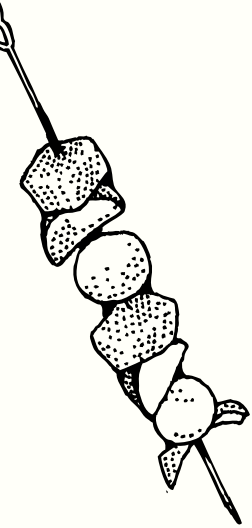
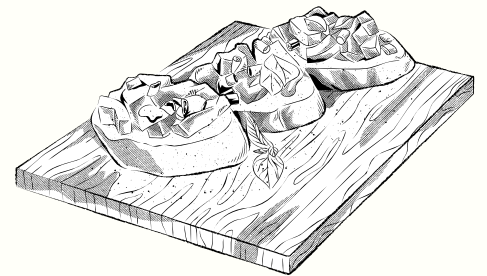


# Catering

## FINGERFOOD

- Melonen-Schinken-Spieße
- Wurstatat garniert (Im Weckglas)
- Roter Linsensalat mit Feta (Im Weckglas)
- Bruschetta
- Forellentaler
- Lachstaler
- Warme Schnitzelspieße
- Canapés
- Brotaufstriche
- Gefüllte Pfannkuchenröckchen
- Hähnchenspieße
- Mini Quiche
- Tomaten-Mozarella-Spieße
- ... und vieles mehr

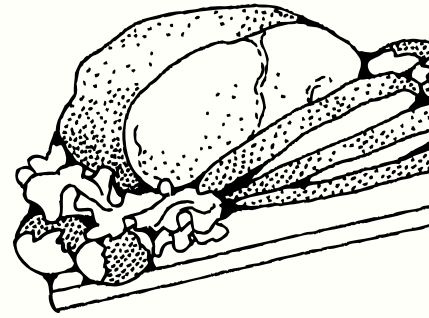


## SALATE

- Bunter Blattsalat
- Feldsalat mit Speck & Kracherle (nach Saison)
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Rettichsalat
- Bohnensalat
- Mediteraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Reissalat mit Paprika & Feta
- ... und vieles mehr



# HAUPTSPEISSEN



## RIND

- geschmorte Rinderroulade
- Rinderbraten
- Badischer Sauerbraten
- gekochtes Rindfleisch & Meerrettich
- Filet Wellington
- Roastbeef am Stück
- ... und vieles mehr

## SCHWEIN

- Schweinemedailleurs
- Schweinefilet im Speckmantel
- Schnitzel paniert
- Schweinekrustenbraten
- Spießbraten
- Klassischer Schweinebraten
- ... und vieles mehr

## PUTE/HÄHNCHEN

- Hähnchenbrüste mit Gemüsefüllung
- Maishähnchen Supreme
- Putenschnitzel paniert
- Gefüllte Hähnchenschienkel
- Putengeschnetzeltes
- ... und vieles mehr

## WILD

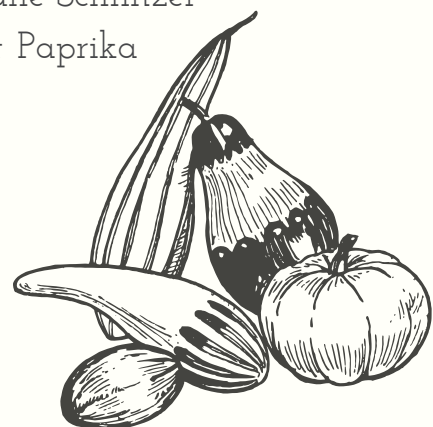
- Wildgulasch
- Rehrücken
- Wildscheinbraten
- Rehbraten
- Wild-Burger
- ... und vieles mehr

## KALB

- Kalbsrahmbraten
- Wiener Kalbschnitzel
- Kalbgeschnetzeltes
- ... und vieles mehr

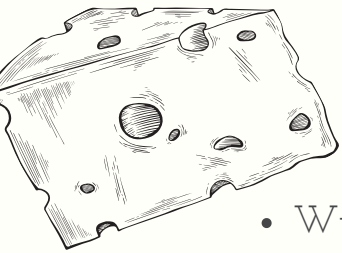
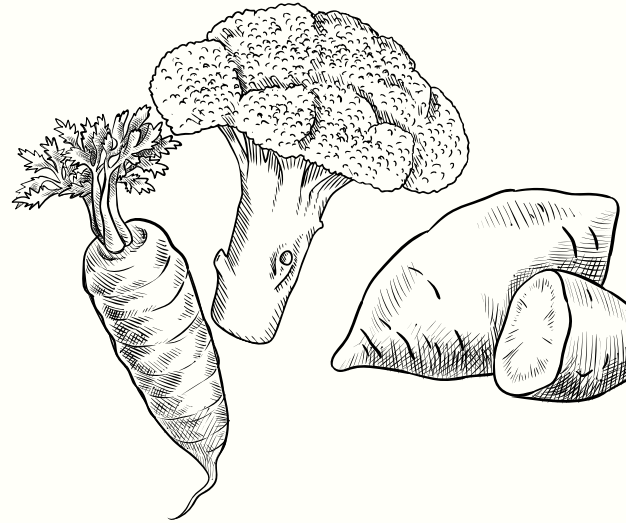
## VEGETARISCH/VEGAN

- Gemüselasagne
- Vegetarische/Vegane Schnitzel
- Gefüllte Zucchini & Paprika
- ... und vieles mehr



## BEILAGEN

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Bandnudeln
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Kartoffelsalat
- Ofenkartoffeln
- Ratatouille-Gemüse
- Grillgemüse
- Kaisergemüse
- ... und vieles mehr



## VESPER

- Wurstsalat
- Straßburger Wurstsalat
- Vesperplatte (Aufschnitt, Käsescheiben, Gurken, Gemüseschnitze,...)
- Käsevariationen
- ... und vieles mehr

## DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta
- Creme Brulee
- Mousse au Chocolat
- Obstsalat
- Limoncello-Creme
- Tiramisu (klassisch oder mit Früchten)
- Obstspieße
- leichte Sommercremes mit Früchten
- ... und vieles mehr





## GRILL-CATERING AB CA. 40 PERSONEN

Befestigter Außenstellplatz für den Holzgrill wird benötigt.  
Alle Speisen werden nach Möglichkeit auf dem Holzgrill frisch zubereitet. Beilagen können ggfs. separat serviert werden.

Vor Ort wird mit circa zwei Köchen live gegrillt.

- Saftige Burger
  - Vom Rind, Wild, Vegetarisch oder Vegan
  - Frisch bei Ihnen vor Ort belegt
- Das Komplettpaket
  - Saltimbocca, Pllo Fino, Garnelenspieße, Lachs und Tranchen vom Rumpsteak
  - Dazu Grillgemüse, Soßen, Baguette und Kartoffeln vom Grill
- Badisches vom Grill
  - Schweinefilet vom Grill in einer Rahmsauce mit gegrillten Pilzen
  - Dazu gebratene Knödel und Bohnen im Speckmantel
- Häppchen Vorweg
  - Variationen von Bruschetta (Pilze & Speck; Tomate & Mozzarella; Frischkäse & Zucchini; Guacamole & Frühlingszwiebeln)
- Dessert vom Grill
  - Kaiserschmarrn mit Apfelmus
  - Pancakes mit frischen Früchten, Ahornsirup und/oder Nutella

