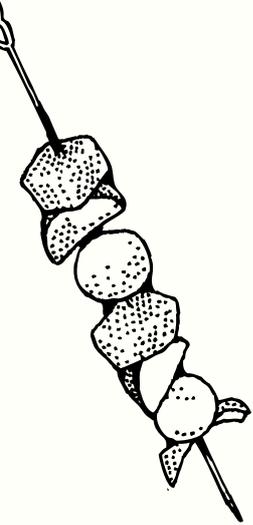
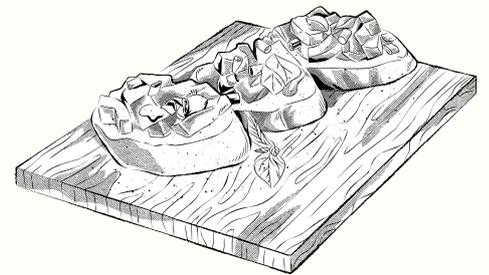


Catering

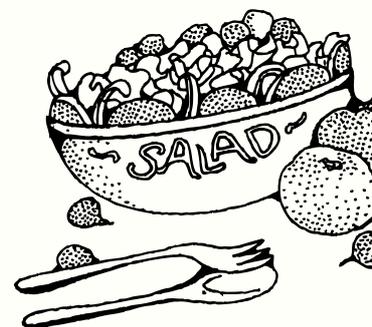
FINGERFOOD

- Melonen-Schinken-Spieße
- Wurstatlat 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

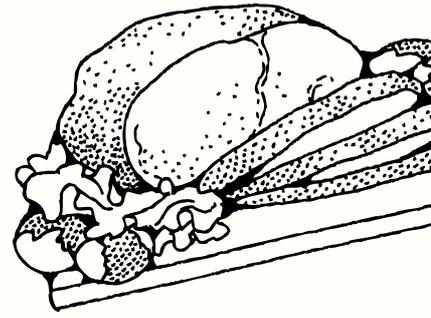


SALATE

- 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



HAUPTSPEISEN



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 Hähnchenschenkel
- Putengeschnetzeltes
- ... und vieles mehr

WILD

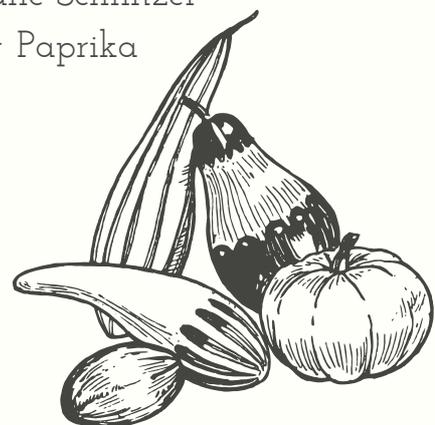
- Wildgulasch
- Rehrücken
- Wildscheinbraten
- Rehbraten
- Wild-Burger
- ... und vieles mehr

KALB

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

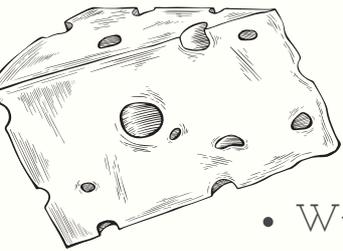
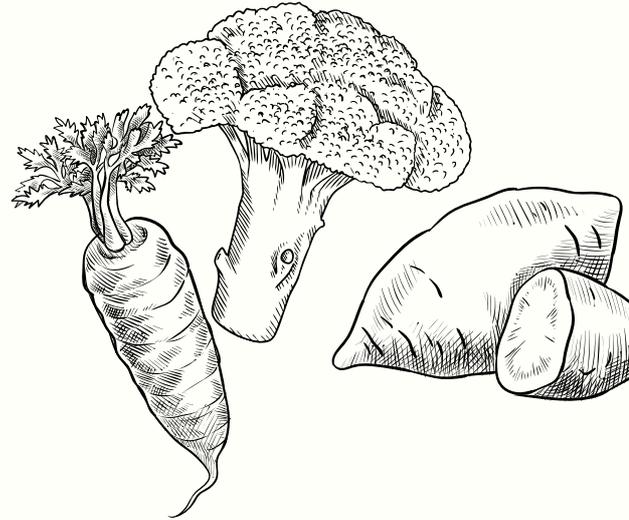
VEGETARISCH/VEGAN

- 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

