



---

## 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.**

### FINGERFOOD

---

PREIS PRO PERSON € 13,00

Rosa gebratenes Roastbeef auf geröstetem Bauernbrot mit Dijon-Senf-Creme

Geröstetes Vollkornbrot mit Tomaten Pesto, Rucola und Parmesan

Garnelen-Avocado- Canapé

Crostini mit Ricotta-Creme und sautierten Waldpilzen

Kräuterwaffel mit Lachs-Rilette und Estragon-Buttermilchcreme

### KLEINES FINGERFOOD NACH DER TRAUUNG

---

PREIS PRO PERSON € 9.00

Bruschetta mit bunten Kirschtomaten, Basilikumemulsion & Burrata

Herzhafte Kräuterwaffel mit Erbsencreme, Garnelen und Microleafs

Kalbstatar mit Radieschen & Kräuteröl auf geröstetem Brotchip



**CATERING**

## **HERZHAFTE SNACK BAR** (AUF TISCHEN UND BUFFETS ARRANGIERT)

---

PREIS PRO PERSON € 14.00

Rosmarin Focaccia mit grünem Olivenpesto, gegrilltem Gemüse, Mozzarella & Serrano  
Mini Kartoffelbrötchen mit Roastbeef, Sauce Tartar und Gartenkresse  
Mini Croissant mit Chorizo, Manchego & Aprikosen-Paprika Chutney  
Hausgebackener Mini Bagel mit pulled Salmon, roten Zwiebeln, Kapern & Frischkäse  
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ziegenkäsecreme & Thymian  
Wassermelonensalat mit Kirschtomaten, frischen Kräutern, roten Zwiebeln und Feta  
Frische Früchte im Weckglas

## **PICKNICK STATION** (MUNDGERECHT PORTIONIERT ZUM ABHOLEN AM BUFFET)

---

PREIS PRO PERSON € 14.00

Landjäger | Mini Salami | Camembert | Babybel | Mini Gemüse-Quiche mit Pesto | geräucherter Lachs | Radieschen | Kirschtomaten | Oliven | Antipasti | Gemüsestangen in Kräutercreme | Humus | Orientalische Butter | Tomatencreme | Bio-Mini Brötchen | Frische Früchte  
Brotkörbe , Holzbretter & Bambusteller

## **APERIO STATION**

---

PREIS PRO PERSON € 12,00

### **MEDITERRANE ANTIPASTI STATION „LIVE COOKING“**

Serrano Schinken mit der Berkel Maschine aufgeschnitten  
Grilliertes Antipasti Gemüse im Glas mit Oliven und getrockneten Tomaten

#### **Zweierlei Bruschette vom Grill**

Geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomaten und frischem Basilikum  
Geröstetes Weißbrot mit Zucchini, Pecorino und frischer Basilikum

- Miete Aufschnittmaschine Berkel auf Standfuß € 250.00



## 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)

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

---

Geröstete Aubergine mit Burrata aus Apulien mit  
Tomatenmarmelade und Thymian-Pinienkern-Rilette

Gebratene Riesengarnele auf schwarzem  
Venere Reis mit Safranschaum

Rosa gebratenes Rinderfilet mit auf Kräuter-Risotto,  
glasierten Babymöhren und sautierten Pfifferlingen

Aprikosenschnitte mit  
Nougatmousse



**CATERING**

## **5 GANG GALA MENÜ**

PREIS PRO PERSON 49 EURO

---

Kalbscarpaccio an Spargelvinaigrette  
und sautierten Kräuterseitlingen

Getrüffelte Pastinakensuppe

Gebratenes Rotbarbenfilet auf geliertes 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



CATERING

## BÜFFET CLASSIC

AB 30 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 44 €

---

### VORSPEISE

#### Reichhaltiges Salatbuffet

Gezupfter Gartensalat mit zweierlei Dressings

Krautsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat

Radieschen, Croutons, Ziegenkäse, Kirschtomaten und geröstete Kerne

Kaltes Roastbeef mit grüner Sauce

Kräuterwaffeln mit Erbsenpüree und Ziegenkäse

Lachsroulade im Crêpemantel

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto und Rucola

Grilliertes sommerliches Gemüse, Parmesan & Oliven

### HAUPTGANG

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterjus

Gegrilltes Lachsfilet mit Romescosauce

Süßkartoffel-Püree mit geröstetem Blumenkohl, Cashewnüssen und roten Zwiebeln

#### Beilagen

neue Kartoffeln, Spätzle, Bandnudeln und buntes Gemüse

### DESSERT

Schokoladenmouse mit frischen Beeren

Zitronenmouse mit Minz-Pesto und exotischen Früchten

Panna Cotta Mit Mango-Passionsfruchtcouli

Mini Guggelhupf



## **BÜFFET MEDITERRAN**

**AB 30 PERSONEN**

**PREIS PRO PERSON 49 EURO**

---

### **VORSPEISENBUFFET**

Grilliertes Antipasti mit Kapern, getrockneten Tomaten und Oliven  
Vitello Tonnato mit leichter Thunfischsauce, Kapern und halbgetrockneten Tomaten  
Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie und Safran  
Burrata auf geschmorte Aubergine, Tomatenkonfitüre und Pinienkern-Thymian Relish  
Rucola Salat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten und Parmesanhobel  
Salat von bunten Tomaten mit Wassermelone und Ziegenkäse  
Mediterraner Aufschnitt mit Salami picante, Salami mit Fenchel, Pecorino,  
Honigmelone mit Parmaschinken

Dazu servieren wir Hausgemachte Focaccia und Tomatencreme

### **HAUPTSPEISE**

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück tranchiert mit mediterraner Kräutervinaigrette  
Seeteufel Saltimbocca mit Safransauce  
Spinat-Ricotta Ravioli im Kräutersud mit konfierten Kirschtomaten und Rucola

Grilliertes mediterranes Sommergemüse  
Klassisches Risotto (Live Cooking)  
Rosmarinkartoffeln

### **DESSERTBUFFET**

Panna Cotta mit frischen Sommerbeeren  
Klassisches Tiramisu  
Mediterraner Fruchtsalat

### **KÄSEAUSWAHL**

Gorgonzola dolce, Pecorino Sardo, Tallegio, Scarmorza, Feigensenf,  
Nüssen, Trauben und Brotauswahl



## STREET FOOD BÜFFET

AB 30 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 39 EURO

---

### 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

American Cheesecake mit gesalzenem Karamel  
Schoko-Brownie  
Süßer Popcorn  
Candy Bar Schnüre | Marshmello | Macarons | Mini Donuts

- Die Speisen werden in Schälchen, Gläsern & Palmblattdellern servierte





## **GRILL BUFFET**

**AB 30 PERSONEN**

**PREIS PRO PERSON 44 EURO**

---

### **AUF DIE HAND**

Crostini mit grilliertem Gemüse und Rucola  
Bruschetta mit Tomate und Basilikum  
Ziegenfrischkäse mit Wassermelone und gerösteten Pinienkernen  
Marinierte Crevetten mit Mango und Avocado

### **SALATE IN SCHÜSSELN**

Salat von neuen Kartoffeln an Chili-Limettdressing mit Petersilie, Minze & Kresse  
Erfrischender libanesischer Melone-Tabouleh Salat  
Mediterraner Tortellini Salat mit Kräuterpesto, getrockneten Tomaten und Rucola  
Antipasti Grillgemüse mit Aceto Balsamico  
Tomate-Mozzarella mit Pesto und Olivenöl  
Blattsalate der Saison an Orangen-, Chili-Süßkartoffel-Vinaigrette und  
Kerbel-Joghurt-Dressing

### **VOM GRILL**

Saftige Fajita Rindersteaks  
Pollo Fino mit Piri-Piri Sauce  
Mariniertes Schweinenackensteak  
Mergueze  
Halloumi – Käse vom Grill  
  
Süßkartoffeln vom Grill mit Kardamom

### **GRILLSAUCEN**

Kräuterbutter, Pikante Tomatensalsa, Barbecusauce, Chimichurri, Harissa

Brotkorb mit Bauernbrot, Vollkornbrot und Baguette

### **IM GLAS & AUF PLATTE**

Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtchutney  
Schokoladenmousse mit frischen Beeren  
Limettenmousse mit Minzpesto und Granatapfel  
Fruchtplatte mit Früchten der Saison



## AMERICAN BBQ BUFFET

AB 30 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 42 EURO

---

### VORSPEISEN

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

### HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Rindersteak mit Kräuterbutter  
Texas Spare Rips  
Chicken Wings

Diverse hausgemachte Grillsaucen: Barbecue, Tomaten – Chili, Curry, Knoblauchsauce & Kräuterbutter

### Burger Station

Hausgemachte Rindfleisch Patties, gegrillter Halloumi Käse, mariniertes Lachs

brot&pfeffer Burger Sauce, BBQ Sauce, Guacamole, Mangosalsa,  
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Jalapenos, krosser Bacon, Mozzarella, Koriander

Klassische Burger Buns & Ciabatta Brötchen

Gegrillte Maiskolben  
Sautierte Champignons  
Potato Wedges

### DESSERT

New York Cheese Cake  
Avocado-creme mit Kokos und Mango  
Erdbeer-Trifle



## GETRÄNKE ANGEBOT

---

### GETRÄNKEBAR MIT ERFRISCHUNGSGETRÄNKE IN GALONEN ODER KARAFFEN

Hausgemachter Eistee aus grünem Tee mit Apfel und frischer Minze 1,0 l	5.00 €
Hausgemachte Limonade 1,00 l	5.00 €
Haltinger Leonardo Cuvée Sekt	12.00 €
Haltinger Weissburgunder	12.00 €
I Muri Negroamaro	12.00 €
Waldhaus Diplom Pils 0,33 l	2.50 €
Lieler Classic 0,7 l	3.00 €
Lieler Natur 0,7 l	3.00 €

Softgetränke nach Wahl

Gerne können wir auch eure Wunschweine organisieren.

## LATE-NIGHT-SNACK

---

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

	PREIS PRO PERSON
<b>Regionale Wurst- &amp; Käsespezialitäten</b>	<b>6,00 €</b>
Landjäger   Mini Salami   Rauchwürste   Käseauswahl auf dem Holzbrett	
<b>Mediterrane Schinken- Käsespezialitäten</b>	<b>7,00 €</b>
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 €



## ZUSÄTZLICH ZUR AUSWAHL

---

### NOSTALGISCHER EISWAGEN

mit 8 Speiseeissorten nach Wahl

4.00 € pro Person

Miete über Eventtrend € 357,00 (ohne Anlieferung)

### SCHOKOLADENBRUNNEN

Schokoladensorte nach Wahl und frische Erdbeeren

4.00 € pro Person

Miete über Eventtrend € 321,30 (ohne Anlieferung)

## 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 (Deutschland): Ab 23:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag über 25 % verrechnet

\* Nacht-Zuschlag (Schweiz laut LGAV) : Ab 21:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag über 25 % verrechnet

## ZUSATZKOSTEN SCHWEIZ

---

Für Veranstaltung in der Schweiz erhöht sich der Rechnungsbetrag für Verzollung, Wareneinfuhr, Mehrwertsteuer und Speditionskosten um 18 %.

## MATERIALKOSTEN

---

Material- & Anfahrtspauschale je nach Aufwand € 3.00 bis € 9.00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER  
ES GELTEN DIE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER BROT&PFEFFER GMBH