



ANGEBOTSMAPPE

Kompetenz in der Küche und Flexibilität im Service zeichnen uns aus. Die Verwendung bester Zutaten und Begeisterung beim Kochen sind unser Rezept.

Wir begleiten Ihr Event durch die Welt des guten Geschmacks und runden dieses durch hervorragenden Service ab. Genießen Sie einen kleinen Snack oder ein exklusives Buffet, ein BBQ oder ein gesetztes Menü mit Zutaten aus allen Ecken der Welt.

Beeindrucken Sie Ihre Kunden und Partner oder Ihre Freunde und Familie mit einer breiten Auswahl von internationalen und regionalen Speisen.

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr Wunschmenü oder Buffet zusammen.

APERITIF PACKAGES

APÉRO 1

PREIS PRO PERSON 3 €

- Blätterteiggebäck mit Sesam, Paprika, Parmesan

APÉRO 2

PREIS PRO PERSON 6 €

- Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit dreierlei Käse
- Mediterranes Zucchini-Ricotta Röllchen

APÉRO 3

PREIS PRO PERSON 8 €

- Garnelen-Avocado- Canapé
- Tartar aus feinstem Rindfleisch auf Brioche mit Senfcreme
- Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum in der Safranwaffel
- Crostini mit marinierten Kräutersaitlingen und Gorgonzolacreme



UNSERE MENÜAUSWAHL...

3 GANG GALA MENÜ

PREIS PRO PERSON 29 EURO

brot&pfeffer Vorspeisen-Teller

(Mille Feuille von Zucchini und Ziegenkäse, Garnelensalat mit Limette und Avocado,
Roastbeef mit leichter Senfcreme, Bresaola Röllchen mit Frischkäse und Rucola, Salatbouquet im Brick Teig)

Lammcarrée in der Kräuterkruste auf geräucherter
Paprikapolenta dazu Bohnen im Speckmantel

Espresso – Crème Brûlée mit Wallnusseis
und kandierten Früchten

4 GANG GALA MENÜ

PREIS PRO PERSON 39 EURO

Praline von der Wachtel auf Salat von grünem
und weißem Spargel mit Zitronenthymian-Vinaigrette

Hausgemachte Zanderravioli an Rote – Beete
Schaum und Pistazien Pesto

Rinderfilet „Rosini“ mit Kartoffelgratin, frischem Marktgemüse
und Trüffeljus

Aprikosenschnitte mit
Nougatmousse



CATERING

5 GANG GALA MENÜ

PREIS PRO PERSON 49 EURO

Kalbscarpaccio an Spargelvinaigrette
und sautierten Kräuterseitlingen

Getrübte Pastinakensuppe

Gebratenes Rotbarbenfilet auf gelierter Gazpacho

Duett vom Rind (Rinderfilet und geschmorte Rinderschulter) mit karamellisierten Schalotten,
glasierten Baby -Möhren und Kartoffelpüree

Karibische Kokos-Mango Schnitte mit
Schokoladen-Rum Ganache

8 GANG GALA MENÜ

PREIS PRO PERSON 89 €

Praline von der Wachtel auf Salat von grünem
und weißem Spargel mit Zitronenthymian-Vinaigrette

Mille Feuille von der Gänseleber mit Süßweingelee,
schwarzen Nüssen und Brioche

Duett von der Jakobsmuschel
auf Erbsenpüree und Chorizoschaum

Hausgemachte Angelotti gefüllt mit Steinpilzen
und Ricotta in leichtem Kräutersud

Elegantes Ruinart-Champagner
Sorbet mit Limetten

Kalbsfilet mit weißem Spargel, La Ratte Kartoffeln
und Spitzmorcheln

Käsevariation
mit dreierlei Broten und Feigensenf

Dreierlei von der Valrhona Schokolade



**„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurück lässt, ist bleibend.“**

UNSERE BÜFFETS....

GALA BÜFFET

AB 30 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 69 €

VORSPEISE

Austern Fine Claire
Rosa gebratenes Roastbeef mit Spargel und Senfcreme
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße und Kapernäpfeln
Tatar vom Thunfisch mit Shiso Kresse und Wasabi
Entenleberterrinen mit Portweingelee und Brioche
Parmaschinken, Bündnerfleisch und Wildschweinschinken mit Sauce Cumberland
Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkost, Condiments und Dressings

SUPPE

Hummersuppe mit Hummerfleisch und Blumenkohlröschen

HAUPTGANG

Am Stück gebratenes Rinderfilet mit Kartoffelgratin, mit Gemüse der Saison
und Baroloessig – Schalottenjûs
Seeteufel Medaillons auf schwarzem Venere Reis und Safransoße
Tagliatelle „Alfredo“ mit schwarzem Trüffel

KÄSE

Französische Käseauswahl

DESSERT

Saint-Honoré Torte
Champagner Gelee mit Muskat Zabaione
Bayrische Creme mit frischem Himbeerragout
Crème Brûlée



BÜFFET CLASSIC

AB 30 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 42 €

VORSPEISE

Crostini Variation | Tomate | Olive | Humus
Pochiertes Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette und Kapern
Marinierte Crevetten mit Mango und Avocado
Ziegenfrischkäse mit Wassermelone und gerösteten Pinienkernen
Lachsroulade im Crêpemantel mit Wildkräutersalat und Kernen
Grilliertes sommerliches Gemüse, Parmesan & Oliven
Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkost, Condiments und Dressings

HAUPTGANG

„Live Cooking Station“

Rosa gebratene Roastbeef am Stück tranchiert
Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahmsauce
Gegrillter Lachsfilet mit grünem Spargel und Romanescosauce
Gebratene Pfifferlinge im Kräutersud

Beilagen

neue Kartoffeln, geschmortes Sommergemüse,
Karotten-Erbesen-Gemüse, Wildreis, Spätzle
breiten Bandnudeln

DESSERT

Holunderblütenmousse mit frischen Sommerbeeren
Panna Cotta mit Waldbeerenragout
Mascarpone Creme mit eingelegten Vanille-Pfirsichen
Schokobrunnen mit frischen Erdbeeren



CATERING

BÜFFET MEDITERRAN

AB 30 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 39 €

VORSPEISE

- Tomate-Mozzarella mit Pesto und Olivenöl
- Thunfischsalat mit Bohnen und Zitronen-Vinaigrette
- Verschiedene Bruschette (Tomate, Oliven, Thunfisch)
- Antipasti Grillgemüse mit Aceto Balsamico
- Vitello Tonato im Glas mit Thunfischsauce und Kapern
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Rucola Salat mit Portwein-Balsamico Dressing und Parmesanhobel

HAUPTSPEISEN

- Hähnchenbrust mit Pinienkernen und Balsamicojus
- Scalappino vom Kalb mit Salbeibutter
- Gebratenes Lachsfilet mit Romesco-Pesto
- Tagliatelle
- Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten
- Ratatouille Gemüse

DESSERT

- Erdbeertiramisu
- Panna Cotta mit Mango-Passionsfrucht-Coulis
- Cannoli mit Ricotta Creme
- Mediterrane Obstplatte



STREET FOOD BÜFFET

AB 30 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 33 €URO

VORSPEISE

Caesars Salad mit Parmesandressing und krossem Bacon
Pikanter Marokkanischer Kichererbsen Salat mit Bulgur
Glasnudelsalat mit Papaya, Erdnüssen und Limettendressing
Mini -Çiğköfte in der Yufka Rolle
Lachs Ceviche mit Avocado, Mango und Koriander
Vietnamesische Sommerrolle mit Garnelen und frischem Sommer-Dip
Erfrischender libanesischer Melone-Tabouleh Salat

HAUPTSPEISEN

Gelbes Linsencurry mit Ingwer und Rosinenreis
Orientalischer Lammeintopf mit hellem Bohnenpüree und grilliertem Gemüse
Gefüllte Tacos mit Hähnchenbrust, Paprika Chutney, Eisberg und Sour Creme
Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce karamellisiertem Apfel
Classic Burger mit hausgemachten Burger Buns, feuriger Sauce & 180g grilled Beef

DESSERT

Cup Cakes

Erdbeer-Zitrone | Himbeere –Joghurt | Blaubeere - Buttercreme

„Ice Cream“

verschieden Sorten Bauernhofeis vom Seebodenhof

Popcorn

mit salzigem Knabberspaß

„Candy Bar“

Marshmallows | Lakritze | verschiedene Weingummiarten | bunte Lutscher |
Schnüre | Macarons | Bonbonauswahl

ANFALLENDE ZUSATZKOSTEN:

- Personalkosten von 33,00 € bzw. € 42.00 (in der Schweiz) pro Koch und Stunde
- Grillmiete & Popcornmaschine 250 €uro Pauschal



GRILL BUFFET FUSION

AB 20 PERSONEN

PREIS PRO PERSON € 42.00

VORSPEISEN

Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern
Tandoori-Lachs mit Ananas-Salsa
Hausgemachte Antipasti mit Balsamico
Bruschette vom Grill mit Tomate-Basilikum, Zucchini-Pecorino & Steinpilz-Sellerie

HAUPTGÄNGE

Spareribs in würziger Honig-Senf-Marinade
Lammstielkoteletts mit Rosmarin und Olivenöl
Saftige Rindersteaks
Marinierte Putenspieße
Kalbsbratwurst
Halloumikäse vom Grill mit Gemüse

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

Glasnudelsalat mit Sesam und Sojasauce
Kartoffelsalat mit Melone
Hirse-Auberginen-Salat mit Sesamcreme
Cous-Cous Salat mit Avocado Kichererbsen Salat mit Büffel Mozzarella
Blattsalate der Saison an Orangen-, Chili-Süßkartoffel-Vinaigrette oder
Kerbel-Joghurt-Dressing
Süßkartoffel vom Grill mit Kardamom
Gegrilltes Mediterranes Gemüse
Hausgemachte Grillsaucen und Dips: Basilikumquark ,
BBQ Sauce, Curry- Mango-Sauce, Tomate-Chili & Kräuterbutter

Brotkorb mit Bauernbrot, Vollkornbrot und Baguette

DESSERT

Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtchutney
Duett von weißem und dunklen Mousse au chocolat mit exotischen Früchten

ANFALLENDE ZUSATZKOSTEN:

- Personalkosten von 33,00 € pro Koch und Stunde
- Grillmiete 160 €uro pro Stück



AMERICAN BBQ BUFFET

AB 20 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 29 EURO

VORSPEISEN

Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkost, Condiments und Dressing
Krautsalat mit Speck
Kartoffelsalat
Kidneybohnenalat
Nachos mit Guacamole und Salsa Dip
Texmex Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Rindersteak mit Kräuterbutter
Texas Spare Rips
Chicken Wings
Merguez mit Harissa
Würziger Schaschlik Spieß
Gegrillte Maiskolben
Sautierte Champignons
Potato Wedges
Gemüsereis
Diverse hausgemachte Grillsaucen: Barbecue, Tomaten – Chili, Curry, Knoblauchsauce & Kräuterbutter

DESSERT

New York Cheese Cake
Flambierte Ananas mit Vanille

ANFALLENDE ZUSATZKOSTEN:

Personalkosten von 33,00 € bzw. € 42.00 (in der Schweiz) pro Koch und Stunde
Grillmiete 160 Euro pro Stück



LATE-NIGHT-SNACK

Die Party ist noch nicht zu Ende....?

	PREIS PRO PERSON
Regionale Wurst- & Käsespezialitäten	6,00 €
Landjäger Mini Salami Rauchwürste Käseauswahl auf dem Holzbrett	
Mediterrane Schinken- Käsespezialitäten	7,00 €
Parmaschinken italienische Salami Käseauswahl Weintrauben Nüsse Feigensenf	
Chili con Carne	5,00 €
Bayrische Weißwürste mit Süßem Senf und Brezel	5,00 €
Original Currywurst mit Bauernbrot	4,00 €
Gulaschsuppe mit Brötchen	4,00 €

PERSONALKOSTEN

Küche € 33.00 bzw. € 42.00 (in der Schweiz) pro Mitarbeiter / Stunde
Service € 33.00 bzw. € 42.00 (in der Schweiz) pro Mitarbeiter / Stunde

Die Personalkosten werden nach dem Anlass nach effektivem Aufwand verrechnet.
Unsere Uniform besteht aus einer schwarzen Bluse oder einem schwarzen Hemd, schwarzen Hose und schwarzen Schuhen.

* Nacht-Zuschlag: Ab 23:00 Uhr wird ein Nachzuschlag über 25 % verrechnet

MATERIALKOSTEN

Material- & Anfahrtspauschale je nach Aufwand € 3.00 bis € 18.00