



WENGERT CATERING

TRADITION TRIFT MODERNE

**UNSER TEAM STEHT FÜR MEHR ALS
25 JAHRE**

ERFAHRUNG IM BEREICH

Full Service Catering

Wir lieben die Herausforderungen und Abwechslung, die jedes Event mit sich bringt. Im Vordergrund steht für uns hierbei vor allem eines: Menschen glücklich zu machen. Wir kochen nicht nur für Sie, sondern sorgen auch für die Atmosphäre und das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Zu kochen, Essen geschmackvoll anzurichten, und ein herzlicher Service sind bei uns nicht nur Arbeit, sondern auch eine Leidenschaft.

PERSÖNLICH & ENGAGIERT

Unser engagiertes Team aus Freunden und Familie hilft, wo es kann, wenn es uns möglich ist auch über unser Aufgabengebiet hinaus.



Checkliste

WORÜBER SIE SICH VOR
EINEM BESPRECHUNGSTERMIN
GEDANKEN MACHEN KÖNNEN:

- Datum und geplante Uhrzeiten des Events
- Anzahl der Gäste und Dienstleister
- Steht die Location schon fest?
- Werden die Getränke selbst bezogen?
- Sind Geschirr und Gläser vorhanden?
- Wie viel Servicepersonal benötigen Sie?
- Benötigen Sie außerdem Equipment, wie z. B. Stehtische?
- Ist ein Sektempfang geplant?
- Benötigen Sie Fingerfood hierfür?
- Wer deckt die Tische ein und dekoriert?
- Werden Cocktails angeboten?
- Benötigen Sie Barequipment und Eiswürfel?
- Sind Buffettische und Tischwäsche vorhanden?
- Wird es eine Hochzeitstorte o. Ä. geben?
- Ist ein Mitternachtssnack geplant?
- Wie wäre es mit einem Kaffeevollautomaten?
- Ab wann kann angeliefert und aufgebaut werden?

Planung



**EVENTS, DIE ALLE SINNE ANSPRECHEN
UND SICH DURCH EINE PERFEKTE
ORGANISATION AUSZEICHNEN –
DAS IST UNSER ZIEL.**

Um Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung bestmöglich zu unterstützen bekommen Sie bei uns von Anfang bis Ende den gleichen Ansprechpartner. So garantieren wir Ihnen einen reibungslosen & unkomplizierten Ablauf. Vom Erstkontakt per Mail über die Erstellung eines ersten groben Kostenangebots, bis hin zum persönlichen Gespräch oder einer gemeinsamen Besichtigung der Location, sind wir jederzeit an Ihrer Seite und beraten Sie gerne. Schnelles reagieren und aufheben von Hindernissen sowie kreative Ideen bei der Umsetzung der Buffetpräsentationen zeichnen uns aus. Verantwortungsbewusst stehen wir jeglicher Art von Veranstaltung entgegen und versuchen aus allem das größte Potenzial herauszukitzeln.



DANIEL WENGERT //
EVENTMANAGEMENT

**„ICH ÜBE MEINEN TRAUMBERUF AUS. DAS
HEISST FÜR MICH JEDEN TAG GERNE AUF-
ZUSTEHEN UND MICH AUF NEUE
HERAUSFORDERUNGEN ZU FREUEN.
JEDEM EVENT, OB EIN GEBURTSTAG MIT 30
PERSONEN ODER EIN FIRMENEVENT MIT
500 PERSONEN STEHE ICH MIT
GLEICHER FREUDE UND MOTIVATION
ENTGEGEN. MIR IST ES WICHTIG, DASS JE-
DER KUNDE UND GAST ZUFRIEDEN IST UND
UNS GUTEN GEWISSENS WEITER
EMPFEHLEN KANN.“**

Geschmack Salbe



Gutes Essen ansprechend angerichtet sowie ein zuvorkommendes Personal schaffen eine angenehme Atmosphäre. Während Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen deshalb vor und natürlich auch hinter dem Buffet stets zu Verfügung und tragen so zum Gelingen Ihrer Feier bei.

VOM SCHWABENLÄNDLE BIS NACH SÜD-EUROPA - UNSERE KÜCHE

Ob für eine private Feierlichkeit oder ein Firmenevent, gerne kreieren wir für Sie und Ihre Gäste eine Auswahl an medi-terranean und regionalen Speisen. Dabei stellen wir Ihnen ein speziell auf ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes Angebot zusammen.

Von unseren festlichen Buffets mit kalten und warmen Speisen bis hin zu kreativen Fingerfoodhäppchen achten wir dabei immer auf Frische, Qualität und Nachhaltigkeit.

AXEL WENGERT //
KÜCHENCHEF

Für ausführliche Buffetvorschläge schauen Sie doch mal auf unserer Website vorbei. Gerne darf hierbei kombiniert werden, sodass für Sie genau das Richtige entsteht. Mit unserem Fachwissen helfen wir Ihnen bei einem entspannten Vorgespräch, welche Gerichte sich für Sie besonders gut eignen. Wichtig ist es uns dabei, die Balance zwischen Tradition & Moderne zu halten.





Fotobox

WOODIE

ist das Herzstück von uns & Documenting Love.
Die mit viel Liebe selbstegebaute Fotobox inklusive Sofortdruck dürfte ihr gerne für Hochzeiten und Co. buchen.
Anfragen könnt Ihr ganz einfach bei uns über das Kontaktformular oder per Mail zusenden.
Woodie besitzt nach seinem ersten Umbau jetzt nun ein Ipad Pro das einen einfach Aufbau sowie wie eine benutzerfreundlichen Handhabung bietet.

PAKET I

Ein stilvolles Template nach Wunsch
Fotos und auch GIFs
Sofort-Bildübertragung per QR-Code und AirDrop*
Eine Online Galerie mit all euren Fotos
Lustige Accessoires
*wlan vorausgesetzt

300€

PAKET II

Ein stilvolles Template nach Wunsch
108 gratis Sofortdrucke
Fotos und auch GIFs
Sofort-Bildübertragung per QR-Code und AirDrop*
Eine Online Galerie mit all euren Fotos
Lustige Accessoires
*wlan vorausgesetzt

360€

PAKET III

Ein stilvolles Template nach Wunsch
216 gratis Sofortdrucke
Fotos und auch GIFs
Sofort-Bildübertragung per QR-Code und AirDrop*
Eine Online Galerie mit all euren Fotos
Lustige Accessoires
*wlan vorausgesetzt

400€

*wlan vorausgesetzt

Fingerfood



GOURMET

Artischockensalat mit frischem roten Spitzpaprika an Fetawürfeln im Gläschen

Spicy Thai Chicken auf Quinoasalat im Gläschen

Garnelenspieß im Kartoffelcocoon

Mini Pulled Pork Laugenburger mit schwäbischer BBQ-Soße

Pulled Lachs im Mini Sesambrötchen mit Limonen-Senfsoße

Rinderfilet am Bambusspießchen auf Chili-Nudelsalat

Filoteigtaschen mit Feta/Lauch/Minze Füllung

Passionsfruchtmousse oder anderes Dessert nach Wahl

Dipvariation & Mini Dipschälchen

BAYRISCH

Pulled Hax'n auf Mini Laugensemmel

Bayrischer Wurstsalat oder feine Tafelspitzscheiben auf Gemüsestreifen mit Meerrettich

Fleischpflanzerl auf bayrisch Kartoffelsalat

Obatzder auf Mini Laugenstange

Mini Leberkäsemmel

Weißwurst im Tempurateig gebacken

Bayrischer Käsesalat oder Bayrisch Gselchtes auf Krautsalat

Blätterteig-Lolli mit bayrischem Wacholderschinken oder Radiserldip

Mini Schnitzel in Brezelpanade auf Nudelsalat

EXCLUSIVE

Schwäbischer Mini Maultaschen Burger mit geschmälzter roter Zwiebel

Garnelen-Ceviche an Guacamole im Gläschen

Mini Quiche mit Lachs/Spinat/Parmesan und als vegetarische Version mit getrockneten Tomaten/Zucchini/Mozzarella

Flammkuchen Stripes klassische mit Speck/Zwiebel/Schmand

Weißbrottaler mit Tatar vom Räucherlachs und Forellenfilet

Hähnchenspieß Teriyaki im Sesammantel

Hauchdünne Schweinefilet-Streifen auf Ratatouille mit Aliolidip im Schälchen
Asiatischer Nudelspieß auf Bambussprossen-salat mit geröstetem Sesamtopping

Dipvariation & Mini Dipschälchen

BASIC

Hausgemachte Mini Maultaschen auf schwäbischem Kartoffelsalat mit feinem Schmelzzwiebeltopping

Kirschtomaten mit Mini Mozzarellakugeln an Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum im Gläschen

Belegte Panini mit Edelsalami | Frischkäse mit Provincekräutern | Garnelencreme

Gedrehte Blätterteigstangen gefüllt mit Spinat | Tomaten | Käse-Schmand

Flammkuchen Stripes

Poulardenbruststreifen am Spieß in Sweet-Chili-Marinade

Pizza Balls gefüllt mit luftgetrockneter Salami und rotem Pesto | Mozzarella und grünem Pesto mit Pfeffer

Dipvariation & Mini Dipschälchen

26,50 € PRO PERSON / 8 TEILE

26,50 € PRO PERSON / 9 TEILE

22,60€ / 8 TEILE

16,80€ / 7 TEILE

SEKTEMPFANG
3 Teile
ausreichend

Getränke Pauschale



GOURMET

Sektempfang
Pauschale:
Sekt | Sekt Rose
Orangensaft | Mineralwasser
Aperitif Variation

Getränkepauschale
Mineralwasser classic & still
Orangensaft | Apfelsaft | Johannisbeersaft
Cola | Fanta | Sprite

Pils & Pils alkoholfrei
Weizen & Weizen alkoholfrei
Weinauswahl 0,75l
Kaffeespezialitäten
Digestif

36,00€ PRO PERSON

EXCLUSIVE

Sektempfang
Pauschale:
Sekt | Sekt Orange | Rose Sekt

Getränkepauschale
Mineralwasser classic & still
Orangensaft | Apfelsaft | Johannisbeersaft
Cola | Fanta | Sprite

Pils & Pils alkoholfrei
Weizen & Weizen alkoholfrei
Weinauswahl 0,75l
Kaffeespezialitäten

30,00€ PRO PERSON

BASIC

Sektempfang
1 Glas Sekt | Sekt Orange

Getränkepauschale
Mineralwasser classic & still
Orangensaft | Apfelsaft | Johannisbeersaft
Cola | Fanta | Sprite

Pils & Pils alkoholfrei
Weizen & Weizen alkoholfrei
Weinauswahl 0,75l

25,00€ PRO PERSON

Getränke nach Verbrauch



WEINE

Esslinger Weingärtner

Trollinger/Lemberger
Acolon
Postmichel Spätburgunder

Riesling Kabinett
Grauer Burgunder

Lemberger Weißherbst
Faifegrädler Spätburgunder

Jule Mayr

Lemberger Wilhelm
Chardonnay & Weißburgunder
Riesling Irma
Rose

Weingut Diehl

Rotwein Heroldrebe
Rotwein Spätburgunder

Weißwein Grauer Burgunder
Weißwein Muskateller

Roséwein Trollinger Rosé
Roséwein Trollinger Spätburgunder

0,75 l | 24 €

BIER

Zwiefalter Engele Helles
Zwiefalter Pils alkoholfrei
Zwiefalter Radler

0,33 l | 3,50 €

Zwiefalter Hefeweizen
Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l | 3,80 €

Chiemseer

0,33 l | 3,50 €

Wulle Vollbier Hell

0,33 l | 3,50 €

SOFTDRINKS

Ensinger Gourmet

still & classic

0,33 l | 3,50 €

Cola / Fanta / Mezzo

0,33 l | 3,20 €

Orangensaft
Apfelsaft
Johannesbeersaft

1 l | 8,00 €

SEKT

Kessler Sekt

Brut

0,75 l | 26 €

Rosé

Hochgewächs Chardonnay
Hochgewächs Rosé

0,75 l | 34 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crema
Espresso

2,80 €

Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato

3,20 €

KORKGELD

Korkgeld pro Flasche

5,00 €

Hochzeits Buffet



EXCLUSIVE

Vorspeise

Luftgetrockneter Schinken auf Chantaloupmelone
Teriyaki-Sesam-Hähnchen mit Chili-Frischkäsedip
Irischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Riesengarnelen an Kräutermarinade mit Aiolidip
Brotauswahl | hausgemachten Aufstriche
Salate der Saison mit versch. Dressings
Gewürz-Öl-Bar

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle | Maultäschle | Grießklößchen

Hauptgang

Rinder ud Kalbsfilet am Stück gebraten
Cognac Pfeffersoße | Morchelrahmsoße
Hausgemachte Spätzle
Maccaire-Kartoffeln
Ofengemüse der Saison

Vegetarisch

Live Cooing
Linguine Bowl an Käse-Sahnesoße mit frischen Kirschtomaten und Baby-Blattspinat

Dessert

Erdbeer-Rafaellomousse
Frische Waffeln am Stiel mit Toppings

49 € PRO PERSON

BASIC

Vorspeise

Frische Blattsalate
Dressing & Topping-Variationen
Tomatensalat | Gurkensalat
Karottensalat | Kartoffelsalat
Brotkorb

Suppe

Süßkartoffel-Cremesuppe

Hauptgang

Schweinerücken mit Kräuterkruste überbacken und am Stück gebraten
Rinderroastbeef Stück gebraten und am Buffet tranchiert
Bratensoße | Rahmsoße | Sherrysoße
Spätzle | Petersilienkartoffeln
Gemüse der Saison

Vegetarisch

Kartoffelnocken an frischem Gemüse

Dessert

Mousse von brauner & weißer Schokolade
Himbeer-Baiser-Creme im Glas

36 € PRO PERSON

Bayrisches Buffet



EXCLUSIVE

Vorspeise

Marinierter Tafelspitz auf Gemüsestreifen
Apfelmeerrettich
Geräucherte Forelle mit
Preiselbeersahnemeerrettich
Niederbayrische Flusskrebsschwänze
mit Orangencocktailsoße

Suppe

Speckknödel | Leberknödel | Kasnockerln
in kräftiger Fleischbrühe von
der Ochsenbrust

Hauptgang

Kalbshaxen
Krustenbraten von der Keule
Spanferkel mit Dunkelbiersoße
Rahmschwammerl (Vegetarisch)
Semmelknödel | Brezelknödel
Rohe Kartoffelknödel

Spanferkel mit Dunkelbiersoße
Bayrischer Krautsalat | Blaukraut

Dessert

Rahmtopfenstrudel | Eierlikörmousse mit
Schokoraspeln

38 € PRO PERSON

BASIC

Kalt

Marinierter Tafelspitz auf Gemüsestreifen
Bayrischer Wurstsalat
Bratensülze
Saurer Presssack
Fleischkäse
O'batzda
Geräuchertes Wammerl
Brotpezialitäten
Brez'n

Gewürz-Öl-Bar

Warm

Bayrische Weißwürste
Deftiger Schweinsbraten
Schweinshaxen
Semmelknödel | Leberknödel

Dessert

Apfelstrudel
Bayrischcreme mit Früchten

29 € PRO PERSON

Kassisches Buffet



EXCLUSIVE

Vorspeise

Komposition von edlem Räucherfisch
Apfelmeerrettich und Honig-Dillsenfsoß

Hauchdünne Scheiben vom Pfefferkrusten-
Roastbeef mit Chipotle-Schmand-Dip

Entenbrust gebraten auf Orangensalat
Sauce Cumberland

Suppe

Jagd-Fasanenkraftbrühe mit
Brustfleischklößchen

Hauptgang

Filet am Stück gebraten vom
Rind | Schwein | Lamm

Bratensoße | Pilzrahmsoße | Rosmarinjus
Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Gewürz-Öl-Bar

Vegetarisch

Waldpilzragout mit Serviettenknödel

Dessert

Himbeer-Mandelmousse
Panna Cotta mit Heidelbeer-Topping

BASIC

Vorspeise

Frischer Marktsalat mit Essig-Öl
Kräuter-Joghurtdressing

Suppe

Festtagsuppe mit Maultäschle | Flädle
Griesklößchen | Schnittlauch

Hauptgang

Zarter Braten vom Rind | Kalb | Pute
Bratensoße und Rahmsoße
Hausgemachte Spätzle und
Kartoffelgratin

Gewürz-Öl-Bar

Vegetarisch

Spinatmaultaschen in Sahnesoße und
kräftigem Bergkäse überbacken

oder Spinat-Ricotta-Tortellini in kräftiger
Tomatensoße mit Mozzarella überbacken

Dessert

Mousse von brauner und weißer
Schokolade | Fruchtgarnitur

45 € PRO PERSON

34 € PRO PERSON

Gourmet Buffet

EXCLUSIVE

Vorspeise

Schwarzer Heilbutt kalt geräuchert mit
dänischer Honig-Senfsoße
Riesengarnelen in mediteraner Beize
Carpaccio vom Angus-Rinderfilet
mit Vinaigrette | Parmesan
Seranoschinken auf Cantaloupemelone
Blattsalate der Saison mit
Feigensendressing | Balsamico-Dressing
Topping Variationen
Feine Brotauswahl

Suppe

Cremesuppe vom Flußkrebis mit
Apfelschnaps abgeschmeckt

Hauptgang

Medaillons vom Kalbsfilet
mit Morchelrahmsoße
Barbarie-Flugentenbrust
mit Grand-Marnier Orangensoße
Gemüse der Saison
Kräuterspätzle
Kartoffelplätzchen

Live Cooking

Spätzle aus dem Parmesan-Laib

Dessert

Baileysmousse mit Irischem Whisky
Parfait von frischen Saisonfrüchten

54 € PRO PERSON

Exceptional Buffet



EXCLUSIVE

Vorspeise

Thunfisch Carpaccio auf Chili-Mangosalat
an Sesamvinaigrette
Hausgebeizter Lachs mit Gin
und Cranberrys an Limetten-Djosenf
Kalbs-Roastbeef vom rosa gebratenen
Staufer Rind an Sauce Gribiche

Suppe

Hausgemachte Garnelencremesuppe

Hauptgang

Roastbeef in Kaffeekruste an
Blaubeeren-Balsamicosoße
Maishähnchenbrutfilet Caipirina
an Kokossoße
Pasta nero di seppia | Süßkartoffelgratin
Orzorisotto oder
hausgemachte Kräuterspätzle

Live Cooking

Jakobsmuscheln in Cidreschaum auf
Zwiebellauch-Apfelsalat oder
Streifen vom Black Angusfilet an
Gorgonzola-Birnensoße

Dessert

Espresso Panna Cotta mit
Macadamiacrumble

Mascarpone Mousse vom weißem Sherry
an Basilikum-Erdbeeren

oder Salty-Caramel-Parfait im Gläschen

60 € PRO PERSON

Italienisches Buffet



EXCLUSIVE

Vorspeise

Antipasti von Grillgemüse
Tomate mit Büffelmozzarella mit frischem Basilikum
Parma Schinken auf Cantaloupmelone
Frische Blattsalate mit Ital. Dressing und Kräuterjoghurdressing
Ruccola mit Parmesanspäne
Garnelen in weißer Balsamico-Zitronenmarinade
Vitello tonnato mit Apfelkapern
Italienische Brotauswahl | Gewürz-Öl-Bar

Suppe

Minestrone

Hauptgang

Kalbsrücken „Piccata Milanese“ | Schweinefilet „Saltim Bocca“
Verschiedene Pastasorten | Kräutergnocchis | Weizenrisotto
Tomatensoße | Marsalasoße | Gorgonzolasoße

Live Cooking Vegetarisch

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

Dessert

Weinbergpfirsich Panna Cotta | Tiramisu oder Limoncellocreme

44,50€ PRO PERSON

BASIC

Vorspeise

Antipasti von Grillgemüse
Frischer Tomatensalat mit gehobeltem Parmigiano
Luftgetrockneter Schinken
auf Cantaloupmelone
Frische Blattsalate mit
Ital. Dressing und Kräuterjoghurdressing
Salami Spezialitäten
Italienische Brotauswahl | Gewürz-Öl-Bar

Hauptgang

Putenmedaillons in Kräuteröl gebraten
Schweineschnitzel mit Schinken
und Salbei gefüllt
Gorgonzolasoße | Zitronensoße | Tomatensoße
Verschiedene Pastasorten

Live Cooking Vegetarisch

Pasta Linguine Bowl

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße
Capuccino Mousse

35 € PRO PERSON

KALT

Hauptgang

Antipasti von Grillgemüse
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Luftgetrockneter Schinken auf
Cantaloupmelone
Frische Blattsalate mit Dressingauswahl
Ruccola mit Parmesanspäne
Garnelen in weißer
Balsamico-Zitronenmarinade
Vitello tonnato mit Apfelkapern
Räucherlachs in Basilikummarinade mit
Tomatendip
Hähnchenbrustfilet auf Fenchelstreifen mit
Limettendip
Meeresfrüchtesalat
Salami Spezialitäten | Käsespezialitäten
Italienische Brotauswahl
Gewürz-Öl-Bar

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße
Tiramisu oder Limoncellocreme

38 € PRO PERSON

Barbecue Buffet



AMERICAN

Vom Grill

Holzfallersteak Westernstyle
Chicken Steaks in Honig-Senf-Marinade
Spare Ribs | Pulled Pork

Vom Spießgrill

US-Beefstreifen am Schwert

Aus der Pfanne

Grillgemüse | Maiskolben | Grillkäse Black | Tiger Prawns

Vom Buffet

Blattsalate mit verschiedenen amerikanischen Dressings
5 Bean Salat | Möhrensalat | Coleslaw Salat
Ofenkartoffel-Drillinge mit Sour Cream | Verschiedene Dips
Hausgemachte Kräuterbutter
Garlic Bread | Baguette
Gewürz-Öl-Bar

Dessert

Blueberry-Cheesecake-Mousse im Gläschen
Live zubereitete Mini Waffel am Spieß

44 € PRO PERSON

EXKLUSIV

Vom Grill

Schweinerückenspieße
Maishähnchenbrust | Lammkoteletts
Merguez | Gourmet Bratwurst

Aus dem Wok

Garnelen in Kräutermarinade

Vom Spießgrill

Rinder-Roastbeef am Schwert

Aus der Pfanne

Grillgemüse | Maiskolben | Schafskäse

Vom Buffet

Blattsalate der Saison mit Dressing-Auswahl
Karottensalat | Gurkensalat
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Mediterraner Nudelsalat
Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
Dip Variationen | Brotauswahl
Hausgemachte Chili/Pfeffer/Kräuterbutter
Ofenkartoffel-Drillinge mit Sauerrahmdipp
Gewürz-Öl-Bar

Dessert

Mangocreme mit Himbeersoße & Minze Live zubereitet
Mini Waffel am Spieß

45 € PRO PERSON

BASIC

Vom Grill

Schweinehals
Bratwurst | Rote Wurst
Hänchenspieße

Aus der Pfanne

Grillgemüse | Schafskäse

Vom Buffet

Blattsalate mit versch. Dressings
Krautsalat | Nudelsalat | Gurkensalat
Kartoffelsalat
Dip Variationen
Kräuterbutter | Brotauswahl

Dessert

Panna Cotta | Frischer Obstsalat

30 € PRO PERSON



Schwäbisches Buffet



EXCLUSIVE

Vorspeise

Körschtalforellenfilet geräuchert mit
Sahnemeerrettich
Neckartaler Bauernschinken mit
Süß-Sauerkürbis
Schwoaba-Carpaccio:
Fein angemachter Ochsenmaulsalat
Blattsalate
mit Himbeerdressing | Walnußdressing
Schwäbischer Kartoffelsalat
Wengerterbrot vom Holzofen

Suppe

Hausgemachte Mini Maultäschle
in kräftiger Fleischbrühe

Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckle im
Trollinger-Wacholdersöble
Esslinger Winzerbraten vom
Schweinenüssle mit Rieslingrahmsoße
Hausgemachte Spätzle mit Butterbrösel
Weckknödel

Vegetarisch

Kässpätzle aus dem Käselaiab
am Buffet live zubereitet

Dessert

Schwäbisches Quittentiramisu
Ofenschlupfer mit Vanillesoße

BASIC

Vom Buffet

Bauernschinken | Kalter Braten
Schwäbischer Wurstsalat | Kartoffelsalat
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing
Brotauswahl | Gewürz-Öl-Bar
Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze
Kasslerbraten vom Backofen
Sauerbraten vom Rind oder Saure Kutteln
Spätzle | Bubaspitzle oder Bratkartoffeln

Vegetarisch

Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Dessert

Schwäbischer Apfeltraum
(Apfelmus/Vanillecreme/Löffelbiscuit)

38€ PRO PERSON

28€ PRO PERSON

Schnitzel Buffet



EXCLUSIVE

Schnitzel

Schnitzel vom Schweinerücken „Altbayrische Art“
gewürzt mit Senf – Meerrettich und Bergkäsepanade

Schnitzel vom Schweinerücken „Griechische Art“
gefüllt mit Schafskäse, Olivenpaste und Knoblauch dazu Tsaziki

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Kalbsschnitzel „Strindberg“ mit Zwiebelmus überbacken

Cajun Schnitzel von der Pute mit hausgemachter Chilibutter

Beilagen

Rosmarinkartoffeldrillinge mit grobem Meersalz
Hausgemachte Spätzle | Maccaire Kartoffeln

Bratensoße | Rahmsoße | Pfeffersoße
Regionaler Blattsalat mit Dressingauswahl

Gewürz-Öl-Bar

32€ PRO PERSON

BASIC

Schnitzel

Schnitzel vom Schweinerücken paniert | natur

Schnitzel von der Putenbrust paniert | natur

Beilagen

Hausgemachte Spätzle | Kartoffeldrillinge oder Kroketten
Reis | Kartoffelsalat

Bratensoße | Champignonrahmsoße
Ananas-Currysoße oder Paprika-Zwiebelsoße

Kartoffelsalat
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Gewürz-Öl-Bar

23€ PRO PERSON

Spanisches Buffet



EXCLUSIVE

Vorspeise

Frischer Marktsalat mit Sherry-Essig-Olivenöldressing
Artischockenviertel mariniert mit Ali-Oli
Serano-Schinken auf Melonenschiffchen
Schwertfisch mit Tomatenkräuterdip
Katalonischer Muschelsalat
Kleine gefüllte Tomaten in Olivenöl

Brotspezialitäten | Gewürz-Öl-Bar

Suppe

Geflügelkraftbrühe mit Spinat-Klößchen

Beilagen

Paella klassisch zubereitet (wenn möglich „live“ vor Ort)
Schweinefilet am Stück gebraten und am Buffet tranchiert mit Tomatenpaprikasoße
Patatas bravas

Vegetarisch Live Cooking

Fideus-Pasta-Bowl mit frischem Blattspinat und Kirschtomaten

Dessert

Flan de Naranja (Orangenpudding)
Creme Catalana

44,50€ PRO PERSON

BASIC

Vorspeise

Eingelegte Paprika und Oliven | Verschiedene Spanische Salamis
Paprika-Maissalat
Frische Tomaten mit Marsala und Olivenöl mariniert
Meeresfrüchte-Salat | Brotspezialitäten | Gewürz-Öl-Bar

Hauptgang

Hähnchenbrust vom Grill mit Kräutersöbße
Schweinerückensteak mit kräftiger Riojasoße | schwarzen Olivenscheiben | kleinen Kapern
Kartoffeldrillinge aus dem Backofen an Rosmarin
Salat der Saison mit spanischem Dressing

Vegetarisch

Mediterraner Auflauf mit gegrilltem Gemüse in fruchtiger Tomatensoße und mit Parmesan gratiniert

Dessert

Vanillepudding mit marinierten Orangen | Frischer Fruchtsalat

34,50€ PRO PERSON



Vegetarisch



Auberginen-Kartoffelgratin mit Schafskäsekruste

Mini Ofenkartoffeln mit Lauch und Käse überbacken

Süßkartoffelcurry mit Kokos-Erdnusssoße

Kürbisragout mit Ofenkartoffeln oder Wildreis

Pasta Fussili mit Sojabolognaise

Penne Rigate mit Champignon und Rucola an veganer Sahnesoße

Vegan

Asia-Reispfanne mit Kokos-Currysoße

Gefüllte Paprika mit Soja-Hack, Tomatensoße und Basmatireis

Gefüllte Zucchini mit Bulger und Kürbiskernen an frischer Minze

Rotes Linsencurry mit Würfelkartoffeln

Pfifferling Risotto mit Lauchstreifen

American Stew mit Kidneybohnen und Mais

FÜR MEHR SHOWEFFEKTE

Live Cooking

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs am Buffet tranchiert
mit Gin und Cranberrys an
Limetten-Djonsel
Serrano Schinken von der Keule
geschnitten
Tramezzini im Schälchen mit frisch
zubereitetem gewürfelten Tomaten mit
Olivenöl

DESSERT

Live Cooking vom geratene Pfirsich an
Pinienhonig auf Himbeermark und weißem
Balsamico mit gerösteten Pinienkernen
Crème Brûlée am Buffet flambiert
Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne
Frische Waffeln am Stiel

HAUPTGANG

Roastbeef/Kalbsfilet am Stück gebraten und am
Buffet tranchiert
Jakobsmuscheln in Cidreschaum auf
Zwiebellauch-Apfelsalat
Streifen vom Black Angusfilet an
Gorgonzola-Birnensoße

Vegetarisch
Pasta Linguine an Pesto-Sahnesoße mit frischen
Kirschtomaten und Baby-Blattspinat
Kässpätzle aus dem Parmesanlaib





Nachtisch



PASST IMMER NOCH REIN

BASIC

Crème von frischen Erdbeeren
Heidelbeer- | Panna Cotta
Limoncellocrème
Crème Brûlée im Schälchen
Mangocrème mit Himbeersoße
Bayrischcrème mit Früchten
Rote Grütze mit Vanillesoße
Sommerfrucht Pudding

4 € PRO PERSON

GOURMET

Erdbeer- / Apfeltiramisu
Schwäbisches Quittentiramisu
Classic Tiramisu
Frische Waffeln am Stil
Blueberry-Cheesecakemousse
Apfelstrudel
Parfait von frischen Saisonfrüchten
Live Cooking vom geratenen Pfirsich an Pinienhonig auf Himbeermark
und weißem Balsamico mit gerösteten Pinienkernen
Espresso Panna Cotta mit Macadamiacrumble
Mascarpone Mousse vom weißem Sherry an Basilikum-Erdbeeren
Salty-Caramel-Parfait im Gläschen
Brownies

5,50€ PRO PERSON

EXCLUSIVE

Mousse au chocolat | braun & weiß
Baileysmousse
Erdbeermousse | Pfirsichmousse
Cappuccinomousse
Bountymousse | Tobleronemousse
Erdbeer-Rafaellomousse
Kirsch-Amarettijoghurt
Apfelcrumble
Obstsalat im Gläschen

5 € PRO PERSON

BASIC

Currywurst mit Mini Brötchen
Hot Dogs | Burger | Wilde Kartoffeln
Chicken-Wings | Chicken Nuggets
Candy Bar | Smore Bar |
Mini Nutella Pancake
Pizzabrot Stripes | Pizzabrötchen
Belegte Paninis oder Bagels

5 € PRO PERSON

EXCLUSIVE

Giant Charcuterie Board
Swabian Kebap mit gezupftem Schweinebraten
Käse | Salamivariationen mit Brotauswahl
Gulaschsuppe | Chili Con Carne mit Fladenbrot
Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck
Pulled Pork Burger | Maultaschen-Burger
Chili Con Carne | French Fry Station
Crepes | Flammkuchen

6,50€ PRO PERSON

FÜR MEHR DURCHHALTEVERMÖGEN

Mitternachts-
snack





Kaffee

Kaffee Pauschale
bis 24 Uhr aus unserem
WMF Kaffeefullautomat

3,40€ / PERSON

33€ PRO PERSONALSTUDE

Je nach Aufgabengebiet benötigt man in-
der Regel 1 Personalkraft auf 20 Gäste.

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag in
Höhe von 25% auf den jeweiligen
Stundensatz berechnet.

**LEHNEN SIE SICH ZURÜCK UND
GENIESSEN SIE DEN ABEND**

Personal