

Gültig ab 22.01.2018

Klare Suppen

	Preis pro Person
Nudelsuppe	2,60 €
Leberspätzlesuppe	3,20 €
Flädlesuppe	3,20 €
Italienische Gemüsesuppe	3,20 €

Cremesuppen

Tomatencremesuppe	3,00 €
Broccolicremesuppe	3,00 €
Lauchcremesuppe	3,00 €
Karotten-Selleriecremesuppe	3,00 €
Spargelcremesuppe	4,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Schinkenspeck	3,20 €
Knoblauch-Bärlauchcremesuppe	3,00 €
Steinpilzcremesuppe	4,50 €
Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern	3,50 €
Gulaschsuppe mit Brot	7,90 €

Suppenbüffet ab 15 Personen

Gulaschsuppe, Bohnensuppe mit Schinken und Speck, Kartoffelsuppe mit Würstchen,
Tomatensuppe mit Mozzarella dazu frisches Weißbrot und deftiges Bauernbrot

zum Preis von 7,90 Euro pro Person

Verschiedene Salatvariationen als Vorspeise

	Preis pro Person
Salatbuffet mit frischem Weißbrot und deftigem Bauerbrot	4,20 €
Gemischter Salatteller mit frischem Baguette	3,90 €
Feldsalat mit Speck, Croutons und frischem Baguette (Saison)	4,60 €
Feldsalat mit Tomaten, Fetakäse und frischem Baguette (Saison)	5,90 €
Bunter Blattsalat mit Streifen vom Viktoriabarsch und frischem Baguette	6,90 €
Bunter Blattsalat mit Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste und Baguette	6,90 €

Vorspeisen

Parmaschinken mit Galia-Honigmelone und frischem Baguette	5,90 €
Krabbencocktail mit frischem Baguette	6,90 €
Geflügelcocktail „Hawaii“ mit frischem Baguette	5,90 €
Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und frischem Baguette	6,80 €

Vorspeisenbuffet`s ab 20 Personen

Fisch

Räucherlachs, Räucherforellenfilets, Hummerterriner, Krabbencocktail, Thunfischsalat, Sahneheringsfilet, geräuchertes Makrelenfilet, Honigdillsoße, Sahnemeerrettich, Knoblauchsoße und frischem Baguette

zum Preis von 12,50 € pro Person

Gemischt

Schinken mit Melone, Hirschterriner, Gemüseterriner, Räucherlachs, Thunfischsalat, geräuchertem Forellenfilet, Bärlauch-Spaghetti, Gefülltes Schweinefilet, Knoblauchsoße, Cocktailsoße, Sahnemeerrettich, Honigdillsoße, frischem Weißbrot und deftigem Bauernbrot

zum Preis von 12,50 € pro Person

Verschiedene Büffet`s als Hauptgang

Badisches Nudelbüffet ab 15 Personen

Schinkennudeln, Käsespätzle, Bärlauch-Knoblauch-Makkaroni
und mit Blattsalaten der Saison

zum Preis von 9,50 Euro pro Person

Italienisches Nudelbüffet ab 15 Personen

Spaghetti Carbonara, Lasagne, Tortellini in Käsesahnesoße,
Spaghetti Bolognese, Penne Arrabbiata und Salat

zum Preis von 9,50 €

Bayrisches Büffet ab 20 Personen

Schweinehaxen gegrillt, Leberkäs, Weißwürstle, und Schweinekrustenbraten mit Bratensoße
Sauerkraut, Semmelknödel, Bratkartoffeln und Brezeln

zum Preis von 13,90 Euro pro Person

Schnitzelbüffet ab 20 Personen

Jägerschnitzel, Zigeunerschnitzel, panierte Schnitzel mit Rahmsöße
Spätzle, Semmelknödel und Salat

zum Preis von 12,50 Euro pro Person

Badisches Büffet ab 30 Personen

Sauerbraten, Rindfleisch mit Meerrettich, saures Leberle, Rinderzunge in Madeirasöße,
saures Sulz mit Spätzle, Bandnudeln, Semmelknödel, Bratkartoffeln und Salat

zum Preis von 14,80 Euro pro Person

Italienisches Büffet ab 20 Personen

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Peperoncini,
Geschmortes Kaninchen a.la. Riva di Vallarsa, Tortellini in Käsesahnesöße,
Barschfilet Napoli, mit Rosmarienkartoffeln, Polenta, Bandnudeln und Salat

zum Preis von 16,50 Euro pro Person

Schlemmerbüffet ab 30 Personen

Halbe Enten in Orangensoße, Hähnchenbrustfilet süß-sauer, mit Cognac marinierte Lammkeule in Sauce provençal, Lachsfilet in Bärlauchsoße, mit Reis, Bandnudeln, Kartoffelgratin, Salat und Gemüsevariationen (Speckbohnen, Broccoli, Buttermöhrrchen)

zum Preis von 16,90 Euro pro Person

Amerikanisches Büffet

Pulled Pork, Chicken Wings und Sparerips
mit Country Patatos Coleslaw, Baked Beans und Maiskolben

zum Preis von 14,40 € pro Person

Kalt-Warmes Schlemmerbüffet ab 30 Personen

Geräucherter Lachs mit Honig-Dillsoße, Thunfischsalat, verschiedene Fischterrinen, Krabbencocktail, Antipasti, Parmaschinken mit Galia-Melonen, verschiedene Fleischterrinen und Pasteten, geräuchertes Forellenfilet, Rinderzunge Tomaten Mozzarella, Cocktailsalat, Gurkensalat, Nudelsalat, Karottensalat, Knoblauchsoße, Cocktailsoße, Kräutersoße, und verschiedene Brötchen und Brot

Medallion´s vom Schweinefilet in Champignonsoße, Cordon-bleu vom Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße, Hirschbraten in Pfifferlingssoße, und Lachsfilet mit Rieslingsoße dazu Bandnudeln, Kartoffelgratin, Reis, Spätzle und frisches Marktgemüse

zum Preis von 32,00 Euro pro Person

Wir Grillen für Sie vor Ort ab 25 Personen

Partygrill

Eingelegte Grillsteaks , Grillwürstchen, Eingelegter Schweinebauch, Putenschnitzel, 6 verschiedene Salate nach Wahl, 3 versch. Grillsoßen und frisches Baguette

13,50 Euro

Schlemmergrill

Schweinerückensteak, Rumpsteak, marinierte Lammrückenfilet, Putenschnitzel, Schweinefilet, Merguez, 6 Versch. Salate nach Wahl, Kartoffelgratin, 3 versch. Grillsoßen und frisches Baguette

19,90 Euro

Gourmetgrill

Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet,
Zanderfilet, Lachsfilet
6 versch. Salate nach Wahl, Kartoffelgratin, Grillpfannengemüse,
4 versch. Grillsoßen, Hausgemachtes Bärlauch-Pesto, Zwiebeln und frisches Baguette

25,90 Euro

Hauptgerichte

Rinderbraten „Jägerart“ Kalbsbraten in Champignonsoße und Schweinebraten mit Spätzle, Semmelknödel, Gemüse der Saison und Salat	14,40 €
Medallion`s vom Schweinefilet mit Champignonsoße und Putenschnitzel natur mit Rahmsoße dazu Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison und Salat	14,40 €
Schweinefilet gefüllt dazu Champignonsahnesoße und Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße dazu Spätzle, Kartoffelgratin Gemüse der Saison und Salat	14,40 €
Medallion`s vom Schweinefilet mit Käsekruste und panierte Schnitzel dazu Rahmsoße, Bandnudeln, Bratkartoffeln, Gemüse der Saison und Salat	14,40 €
Schweinefilet ganz gebraten in Waldpilzsoße und Putenrahmgeschnetzeltes mit Bandnudeln, Reis, Gemüse der Saison und Salat	14,40 €
Medallion`s vom Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken und Jägerschnitzel von der Putenbrust mit Kartoffelgratin, Bandnudeln, Gemüse der Saison und Salat	14,40 €
Hirschbraten in Steinpilzsoße und Medallion`s vom Schweinefilet mit Bandnudeln, Semmelknödel, Rotkraut und Blattspinat	14,80 €
Lammkeulenbraten mariniert nach „Elsässer Art“ in Soße provençal und Ente ohne Knochen in Orangensoße mit Kartoffelgratin, Bandnudeln, Speckbohnen und Salat	15,80 €
Ente ohne Knochen in roter Currysoße und Hähnchenbrustfilet süß-sauer mit Thailändischem Duftreis	14,80 €
Kaninchen Spanische Art und Hähnchenschenkel ohne Knochen in Currypaprikasoße Rosmarinkartoffeln, Basmatireis, Pfannengemüse und Salat	13,80 €
Badischer Sauerbraten und Rinderzunge in Madeirasoße mit Bandnudeln, Semmelknödel und Salat	14,40 €
Badischer Sauerbraten und panierte Schnitzel mir Rahmsoße, Bandnudeln, Semmelknödel und Salat	14,40 €
Putengeschnetzeltes (Curry) Schweinegeschnetzeltes (Rahm)	

mit Reis, Bandnudeln und Salat	10,80 €
Rindfleisch mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren und saures Leberle mit Bratkartoffeln und deftigem Bauernbrot	11,90 €
Rindergulasch Zigeuner Art mit Spätzle Rotkraut und Salat	11,50 €
Gefüllte Kalbsbrust mit Champignonsoße, Bandnudel, Erbsen, Buttermöhrrchen und buntem Blattsalat	14,50 €
Ragout von der Hirschkeule mit Spätzle, Preiselbeeren Rotkraut und Salat	15,50 €
Sauerbraten von der Hirschkeule, und Medallion's vom Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken, mit Rahmsoße, Spätzle, Knödel, Gemüse und Salat	15,50 €
Schinkenkrustenbraten mit Burgundersoße, Spätzle, und buntem Blattsalat	9,90 €
Schweinehals gefüllt in einer kräftigen Jägersoße mit Spätzle und buntem Blattsalat	10,90 €
Schweinehals Gegrillt im Zwiebelbett mit Spätzle, Speckbohnen und Burgundersoße	10,50 €
Schäufele mit Kartoffelsalat und buntem Blattsalat	9,90 €
Halsschinkle oder Kassler oder Schäufele in Brotteig gebacken mit 4 Versch. Salaten und Brot	9,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken paniert, gegrillte Hähnchenschenkel, und hausgemachte Frikadellen mit 4 Versch. Salaten und frischem Weißbrot	9,90 €
Schnitzel mit Spätzle, Rahmsoße und Salat	9,50 €
Schnitzel mit Kartoffelsalat und buntem Blattsalat	9,50 €
Portion Schnitzel (2 Stück) mit Rahmsoße	4,50 €

Dessert`s

Obstsalat von frischen Früchten	4,90 €
3 Versch, Mousse	4,90 €
Eisbombe oder Eistorte	5,20 €

Dessertbuffet ab 20 Personen

Obstsalat, Mousse Chocolat, Mousse Vanille, Himbeerquarkspeise,
Eisbombe oder Eistorte 5,20 €

Und Zum Abschluss

Käseplatte mit Trauben und frischem Weißbrot 3,00 €

Lieferbedingungen

Fehlende oder zerbrochene Teile müssen wir in Rechnung stellen.
Die Leihbehälter, Leihgeschirr, Gläser und Besteck sind in gereinigtem Zustand
zurückzugeben. Sofern dieses nicht möglich ist, werden wir die
Reinigungskosten in Rechnung stellen.

Alle genannten Preise sind Endpreise inkl. MwSt.

Lieferung ab 15 Pers. frei Haus bis 20 Km.

Mit erscheinen der neuen Preisliste erlischt die Gültigkeit der jetzigen Preisliste.
Falls Sie Wünsche haben die Sie nicht auf dieser Karte finden sprechen Sie mit
uns, wir werden Sie nach Möglichkeit erfüllen.

Leihgeschirr

Salatteller	0,25 €
Suppenteller	0,35 €
Teller mit Besteck	0,65 €
Kaffeegedeck	0,65 €