



Bankettmappe & Buffetvorschläge

Liebe Gäste,

in dieser Mappe finden sie unsere allgemeinen Bankettvorschläge. Sollten Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir werden ihre Wünsche sehr gerne realisieren, sofern uns dies möglich ist.

Mit unserem Party- und Eventcateringservice stehen wir Ihnen bei all Ihren Veranstaltungen mit unserem geballten Know-how aus mehreren Jahrzehnten Berufserfahrung und unserem unvergleichlichen Service stets zur Seite.

Beeindrucken sie ihre Gäste mit unseren „dicken Berta“, während diese unserem Team bei der Zubereitung ihres Caterings über die Schulter schauen können.

Wir bevorzugen stets regionale Lieferanten und weichen auf weiter entfernte nur aus, wenn wir diese Produkte bei uns nicht bekommen können. Auch müssen wir stets die Jahreszeit berücksichtigen. Sollten wir ein Produkt für Sie nicht bekommen, weichen wir auf ein anderes, hochwertiges und der Saison entsprechendes aus.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 7% (Stand September 2022), welche wir bei Rechnungsstellung ausweisen. In unseren Preisen sind ausschließlich die Mitarbeitenden inbegriffen, die wir für den Reibungslosen Ablauf benötigen.

Sollten sie Servicemitarbeitende wünschen, sprechen sie uns gerne an - wir werden ihnen diese gerne organisieren.

Die hier angegebenen Preise dienen als Anhaltspunkte. Aufgrund der aktuellen Marktsituation können kurzfristige Preisanpassungen möglich sein.

Kesselparties aus der Feldküche

Gerne besuchen wir sie auch nur mit unserer „dicken Berta“ und verwöhnen Sie kostengünstig ab 80 bis maximal 600 Personen mit unseren Kesselparties. Unsere Kesselparties eignen sich auch hervorragend für Incentives oder Vereinsfeste, oder als krönender Abschluss eines Ausflugs.

Texas Jailhouse Chili

Echtes, texanisches Chili con Carne mit saftigen Rindfleischwürfeln und allerlei Gewürzen, ganz ohne Bohnen oder Mais. Dazu reichen wir Brötchen, Sauerrahm und eingelegte Jalapeno- Chili

Pro Person 12.-€

Kurpfälzer Dreifaltigkeit

Oma Liesels Kartoffelsuppe, Dampfnudel mit Salzkruste, Vanille- oder Weinsauce

Pro Person 6,80 €

Erbsesubb & Apfelkühle

Kräftige Erbsensuppe mit Wurst vom Metzger Börzel, Apfelkühle aus Äpfeln vom Obsthof Hoffmann, im Bierteig mit Zimt & Zucker

Pro Person 9,90 €

Linseneintopf & Kaiserschmarren

Linseneintopf mit Speck, Spätzle und Wienerle vom Metzger Börzel, Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Pro Person 13.-€

Stehempfänge

Ihren Sekt- oder Stehempfang becatern wir gerne ab 20 Personen

Schweizer Apéroplättli

Bündner Fleisch, Bündner Rohschinken und Bündner Salsiz,
Käse aus der Schweiz von Naturli aus dem Oberland,
Gewürzgurken, Datterinitomaten, Silberzwiebeln und Oliven, Grissini

Pro Person 8.-€

L'italiano

Bresaola und Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella-Spießchen,
Frittierte Pizzabällchen (warm), Parmesanwürfel, Auberginenröllchen
mit Tomatenfrischkäse, Grissini

Pro Person 7.-€

Veganista

Avocadowrap, Basilikumfallafel mit Humus (warm),
gefüllte Champignonköpfe mit Reis und Dörrtomaten,
Kartoffel-Bulgurschiffchen

Pro Person 6.-€

Highlander

Schottischer Rauchlachs mit Whiskey-Senfsauce,
Mini- Shepherd's Pie (im Glas gebacken),
Tatar mit Spey-Whiskey,
Schottische Eier

Pro Person 10.-€

Buffets

Unsere Buffets servieren wir gerne ab 60 Personen

Das Vegane!

Salate

Couscous- Rote Beete- Salat mit Federkohl
Datterini- Tomatensalat
Buchweizensalat mit Pilzen
Orangen- Karottensalat mit gedörrten Cranberries
Beluga- Linsensalat mit Körrie H55

Bunte Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Baguettes

Hauptgerichte

Pilze „Wellington“ im Blätterteig
Süßkartoffelstew mit Pintobohnen
Chana Dal
Cremolata- Kartoffelstampf mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie
Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis
Verschiedene Gemüse der Saison

Desserts

Torta della nonna - italienischer Mandelkuchen
Vegane Crème brûlée
Lemon Cheesecake im Glas
Kokosmilchreis mit Beeren

38.- pro Person

Bavaria

Salate

Kartoffelsalat
Rotkrautsalat
Rettichsalat
Gurkensalat
Obazda

Blattsalate mit Dressings
Brot und Butter

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Schwein mit Biersauce
Weißwürste mit süßem Senf
Fleischpflanzerl
Backhenderl mit Zitrone

Sauerkraut
Serviettenknödel
Kartoffelstampf
Brezeln

Desserts

Bayrisch Creme mit Himbeeren
Zwetschgendatschi mit Schlagrahm im Glas
Germknödel mit Vanilleschaum

29.-€ pro Person

The Duke of Inverness' Choice

Salate

Karottensalat
marinierte Pilze
Krautsalat
Rindfleischsalat
Schottischer Heringsalat

Blattsalate mit Dressings
Brot und Butter

Hauptgerichte

Rinderragout „Balmoral“ mit grobem Senf und Whisky
Nordseemuscheln, Lachs und Schellfisch an Vermouth-Dill-Sauce
Rumblethethumps - vegetarischer Auflauf aus Kartoffeln, Kohl und Zwiebeln mit Cheddar

Gemüseauswahl
Kartoffeln
Rollgerste
Haferkroketten

Desserts

„Topsy Laird Trifle“ Poundcake, Drambuie Whiskeylikör, Vanillecreme, Himbeeren
Sticky Toffee Pudding
Frittierte Marsriegel
Shortbread

39.-€ pro Person

Schweizer Buffet

Vorspeisen

Gurkensalat mit Sauerrahm
Orangen- Karottensalat
Randensalat mit Äpfeln (Rote Beete)
Chabissalat (Krautsalat)

Bündner Fleisch, Rohschinken & Salzis
Räucherfischplatte

Nüsslisalat mit verschiedenen Garnituren
hausgemachtes French- und Italiendressing

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetztes
Tessiner Schweinebraten mit Speck
Äpler Maggronen mit Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus

Gemüse der Saison
Rösti
Tessiner Polenta mit Dörrtomaten

Vegetarische Gerichte

Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse
Appenzeller Käsehörnli

Desserts

Thurgauer Süßmostcreme
Gebrannte Creme mit Kirsch
Aargauer Rüblichnitte
Zweierlei Tobleronemousse

Schweizer Käseauswahl von Naturli aus dem Oberland
Brot und Butter

46.- € pro Person

Universal

Salate

Linsensalat mit „Körrie H55“
Kartoffelsalat
Orangen- Karottensalat
Gurkensalat mit Dill

Blattsalat mit hausgemachten Dressings

Hauptgerichte

Altwiener Rindergulasch
Chicken Tikka Masala (Hähnchensteaks in indischer Joghurt- Marinade mit pikanter Gewürz-
Tomatensauce)

Indisches Chana dal mit veganem Kokosjoghurt

Butterspätzle
Basmatireis
Gemüseauswahl

Dessert

Limoncello- Tiramisu
Veganer, indischer Gewürz-Schokokuchen mit Schlagcreme
Panna Cotta mit Erdbeersauce

24.-€ pro Person

French Connection

Salat

Salade nicoise mit Thunfisch, grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Kartoffeln

Blauer Kartoffelsalat mit Oliven und Dörrtomaten

Taboulé- Salat

Karottensalat

Gurkensalat mit Sauerrahm

Feldsalat mit Walnüssen und hausgemachten Dressings

Kalte Platten

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Orangensauce

Duo von Französische Salami und Rohschinken

Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum

Hauptgerichte

Boeuf bourguignon mit Perlzwiebeln, Champignons und Speck

Coq au vin

Gebratenes Forellenfilet mit Champagner-Kerbelsauce

Bretonische Gemüsequiche (vegetarisch)

Ratatouille

Gratin dauphinois

Pommes duchesse

Desserts

Himbeer- Eclairs

Mousse au chocolat

Flan au Caramel

Tarte au chocolat

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

55.-€ pro Person

Don Camillo

Salate

Italienischer Pastasalat mit Dörrtomaten
Panzanella - Brotsalat
Weißer Bohnensalat mit Tomaten
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Ruccolasalat mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melonen
Italienische Salami und Mortadella

Hauptgerichte

Ossobucco - geschmorte Kalbsbeinscheibe
Saltimbocca alla Romana - Kalbschnitzelchen mit Salbei und Rohschinken
Salmerini al Limone - Saiblingsfilet mit Limonen

Lasagne vegetariana

Gemüseauswahl
Risotto alla milanese
Tagliatelle

Desserts

Tiramisu ohne Ei
Cantuccini
Panna Cotta
Profiterole al chocolat

46.-€ pro Person