

Fingerfood + Snacks

Canapés auf hellem und dunklem Brot belegt mit:

Räucherlachs, Edellachs, Forellenfilet, Scampi, Roastbeef rosé, Tatar, Kräuterbraten, Schinkenröllchen, Hähnchenbrust, Lachsschinken, Putenbraten, Tomate mit Mozzarella, Frischkäse mit Radieschen, Ei mit Bärlauchaufstrich, Camembert, Pfefferkäse und Roquefort	Stück	€	2,20
Die gleiche Zusammenstellung jedoch ohne Fisch	Stück	€	1,90
Canapes mit Fisch	Stück	€	2,50

Canapés belegt mit:

Schinken roh und gekocht, Braten, Putenbraten, Salami, Lyoner und verschiedene Käsesorten		Stück	€	1,80
---	---	-------	---	------

Cocktailbrötchen belegt

Mischung 1

Hähnchenbrust, Kräuterbraten, Putenbraten Serranoschinken, gekochtem Schinken, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Frischkäse mit Bärlauch, Ei mit Schnittlauch, Brie, Nusskäse, Roquefort, Pfefferkäse	Stück	€	2,00
--	-------	---	------

Mischung 2

Räucherlachs, Edellachs, Krabben mit Ei, Tatar, Hackepeter, Putenbraten, Roastbeef, Schinken roh und gekocht, Vegetarischer Brotaufstrich, Brie, Schweizer Käse und Kräuterkäse	Stück	€	2,20
--	-------	---	------

„Fitness“ - Körnerstangen belegt mit:

knackigem Salat, Rucola und Strauchtomaten Kalten Braten, mageren Schinken, Edelsalami oder Hähnchenbrust	Stück	€	3,30
Joghurtkräuteraufstrich mit: Edellachs, Forellenfilet, Garnelen, Lachstatar oder Thunfisch	Stück	€	3,80
Pumpnickel-Pralinen mit verschiedenen Frischkäseaufstrichen	Stück	€	1,00

Halbe Laugenstangen belegt mit:

Schinken roh und gekocht, Salami, Frischkäse, vegetarischer Brotaufstrich, Camembert, Schweizer Käse	Stück	€	1,50
---	-------	---	------

Partylaugen-Brezel	Stück	€	0,50
Butterbrezel	Stück	€	1,20
Brezel	Stück	€	0,80



Halbe Baguette- oder Joggingbrötchen belegt mit:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Garnelen, Forellenfilet, Hähnchenbrust, Tatar, Kalbsbraten, Roastbeef, Lachsschinken, Italienische Salami, gekochter Schinken,

Kräuteraufstrich mit Ei, Roquefort, Walnusskäse, Camembert und Tomate mit Mozzarella	Stück	€	3,00
Die gleiche Zusammenstellung jedoch ohne Fisch	Stück	€	2,70
 <i><u>Halbe belegte Brötchen mit:</u></i>			
verschiedenen Wurst- Schinken- und Käsesorten reich garniert	Stück	€	2,00
 <i><u>Halbe belegte Brötchen mit:</u></i>			
Schweinebraten, Hackepeter, Hähnchenbrust, Schinken roh und gekocht, Frischkäse, Camembert und Schweizerkäse	Stück	€	2,50
 <i><u>Ganze belegte Brötchen mit:</u></i>			
verschiedenen Wurst- Schinken- und Käsesorten reich garniert	Stück	€	2,50
 Auf Wunsch auch glutenfrei.			
 <i><u>Belegte Riesenbrezel mit:</u></i>			
Salami, Schinken roh und gekocht, Käse, Ei, Gurke und Salat	Stück	€	40,00
 <i><u>Fingerfood –kalt-</u></i>			
<i><u>am Spieß in Schälchen oder Löffel</u></i>			
Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich			
Forellenmedaillons mit Preiselbeersahne			
Garnelenspießchen mit Cocktailsauce			
Ei mit Forellenkavier			
Lachscarpaccio mit Limettenjus			
Rucola mit Kalbfleisch und Pesto			
Kalbsrollchen mit Thunfischsauce			
Kalbfleischbällchen mit Mangochutney			
Medaillons mit Quittenkonfit			
Auberginenrollchen			
Zucchinirollchen			
Carpaccio vom grünen und weißen Spargel			
Roquefortkugeln auf Babybirnen			
Käsespieße mit Trauben			
dazu Baguette und Partybrötchen	Port.	€	3,00
Lachswürfel auf mediterranen Kartoffelsalat			
Carpaccio vom Rind an Balsamico			
Serranoschinken mit Feigen			
Avocado-Birnen Carpaccio			
Spargel weiß und grün mit Dip			
Strauchtomaten mit Mozzarella			
Melonenkugeln mit Parmaschinken			
Pikante Fleischbällchen mit Dip			
Putenmedaillons mit grünem Spargel			
Roastbeefrollchen mit grüner Sauce			
Schinkenrollchen mit Spargelspitzen			
Wachteleier im Kressebett			
Artischockenböden mit Vinaigrette			
Manchego eingelegt			
Frischkäse mit Rucola und Pesto			
Gemüserohkost mit Dips			
Gebratenes Gemüse mariniert			
Camembertwürfel mit Feigensenf			
dazu Baguette und Partybrötchen	Port.	€	2,10
Ananas mit Käsespießen		€	40,00
Ananas mit Cocktailspießen		€	40,00

Warme Cocktailhappen

Quiche Lorraine, Lauchquiche, Tomaten-Mozzarella-Quiche Bärlauchküchle, Gemüse Quiche, Brokkoli-Zucchini-Quiche Gemüsespieße, Schinken- Käsehörnchen, Feta-Küchle Pflaumen und Datteln im Speckmantel (2) Aprikose mit Käsefüllung (2), Hähnchenbrustspieß mit Ananas	Stück	€	2,00
Mini Wiener Schnitzel	Stück	€	2,70
Chicken Legs	Stück	€	2,70
Scampispieß	Stück	€	2,70
Krabben-Quiche	Stück	€	2,70
Spargel-Schinken-Quiche	Stück	€	2,70
Saté-Spieß mit Erdnußsauce	Stück	€	2,70
Thai Chicken Curry mit Reis	Port.	€	4,50
Thai Fish Curry mit Reis	Port.	€	4,50
Bruschetta mit Tomaten oder Auberginen (muss frisch vor Ort fertig zubereitet werden)	Stück	€	1,80
Mandelcrostini	Stück	€	3,00

Salat-Cocktails

Papayasalat, Taboulé Cous-Cous, Spargelsalat, gebratenes Gemüse, Ital. Salat „Florenz“, Hähnchenbrust „Hawaii“, Teufelsalat „Spezial“, Bauernsalat, russische Eier, Penne mit Rucola, Lauchsalat mit Apfelstücken, Gemüsesalat nach Art des Hauses, Chinesischer Salat, Orangensalat mit Fenchel, Papayasalat, Linsensalat, Linsensalat mit Thunfisch, dazu Baguette	Portion	€	2,90
--	---------	---	------

Desserts

Mousse au Chocolat, Erdbeertiramisu, Rote Grütze mit Vanillesauce, Panna cotta mit Erdbeermark, Bayrische Creme mit Himbeeren, Erdbeerquark, Himbeerspeise, Crème Brûlée, Obstsalat aus frischen Früchten, Birne Helene, Schwarzwälder Kirschcreme, Amarula Creme, Beerentartlette mit Sahne	Portion	€	3,20
--	---------	---	------

Fingerfood – Löffel - Buffet

Edellachs mit Honigdillsauce
Garnelenspießchen mit Cocktailsauce
Melonenkugeln mit Parmaschinken
Mini-Fleischbällchen
Kalbsröllchen mit Thunfischsauce
Spargel in Vinaigrette
Gebratenes Gemüse am Spieß
Tomaten-Babymozzarellaspieße
Käsespieße mit Trauben
Baguette und Ciabatta

Canapes belegt mit:

Räucherlachs, Forellenfilet,
Roastbeef rosé, Tatar,
Schinkenröllchen, Hähnchenbrust,
Frischkäse und Camembert

warm

Quiche Lorraine, Hähnchenspieß
Schinken- Käsehörnchen,
Pflaumen im Speckmantel

Dessert

Beeren mit Vanillesauce
Tiramisu
Crème Brûlée
Obstsalat

pro Person € 20,50
ab 20 Personen, pro Person 12 Teile

Sommer-Brunch-Buffer

Gemischter Brotkorb und Croissant
Hefenußzopf, Marmelade, Honig und Butter

Räucherfischplatte mit Lachs,
Forelle, Thunfisch und Sahnemeerrettich

Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Putenbraten
Käseplatte mit Weichkäse, Hartkäse und Trauben
Knackige Sommersalate mit zwei Dressings



warm

Kerbelschaumsüppchen
Schweinemedallion auf Zucchini überbacken
Hähnchenbrust mit Kräutersauce
Zucchini-puffer mit Schmand
Duftreis
Gemüse der Saison

Dessert

Obstsalat aus frischen Früchten, Mousse au chocolat

pro Person € 21,00
ab 15 Personen



Badisches Frühstück

Wurst- und Käseaufschnitt
Butter, Honig
und Erdbeermarmelade

warm

Kleine Fleischküchle
Rührei mit Kräutern

Obstsalat, Vanillejoghurt

Bauernbrot, Brötle, Brezel

pro Person € 5,00
ab 10 Personen

Sommertip

Honiggebeizter Lachs
„smoked grilled“
auf buntem Sommersalat
mit Wildkräutern und Joghurtdressing
dazu Baguette

pro Person € 9,80

Kalt-warm Buffets

(Vorspeisen sind auch als Flying Buffet möglich)

Markgrafenbuffet

Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Krabbensalat - bunt gefüllte Eier
Melonenspalten mit Schinken
Roastbeef rosé mit Remouladensauce
Putenröllchen mit grünem Spargel
Kalbfleischpastete im Teigmantel
Tomate gefüllt mit Gemüsesalat
Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings
Gemischter Brotkorb und Partybrötchen

warme Gerichte

Kalbsbraten mit Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Sherrysauce
Zanderfilet an Rieslingsahne
Spätzle, Petersilienkartoffeln
Sommergemüse, Spargel (Saison)

Dessert

Käseauswahl mit Butter und Trauben

Erdbeertiramisu, Mousse au chocolat,
Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person € 23,00
ab 10 Personen

Rustikales kalt-warm Buffet

Vorspeisen

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Russische Eier mit Seelachs auf Kartoffelsalat
Schwarzwälder Schinken
Geflügelplatte mit Früchten
Reichhaltiges Salatbuffet mit
verschiedenen Dressings
Gemischte Brotauswahl

warme Gerichte

Schweinekrustenbraten mit Jus
Sahnegeschnetzeltes
Burgunderbraten
Spätzle
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Dessert

Käseauswahl mit Butter und Trauben

Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person € 18,50
ab 10 Personen



Kalt warm Buffet „Alles was wir Lieben“
(eine Auswahl der meistgewünschten Gerichte)

Vorspeisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Krabbencocktail
Kalbfleischfrikadellen
Schinken mit Honigmelone
Tomate mit Mozzarella
Teufelsalat
Geflügelsalat „Hawaii“
Chinesischer Salat
Lauchsalat mit Apfelstücken
Badischer Kartoffelsalat
Gemischte Brotauswahl

warme Speisen

Spanferkelbraten mit Jus
Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bordelaise
Frische Pfifferlinge
Kartoffelgratin, breite Nudeln
Sommergemüse

Dessert

Käsespieße mit Trauben

Obstsalat aus frischen Früchten
Mousse au chocolat
Panna cotta mit Erdbeermark

pro Person € 24,00
ab 10 Personen

Badisches Buffet

Vorspeisen

Edellachs mit Honigdillsauce
Saibling vom Buchenrauch
mit Sahnemeerrettich
Wildpastete mit Senfkirschen
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Reichhaltiges Salatbuffet
und verschiedene Dressings
Gemischte Brotauswahl und Partybrötchen

Hauptspeisen

Medaillon vom Kalb, Schwein und Pute mit Rahmsauce
Tafelspitz mit Kräutermeerrettich
Hechtklößchen in Rielsingsauce
Butterreis -Petersilienkartoffeln
Hausgemachte Spätzle
Gemüse der Saison

Dessert

Käsebuffet mit Butter und Früchten

Erdbeercreme und Sahne
Rhabarberauflauf
Schokoladencreme

pro Person € 25,00
ab 10 Personen

Sommer - Buffet

Vorspeisen

Lachscarpaccio mit Limonensauce
Mariniertes Kalbfleisch mit Kräuterpesto auf Rucola
Strauchtomaten mit Schafskäse
Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse
Papayasalat
Sizilianische Auberginenröllchen
Reichhaltiges Salatbuffet mit
verschiedenen Dressings
Gemischtes Brot und Butter



warme Gerichte

Schweinemedaille mit Kräuterkruste und Jus
Lachssteak mit Rieslingsauce
Spinat-Crespelle überbacken
Tagliatelle
Rosmarinkartoffeln
Sommergemüse

Dessert

Käseauswahl mit Butter und Trauben

Panna cotta mit Himbeermark
Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person € 25,00

Badischen und Mediterranen Spezialitäten

Vorspeisen

Pochierter Rheinsalm mit Limettensauce
Carpaccio von Edellachs
Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Frutti di mare - Vitello Tonnato
Schwarzwälder Schinken mit Feigen
Eingelegtes Gemüse mariniert
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Salatbuffet mit frischen Salaten
und verschiedenen Dressings
Gemischte Brotauswahl
Ciabatta und Partybrötchen

Haupt-Gerichte

Kalbssteak mit Pfifferlingrahmsauce
Spätzle
Scampi gegrillt mit Zitronenbutter
Zanderfilet „Müllerin“
Roastbeef in der Olivenkruste
und Tagliatelle
Hirschbraten mit Knödeln
Gemüse der Saison

Dessert

Reichhaltige Käseauswahl mit Butter und Trauben

Tiramisu
Panna cotta mit Erdbeersauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme

Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person € 33,00
ab 20 Personen

1. Italienisches Buffet

zum Empfang

Mini Pizza und Grissini

Vorspeisen

Pochierter Salm mit Zitronensauce
Avocados mit Lachsstreifen - Frutti di Mare
Krabbenberg mit verschiedenen Saucen
Parmaschinken mit Melone und Feigen
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Artischocken mit Vinaigrette
Carpaccio mit Balsamicodressing
Marinierte Auberginen und Zucchini
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Verschiedene Antipasti
Rucola mit Parmesankäse, Zucchini Salat,
Italienischer Gemüsesalat, Lauchsalat mit Apfelstückchen,
Pilze in Olivenöl, Salat Risotto, Spaghettisalat,
Broccolisalat mit Mandeln, Sardischer Orangensalat,
frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Weissbrot, Ciabatta, Grissini und Partybrötchen



Hauptgerichte

Bollito misto mit verschiedenen Saucen
Lachs-Lasagne mit Dillsoße
Saltimbocca à la Romana
Frisch gegrillte Scampis mit Knoblauchbutter
Tagliatelle mit Pesto, Rigatoni mit Tomaten-Kräutersauce

Dessert

Italienische Käseauswahl mit Butter und Trauben

Panna cotta mit Himbeersauce, Melonensalat - Tiramisu
Italienische Eisbombe

pro Person € 33,00
ab 20 Personen

2. Italienisches Buffet

Vorspeisen

Avocados mit Lachsstreifen - Frutti di Mare
Parmaschinken mit Melone
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Carpaccio mit Balsamicodressing
Marinierte Auberginen und Zucchini
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Rucola mit Parmesankäse

Zucchini Salat, Salat Risotto, Spaghettisalat,
Broccolisalat mit Mandeln,
Sardischer Orangensalat,
frische Salate der Saison
und verschiedene Dressings
Weissbrot und Ciabatta

Hauptgerichte

Lachsnudeln mit Dillsauce
Lombardische Kalbfleischröllchen
Kräuterkrustenbraten
Rosmarinkartoffeln, Rigatoni mit Tomaten-Kräutersauce
Lasagne mit Sauce Bolognese

Dessert

Italienische Käseauswahl mit Butter und Trauben
Panna cotta mit Himbeersauce, Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person € 23,00
ab 10 Personen

3. Italienisches Buffet

Vorspeisen

Lachsmedaillons mit Limonensauce
Frutti di Mare
Parmaschinken mit Melone
Carpaccio vom Rinderfilet
Bruschetta mit Tomaten oder Auberginen
(muss vor Ort fertig zubereitet werden)
Feigen mit Ziegenkäse
Auberginenröllchen mit Tomatensauce
Strauchtomaten mit Babymozzarella und Basilikum
verschiedene Antipasti
Salatbuffet und zweierlei Dressing
Weißbrot und Ciabatta



Hauptgerichte

Seelachs auf Mangold an Kokosmilch mit Kräuterrisotto
Papardelle mit Garnelen und Mandelpesto
Saltimbocca á la Romana
mit Gnocchi und Mandelbrokkoli

Dessert

Italienische Käseauswahl mit Butter und Trauben

Mascarpone crème
Panna cotta mit Himbeersauce
Obstsalat
Tiramisu

pro Person € 25,00

Kinderbuffet

Vorspeisen

Salatbuffet mit Blattsalat
Tomaten- und Gurkenscheiben
und zweierlei Dressing
Radieschen
Gefüllte Eihälften
Mozzarella mit Pesto
Baguette

Hauptgerichte

Putensahnegeschnetztes
Chicken Nuggets
Spätzle
Gemüse der Saison

Ketchup und Asiasauce

Dessert

Obst-Igel
Schoko-Pudding

pro Kind € 8,50

Kindermenu

Teigwaren mit Butter und geriebenem Käse
Tomatensauce, kleiner Salat

pro Kind € 2,90

Barbecue Buffet

Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Gebratenes Gemüse mariniert
Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat mit und ohne Speck
Gemischtes Brot



Frisch vom Grill

Schweinerückensteak mariniert
Lammfilet auf Rosmarinweig
Putenspieß mit Früchten
Thüringer Bratwurst -Fetaküchle
Grilltomaten, Maiskolben
Schafskäse in Folie



Kräuterbutter, Senf und verschiedene Grillsaucen

Dessert

Erdbeertiramisu
Obstsalat aus frischen Früchten

Pro Person € 20,50

Weitere Vorschläge finden Sie unserer Grillliste



Kalte Platten und Buffets

Kleines Partygedeck

Medaillon, Schinkenröllchen mit Spargel,
Roastbeef rosé, Putenfleisch, Kalbsbraten,
Lachsschinken, Geflügelsalat, Waldorfsalat

pro Person € 12,00

Grosses Partygedeck

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Tournedos,
gefüllte Poulardenbrüstchen, Kalbsbratenröllchen
mit Waldorfsalat, Tomate mit Gemüsesalat,
Roastbeef rosé mit Sauce Remoulade, Kalbfleischsalat,
Teufelsalat, Käsebrett mit Trauben, Buttertraube

pro Person € 22,00

Käsebrett

für 6 Personen

Französischer Weichkäse, original Schweizer Käse,
Gervais angemacht und weitere internationale
Sorten mit Früchten reich garniert

Platte € 29,00

Vesperbrett „Baden“

für 6 Personen

Schwarzwälder- und Wacholderschinken,
Thüringer Rotwurst, Landleberwurst,
Badischer Fleischmagen, Bauernsalami,
Schinkenwurst

Platte € 29,00

Partyservice Schmid - Aufschnittplatte für 6 Personen

Delikater Schinken, roher Schinken,
kalter Braten, verschiedene Wurstsorten
reich garniert

Platte € 40,00

Fischplatte Exklusiv (Vorspeise)

für 6 Personen

Salmmedaillon mit Limonensauce,
Rotholz-Räucherlachs,
Forellenfilet und Thunfisch geräuchert,
dazu Sahnemeerrettich
marinierte Garnelen
Krabbencocktail

Pro Person € 18,00

Gemischtes Brot

pro Person € 1,70

Bauernbuffet

Forellenfilet und Heilbutt
Heringshappen in Sahnedip
Auberginen in Knoblauchmarinade

Schwarzwälder Schinkenauswahl
Geflügelplatte
Bauernpastete mit Cornichons
Schweinekräuterbraten
Hausmacher Vesperbrett

Salatbuffet

Käseauswahl mit Butter und Früchten

Brotauswahl

Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person € 17,00

Italienisches Buffet

Lachsstreifen mit Honigsensauce
Frutti di Mare
Calamares in Tomatensauce
Krabben natur mit Cocktailsauce

Parmaschinken mit Melone
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Roastbeef Venezia mit Remoulade
Filetmedaillon mit Aioli
Artischocken mit Vinaigrette
Gebratenes Gemüse mariniert
Sizilianische Auberginenröllchen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Salatbuffet

Italienische Käseauswahl mit Butter
und Trauben

Gemischte Brotauswahl

Melonensalat
Panna cotta mit Himbeersauce
Tiramisu

pro Person € 23,00

Badisches Buffet

Räucherlachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
Pochierte Albforelle mit Limonenschaum

Schinkenauswahl mit Spargelspitzen
Kalbfleischröllchen mit Waldorfsalat
Perlhuhnbrüstchen auf Selleriesalat
Kleine Fleischküchle
Roastbeef mit Remouladensauce
Schweinerücken „Gärtnerin“

Salatbuffet

Käseauswahl mit Butter und Früchten

Gemischtes Brotsortiment

Frische Beeren mit Sahne
Schokoladencreme

pro Person € 23,00

Buffet mit Badischen und Mediterranen Spezialitäten

Lachsschnitten mit Preiselbeersahnemeerrettich
Frutti di Mare

Schinkenröllchen mit grünem Spargel
Tafelspitz mit Kräutersahne
Bratenplatte mit Remouladensauce
Gefüllte Poulardenbrüstchen
Schwarzwälder Schinken mit frischen Feigen

Parmaschinken mit Melone
Gebratenes Gemüse eingelegt
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Salatbuffet
Reichhaltige Käseauswahl
mit Butter und Trauben

Gemischtes Brot

Obstsalat aus frischen Früchten
Tiramisù

pro Person € 23,00

Menü und warme Gerichte

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|------|
| 1. Sommersalat mit Wildkräutern,
warmen Ziegenkäse und Balsamico Topping | € | 7,50 |
| 2. Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Brot und Butter | € | 6,50 |
| 3. Garnelen mariniert auf gebratenem Frühlingsgemüse
an Balsamico mit Baguette | € | 8,00 |
| 4. Melone mit Parmaschinken, Brot und Butter | € | 6,50 |
| 5. Tomate mit Mozzarella und Basilikum,
Ciabatta und Butter | € | 6,50 |
| 6. Hechtklößchen in Dillsahne mit Naturreis (warm) | € | 7,50 |
| 7. Crespelle mit Ragout fin (warm) überbacken | € | 7,50 |

Suppen

- | | | |
|---|---|------|
| 1. Badische Festtagssuppe mit drei Einlagen | € | 2,70 |
| 2. Karotten-Ingwersuppe | € | 2,70 |
| 3. Zucchini-Broccoli-Rahmsuppe | € | 2,90 |
| 4. Kerbelcremesuppe-Rahmsuppe | € | 2,70 |
| 5. Badische Kartoffelsuppe „vegetarisch“ | € | 2,70 |
| 6. Tomatensuppe mit Basilikum | € | 2,70 |
| 7. Hausgemachte Gulaschsuppe | € | 2,90 |
| 8. Grünkernsuppe mit Markklößchen | € | 2,90 |
| 9. Minestrone mit Parmesan | € | 2,90 |
| 10. Rahmsüppchen von der Schwarzforelle mit Kracherle | € | 3,50 |
| 11. Thailändische Kokossuppe mit Hühnchen | € | 3,50 |

Hauptspeisen

- | | | |
|---|---|-------|
| 1. Gemischter Braten vom Schwein und Rind, Kartoffelgratin
Butternudeln, Gemüse der Saison und grüner Salat | € | 12,50 |
| 2. Gemischter Braten vom Kalb und der Pute, Kartoffelgratin
Butternudeln, Gemüse der Saison und grüner Salat | € | 12,50 |
| 3. Kalbsbraten mit Champignonrahmsoße, | | |

hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate	€	15,50
4. Schweinelendchen mit Champignonrahm- oder Pfifferlingsoße, Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate	€	15,50
5. Putenmedaillons mit Rahmsoße, Kartoffelrösti, Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate	€	15,50
6. Kalbssteak mit Morchelrahmsoße, Spargel (nur in der Saison) oder Gemüse hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate	€	26,00
7. Lammfilet an Rosmarinjus, Bohnenbündel, Kartoffelgratin und Salat	€	16,00
8. Hirschkalbsrücken mit Wildrahmsoße, hausgemachte Spätzle, Thymiankartoffelplätzchen und Gemüse	€	18,50

Fischgericht

1. Zanderfilet in Rieslingsahne, Elsässer Nüdeli und Mandelbroccoli	€	12,50
2. Atlantikzungenfilet „Müller“ mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	€	12,50
3. Seelachs auf Mangold mit Sahne, Kräuterrisotto und Salat	€	12,50
4. Lachsschnitte auf Blattspinat mit Tagliatelle und Salat	€	12,50

Vegetarische Gerichte

1. Steinpilzrisotto mit Salat	€	10,00
2. Gefüllter Kohlrabi mit Petersilienkartoffeln und Kräutersauce, dazu Salat	€	8,00
3. Auberginen-Auflauf „Caponata“ mit Penne und Parmesan, dazu Salat	€	8,00
4. Zucchini-puffer mit Bärlauchschmand und Salat	€	6,50

Dessert

1. Früchtecocktail aus frischen Früchten mit Mandelsplitter	€	3,50
2. Exotischer Fruchtsalat	€	3,50
3. Frische Erdbeeren mit Sahne während der Saison	€	3,50
4. Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne	€	3,50
5. Mousse au chocolat schwarz oder weiss	€	4,50
6. Crème Brûlée, Amarula Creme karamellisiert	€	4,50
7. Tiramisu, Erdbeertiramisu	€	4,50
8. Panna cotta mit Erdbeermark	€	3,50
9. Heidelbeerquark oder Himbeerquark	€	3,50
10. Bayrische Creme	€	3,50
11. Mascarponecreme mit Himbeeren und Amaretti	€	4,50
12. Sorbet Blutorange mit Früchten der Saison	€	3,50
13. Schneeballen mit Vanillesauce und karamellisierten Mandeln	€	4,50
14. Schokoladenbrunnen mit brauner und weißer Schokolade verschiedenen Früchten und süßen Dipsaucen	pro Person €	6,50
15. Profiteroles gefüllt mit Sahne, dazu warme Schokoladensauce	pro Person €	4,50

„Spargelzeit“

Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise
Kleine Pfannkuchen
Gekochter und roher Schinken
Kleines Putensteak



pro Person € 16,00

Arbeitsessen Tellergerichte für die kurze Mittagspause

Lasagne mit Sauce Bolognese und Salat	pro Person	€	8,80
Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat oder Gemüse	pro Person	€	9,20
Hähnchenmedaillons mit Basmatireis, Currysoße und Salat	pro Person	€	9,80
Poulardenbrüstchen „Florentine“ mit Jus; Rösti oder Butternudeln und Salat oder Gemüse	pro Person	€	9,80
Putenschnitzel natur oder paniert mit Petersilienkartoffel Gemüse oder Salat	pro Person	€	8,80
Schweinemedallions (2 Stück) mit Champignonrahmsoße Spätzle und Salat	pro Person	€	9,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	pro Person	€	8,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffel, rote Beete und Salat	pro Person	€	9,80
Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Petersilienkartoffel	pro Person	€	9,80
THAI-Curry mit Duftreis und Salat	pro Person	€	8,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse der Saison und Petersilienkartoffel	pro Person	€	16,00

Vegetarische Arbeitsessen

Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat	pro Person	€	7,80
Rahmpilze mit Semmelknödel und Salat	pro Person	€	7,80
Badischer Gemüsewok mit Nudeln, Gemüse, Kräutersauce und Salat	pro Person	€	7,80
Ricotta-Nocken mit getrockneten Tomaten, Parmesankäse und Salatteller	pro Person	€	7,80
Mangoldnocken in Salbeibutter gebraten mit Parmesan und Salatteller	pro Person	€	7,80
Penna alla Norma mit Salat	pro Person	€	6,50
Zucchini-puffer mit Bärlauchschmand und Salat	pro Person	€	6,50

Eintopf-Gerichte

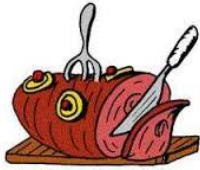
Kartoffeleintopf mit Gemüse „vegetarisch“	Portion	€	4,90
Linseneintopf mit Wienerle	Portion	€	5,90
Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch	Portion	€	6,50
Ratatouilles	Portion	€	4,90
Chili corn Carne	Portion	€	6,50

Portion = ½ Liter.

Warme Fleischspeisen - Kilopreise

Schweinekeule oder Krustenbraten gegrillt	kg	€	16,00
Burgunderschinken oder Rieslingschinken	kg	€	16,00
Kasseler im Blätterteig	kg	€	20,00
Schweinerollbraten pikant gewürzt	kg	€	16,00

Spanferkel mit Knochen	kg	€	13,00
Spanferkel ohne Knochen	kg	€	16,00
Ochsenbrust oder Tafelspitz gekocht	kg	€	18,00
Roastbeef „Provenciale“ oder mit Olivenkruste	kg	€	40,00
Gefüllter Kalbsrollbraten	kg	€	24,00
Lammfilet mit Rosmarinjus	kg	€	34,00
Putenbraten mit Jus	kg	€	16,00
Hirschbraten mit Rahmsauce	kg	€	34,00
Fleischkäse	kg	€	13,00
Pizzafleischkäse	kg	€	15,00



Schweinehaxe gegrillt	Stück	€	5,50
Hähnchen gegrillt	Stück	€	6,50
Hähnchenschlegel gegrillt	Stück	€	2,50
Fleischkühle oder Fetakühle	Stück	€	2,00
Schweineschnitzel paniert oder „Jägerart“	Stück	€	3,40
Putenschnitzel paniert oder natur	Stück	€	3,40
Kalbschnitzel paniert	Stück	€	8,50

Grill - Saucen und Butterzubereitungen - Dressings

Aiolsauce - Knoblauch	100 g	€	1,10
Asiasauce	100 g	€	1,70
Bärlauchschmand	100 g	€	1,90
Chutney	100 g	€	1,70
Cocktailsauce	100 g	€	1,10
Currysauce	100 g	€	1,10
Frankfurter grüne Sauce	100 g	€	1,10
Kräuterbutter / Pfefferbutter	100 g	€	1,90
Kräutersahnesauce	100 g	€	1,10
Limonensauce	100 g	€	1,10
Preiselbeermeerrettich	100 g	€	1,70
Remouladensauce	100 g	€	1,10
Sahnemeerrettich	100 g	€	1,70
Tzatziki	100g	€	1,10
Currysauce warm	100 g	€	1,10
French Dressing	100 g	€	1,10
Himbeerdressing	100 g	€	1,60
Knoblauchdressing (klar oder mit Sahne)	100 g	€	1,10
Kräuterdressing (klar oder mit Sahne)	100 g	€	1,10
Thousand Island	100 g	€	1,10

Rohkostsalate

Ackersalat mit Speck und Croutons	100 g	€	1,60
Blattsalate der Saison	100 g	€	1,10
Chicoree mit Ananasdressing	100 g	€	1,60
Fenchelsalat	100 g	€	1,40
Gurkensalat	100 g	€	1,10
Italienischer Salat	100 g	€	1,60
Karottensalat	100 g	€	1,10
Paprikasalat	100 g	€	1,40
Radieschensalat	100 g	€	1,20
Rettichsalat	100 g	€	1,10
Rote Bete Salat frisch	100 g	€	1,20
Rucola mit Parmesankäse und Pesto	100 g	€	1,60
Salat „Hermine“	100 g	€	1,40
Salat von Staudensellerie	100 g	€	1,60
Sardischer Orangensalat mit Fenchel	100 g	€	2,00
Schichtsalat	100 g	€	1,60

Sellerie-Karotten-Rohkost	100 g	€	1,20
Selleriesalat	100 g	€	1,10
Spargel weiß und grün gebraten mariniert	100 g	€	2,00
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	100 g	€	2,00
Tomatensalat mit Avocado	100 g	€	2,50
Tomatensalat	100 g	€	1,10
Weisskrautsalat	100 g	€	1,10
Zucchinisalat	100 g	€	1,40

vegetarische Salate

Artischockensalat	100 g	€	2,00
Auberginensalat gebraten mariniert	100 g	€	1,90
Bohnenkernsalat gemischt	100 g	€	1,20
Bohnensalat von grünen Bohnen	100 g	€	1,20
Broccolisalat mit Mandeln	100 g	€	1,40
Cous-Coussalat	100 g	€	2,00
Eiersalat mit Champignons	100 g	€	1,60
Farmersalat	100 g	€	1,20
gebratenes Gemüse mariniert gemischt	100 g	€	1,90
gebratenes Gemüse mit Kürbis	100 g	€	1,90
Gemüsesalat	100 g	€	1,50
Griechischer Salat mit Schafskäse	100 g	€	2,00
Grüner Spargel mit getrockneten Tomaten und Pinienk.	100 g	€	2,50
Indischer Reissalat	100 g	€	1,40
Kartoffelsalat mit Gurken und Mayonnaise	100 g	€	1,10
Kartoffelsalat natur	100 g	€	1,10
Lauchsalat mit Apfelstückchen	100 g	€	1,40
Linsensalat	100 g	€	1,60
Maissalat	100 g	€	1,20
Paprika gebraten mariniert	100 g	€	1,90
Pennensalat mit Rucola, getrockneten Tomaten + Pinien	100g	€	2,00
Pilze gebraten mariniert	100 g	€	2,00
Räuchertofu mit Wildkräutern	100 g	€	2,50
Reissalat mit Gemüse	100 g	€	1,50
Rosa Weißkrautsalat mit Grapefruit	100 g	€	1,40
Schweizer Käsesalat	100 g	€	2,00
Spargelsalat weiß oder grün	100 g	€	2,00
Salat Risotto	100 g	€	1,50
Waldorfsalat	100 g	€	1,40
Waldpilzsalat	100 g	€	2,00
Weisskrautsalat mit Ananas	100 g	€	1,40
Zucchini gebraten mariniert	100 g	€	1,90

Salate mit Fleisch

Chicoree mit Schinkenstreifen	100 g	€	1,60
Chinesischer Salat	100 g	€	2,50
Dänischer Nudelsalat	100 g	€	1,60
Diplomatensalat	100 g	€	1,80
Eiersalat mit Schinken und Ananas	100 g	€	1,60
Geflügelsalat mit Curry	100 g	€	1,80
Geflügelsalat "Hawaii"	100 g	€	1,80
Grillsalat	100 g	€	2,00
Kalbfleischsalat mit Trauben	100 g	€	1,80
Kalbfleischsalat	100 g	€	1,80
Kartoffelsalat mit Schinkenwürfeln oder natur	100 g	€	1,10
Rindfleischsalat Hausfrauenart	100 g	€	1,80
Rindfleischsalat Zigeuner Art	100 g	€	1,80
Straßburger Wurstsalat	100 g	€	1,60
Teufelsalat	100 g	€	1,80
Tiroler Wurstsalat	100 g	€	1,60

Salate mit Fisch

Heringssalat weiß oder Rot	100 g	€	1,50
Krabbensalat klar oder mit Cognacsauce	100 g	€	2,70
Matjessalat	100 g	€	2,20
Meeresfrüchtesalat	100 g	€	2,70
Oktopus-Salat	100 g	€	3,50
Räucherfischsalat	100 g	€	2,70
Salat Nizza	100 g	€	2,50
Thunfischsalat	100 g	€	2,70
Thai-Papaya Salat (ab 2 kg)	100 g	€	3,50

Raclette und Fondue

„Raclette“

original Raclettekäse
in Scheiben oder als halber Laib

roher Lachs, Seeteufel und Garnelen

grobe und feine Salami
milder gekochter und roher Schinken

kleine dünne Filetscheiben von Kalb, Rind und Pute
kleine rohe Hackfleischbällchen

Kartoffelscheiben
Zwiebelringe
Cocktailtomaten
blanchiertes Gemüse
frische Pilze

frische Datteln, Aprikosen, Walnüsse
exotische Früchte

kleine Cornichons und Perlzwiebel, Maiskölbchen

gemischte frische Salate mit Dressing

Baguette hell und dunkel

gekochte Pellkartoffel

pro Person € 25,00

ohne Fisch

pro Person € 20,00

Wir stellen Ihnen Tischraclette-Geräte oder Pfannen zur Verfügung.

„Fondue Bourguignonne“

Schweine- und Rinderlende
Putenbrust
in feine Würfel geschnitten

Hackfleischklößchen mit Feta gefüllt
kleine Frühlingsrollen



Saucen:

Senfsauce, Aioli
Cocktailsauce, Currysauce
Kräutersauce
Chutney

Salatbuffet mit Dressings

geschmacksneutrales Pflanzenfett für den Fonduetopf

Gemischtes Brot und Partybrötchen

pro Person € 24,00

„Fondue Chinoise“

Kalbs- und Rinderlende
Geflügelleber und Putenbrust

Riesengarnelen (2 Stück pro Person)
Lachs und Seeteufel

alles hauchdünn geschnitten

Brokkoli, Zucchini, Karotten,
Erbsen und Bohnen
verschiedene Pilze

alles klein geschnitten

Glasnudeln, Wantans, Tofuwürfel und Muscheln in Schälchen

Saucen:

Sojasauce
Aioli
Cocktailsauce
Currysauce
Sahnemeerrettich
Limonensauce
Kräutersauce
Chutnay
Wasabi

bunte Salate und Ackersalat auf kleinen Tellern

Hühnerfleischbrühe mit Gemüsejuliane für den Mongolentopf

gemischtes Brot und Partybrötchen

pro Person € 31,00

Wir liefern Ihnen für je 8 Personen einen Mongolentopf mit Körbchen.

Für Feste z.B. Kindergeburtstag



Waffeln frisch zubereitet	Stück	€	0,90
Waffelgerät	pauschal	€	25,00
Zuckerwatte		€	0,50
Zuckerwattenmaschine		€	50,00
Popcorn	Tüte	€	1,00
Popcornmaschine		€	50,00
Ital. Eiswagen	pauschal	€	150,00
Kugel Eis	ab Kugel	€	0,60
Sorten von Mövenpick: Vanille, Schoko, Erdbeere, Mint-Schokolade und Quark-Sauerkirsch			
Personal zur Zubereitung	pro Person / pauschal	€	60,00



Sollten Sie Allergiker unter Ihren Gästen haben, so lassen Sie uns dies wissen.
Wir berücksichtigen Ihre Wünsche bei der Zubereitung.
z.B. Laktose, Gluten oder Alkoholallergie usw....

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen auch ein spezielles Angebot.

Bei einem Bestellwert ab 250,00 € Lieferung frei Haus.
Bei einem Bestellwert unter 250,00 € wird Ihnen die Zufahrt nach Vereinbarung berechnet.
Fahrten außerhalb von Karlsruhe werden nach Vereinbarung berechnet.
Selbstverständlich können Sie Ihre bestellte Ware auch selbst abholen.

Bitte geben Sie Ihre endgültige Bestellung spätestens
7 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstag auf.

Leihgeschirr Auszug aus unserem Programm

Teller	€	0,50
Besteckteil	€	0,25
Gläser	€	0,50
Vliesserviette	€	0,30

Für größere Veranstaltungen machen wir Ihnen gerne auch eine Pauschale.
Fragen Sie einfach nach.

Tischdecke 1,90 m x 1,30 m	€	4,30
Tischdecke 2,80 m x 1,30 m	€	6,80
Stoffservietten	€	1,10

Personal	pro Pers. / Std.	€	19,90
----------	------------------	---	-------

Fehlendes oder beschädigtes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.