella mit Rucculasalat
und Chiabattabrot

„Saltim bocca alla Romana“
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
dazu Gnocci und ZucchiniGemüse

Panna cotta mit Fruchtpüree

26,50 € / Person

Minibüffet 3

ab 10 Personen

Marinierte Rindfleischscheiben an Linsensalat
mit Baguette und Salzbutter

Mit Blattspinat gefüllte Hähnchenbrust in Rahmsauce
dazu Herzoginkartoffel

Cappuccinomousse

23,90 € / Person

Minibüffet 4

ab 15 Personen

Feldsalat mit Speck und gerösteten Brotkrumen

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Butterkartoffel
dazu Wurzelgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

27,50 € / Person

Minibüffet 5

ab 15 Personen

mariniertes italienisches Gemüse
Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika

Vitello tonnato
Kalbfleisch in Thunfischsauce

Steinbeiserfilet in Weißweinsauce mit Dillkartoffel
und Brokkoli

Melonensalat

31,80 € / Person

Zusatzstoffe und Allergene

 <p>Weichtiere Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate</p>	 <p>Lupinien Beispiele/Vorkommen: Spezielle Ersatzprodukte, die mit Lupinenmehl hergestellt werden, Snacks, fettreduzierte Fleisch-Erzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eis-Ersatz, Kaffee-Ersatz, Flüssigwürze</p>	 <p>Schwefeldioxid & Sulfite Dazu gehören: alle mit Schwefeldioxid oder Sulfiten behandelten Produkte, in Konzentrationen Von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l Beispiele/Vorkommen: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Wein, Kartoffelprodukte</p>
 <p>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele/Vorkommen: vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Snackartikel</p>	 <p>Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: alle Fischarten, Kaviar Beispiele/Vorkommen: Soßen (z. B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten</p>	 <p>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen</p>
 <p>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi</p>	 <p>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts</p>	 <p>Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören u. a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Bier</p>
 <p>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehört: die Milch aller Säugetiere Beispiele/Vorkommen: Joghurt, Quark, Sahne, Butter, Gewürzmischungen, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao, Molke-, Frucht-, Instantdrinks</p>	 <p>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omeletts, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts</p>	 <p>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleisch-Erzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)</p>
 <p>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele/Vorkommen: Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Tofu, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffee weißer, Fertiggerichte aller Art</p>		