

## *Köstliches zum Empfang*

### **Canapées**

Feine Canapées aus speziellem Toastbrot geschnitten und fein garniert

#### **Preis je Stück**

Käse .....	Euro	1,20
Frischkäse.....	Euro	1,20
Salami .....	Euro	1,20
gekochter Schinken.....	Euro	1,40
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum .....	Euro	1,40
spanischer Manchego Käse .....	Euro	1,60
roher Schinken .....	Euro	1,60
spanischer Serrano – Schinken (Jamón Serrano).....	Euro	1,80
Schweinebraten .....	Euro	1,80
Kassler .....	Euro	1,80
Roastbeef vom Black - Angus.....	Euro	1,80
Putenbrust.....	Euro	1,80
Lachsschinken .....	Euro	1,80
Camembert .....	Euro	1,80
Medaillon vom Schweinefilet.....	Euro	1,80
Medaillon vom Black - Angus Rinderfilet.....	Euro	2,20
Rauchlachs .....	Euro	2,20
Graved Lachs.....	Euro	2,20
geräucherte Forelle .....	Euro	2,40
Aioli Garnelen .....	Euro	2,40
Riesengarnelen.....	Euro	3,00
Kaviar & Ei .....	Euro	4,50

Die Mindestmenge für Canapées beträgt 10 Stück pro Sorte

### **Unser Hit zum Empfang**

#### **Preis pro Person**

#### **Party - Dreams bestehend aus:**

Mini - Wrap gefüllt mit BBQ Chik´n

Putenbrusthappen pikant mariniert

Muslitos de mar (panierte Krebskeule)

Cheese Jalopenos mild o. Scharf

Rohkostsnack

Trilogie von Dipp´s .....

Euro 7,50

Dazu empfehlen wir einen feinherben Cava (spanischer Sekt) aus unserem reichhaltigen Angebot,  
ein Glas GVV Sekt oder ein Party - Cocktail (mit und ohne Alkohol).

## Kraftkornschnittchen

Knusprige Schnittchen aus Kraftkornbaguette nach eigener Rezeptur speziell für uns hergestellt und fein garniert

	<u>Preis je Stück</u>
Käse .....	Euro 1,20
Frischkäse .....	Euro 1,20
gekochtes Ei .....	Euro 1,20
Zwiebelmett.....	Euro 1,20
feine Leberwurst .....	Euro 1,20
Mortadella .....	Euro 1,20
Fleischwurst .....	Euro 1,20
Blutwurst .....	Euro 1,20
Sülze .....	Euro 1,20
Salami .....	Euro 1,20
gekochter Schinken.....	Euro 1,20
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum .....	Euro 1,40
spanische Salami (Salchichon) .....	Euro 1,40
spanische Paprikawurst (Chorizo) .....	Euro 1,40
Fleischsalat .....	Euro 1,40
Thunfischsalat.....	Euro 1,40
roher Schinken .....	Euro 1,40
Schweinebraten .....	Euro 1,50
Schinkenbraten .....	Euro 1,50
Kassler .....	Euro 1,50
spanischer Manchego Käse.....	Euro 1,60
spanischer Serrano - Schinken (Jamón Serrano).....	Euro 1,60
Putenbrust.....	Euro 1,60
Lachsschinken .....	Euro 1,60
Blauschimmelkäse .....	Euro 1,60
Camembert .....	Euro 1,60
hausgemachte Schafskäsecreme (mild oder pikant) .....	Euro 1,80
Medaillons von pikant marinierter Putenbrust .....	Euro 1,80
Medaillons vom Schweinefilet .....	Euro 1,80
Roastbeef vom Black - Angus.....	Euro 1,80
Medaillons vom Black - Angus Rinderfilet.....	Euro 2,10
Rauchlachs .....	Euro 2,20
Graved Lachs.....	Euro 2,20
geräucherte Forelle .....	Euro 2,40
Aioli Garnelen .....	Euro 2,40
Riesengarnelen.....	Euro 3,00
Kaviar & Ei .....	Euro 4,50

**Die Mindestmenge bei Kraftkornschnittchen beträgt 10 Stück pro Sorte !**

## **belegte Brötchen**

½ belegte Brötchen fein garniert

**Preis je Stück**

Käse.....	Euro 0,95
Frischkäse .....	Euro 0,95
gekochtes Ei .....	Euro 0,95
Zwiebelmett.....	Euro 0,95
feine Leberwurst .....	Euro 0,95
Mortadella .....	Euro 0,95
Fleischwurst .....	Euro 0,95
Zungenwurst .....	Euro 0,95
Sülze .....	Euro 0,95
Salami .....	Euro 0,95
Cervelatwurst .....	Euro 0,95
gekochter Schinken.....	Euro 1,20
Pfeffersalami .....	Euro 1,20
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum .....	Euro 1,20
spanischer Manchego Käse.....	Euro 1,20
spanische Salami (Salchichon) .....	Euro 1,20
spanische Paprikawurst (Chorizo) .....	Euro 1,20
Fleischsalat .....	Euro 1,20
Thunfischsalat.....	Euro 1,20
Schinkenbraten .....	Euro 1,20
Kassler .....	Euro 1,20
Bierschinken .....	Euro 1,20
Leberrolle .....	Euro 1,20
roher Schinken .....	Euro 1,40
Schweinebraten .....	Euro 1,40
Putenbrust.....	Euro 1,40
Lachsschinken .....	Euro 1,40
Leberkäse .....	Euro 1,40
Hackbraten.....	Euro 1,40
Blauschimmelkäse .....	Euro 1,40
Camembert .....	Euro 1,60
spanischer Serranoschinken (Jamón Serrano) .....	Euro 1,60
Roastbeef vom Black - Angus.....	Euro 1,60
hausgemachte Schafskäsecreme (mild oder pikant) .....	Euro 1,80
Rauchlachs .....	Euro 2,20
Graved Lachs.....	Euro 2,20
geräucherte Forelle .....	Euro 2,40

**Die Mindestmenge in der Preiskategorie 0,95 € beträgt 10 Stück gemischt !  
In der Preiskategorie ab 1,20 € beträgt die Mindestmenge 10 Stück pro Sorte !**

## *Kleine Snacks heiß und kalt*

### **Fingerfood**

	<b>Preis je Stück</b>
Broccoli - Nuggets.....	Euro 0,70
Flammkuchenröllchen mit Crème fraiche & Schinken .....	Euro 0,90
hausgemachte Partyfrikadellen rund.....	Euro 0,90
Mini - Schnitzel (ca. 30 gr.).....	Euro 0,90
Bruchetta mit Tomaten & Knoblauch .....	Euro 0,90
Putenbrusthappen pikant mariniert .....	Euro 0,90
Chicken Wings / Buffalo Chicken Wings pikant .....	Euro 0,90
Chicken - Crossies aus reinem Hähnchenfleisch .....	Euro 1,00
Cheese Jalopenos (mit Käse gef. grüne Chilischoten mild) .....	Euro 1,00
Red Cheese Jalopenos (mit Käse gef. rote Chilischoten scharf) .....	Euro 1,00
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse .....	Euro 1,20
Chicken Pineapple Stick (mit Ananas & Weintraube).....	Euro 1,20
Chicken Fingers Coconut.....	Euro 1,40
Mini - Wraps gefüllt mit Lemon Chik´n .....	Euro 1,40
Mini - Wraps gefüllt mit BBQ Chik´n.....	Euro 1,40
Mini - Wraps gefüllt mit Oriental Chik´n.....	Euro 1,40
Fisch - Stick´s „Lemon“ .....	Euro 1,40
hausgemachte Frikadellen .....	Euro 1,50
Partyschnitzel vom Schwein.....	Euro 1,50
hausgemachte Rinderfrikadellen.....	Euro 1,70
Partyschnitzel von der Hähnchenbrust.....	Euro 1,70
Pikantes Hähnchen - Innenfilet .....	Euro 1,70
Lachshappen im Knusperteig.....	Euro 1,70
Medaillon vom Schweinefilet.....	Euro 1,70
Medaillon von pikant marinierter Putenbrust.....	Euro 1,70
Chicken Drumstick (Unterschenkel) BBQ o. Chili mariniert.....	Euro 1,90
Chrispy Chicken Drumstick (Unterschenkel) im Knuspermantel.....	Euro 1,90
Shrimp Poppers (Panierte Garnele auf roter Chili gefüllt mit Käsecreme) .....	Euro 1,90
Hausgemachte Bifteki mit Schafskäse gefüllt .....	Euro 2,20
Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel .....	Euro 2,20
Medaillon vom Argentinischen - Black Angus Rinderfilet ...	Euro 2,50
Carpaccio vom Rind mit geriebenem Parmesan (Port.) .....	Euro 3,50
Rohkost - Snack mit Schafskäsecreme oder Dipp (Port.) .....	Euro 3,50
4er Vegetarier - Selection mit - Frühlingsrollen, grüne Samosas, Mango Knuspertaschen & Kokosnuss - Bällchen - (Port.) .....	Euro 3,50
4er Meeresfrüchte - Selection mit - Seafood Säckchen, Shrimp Rolls, Riesengarnelen „Butterfly“ in Tempura Panade & Fisch Stick „Lemon“ - (Port.) .....	Euro 4,50
5er India - Selection mit - Delhi Chik´n Massala, Goa Chik´n, Bombay Onion, Madras Vegie & Calcutta Pineapple - (Port.).....	Euro 4,50
gemischte Antipasti - Auswahl (Port.).....	Euro 4,50

## Fingerfood „España“

### Preis je Stück

Croquetas de jamon (Kroketten aus Serrano - Schinken) .....	Euro	1,00
Piquillo con queso cabra (Piquillo Paprika gefüllt mit Schafskäse) ....	Euro	1,20
Muslitos de mar (panierte Krebskeule) .....	Euro	1,20
Aceitunas en aceite (eingelegte Oliven in Olivenöl und Kräutern, Port) .	Euro	1,50
Filete de pezcado en huevo (Fischfiletstreifen im Eimantel) .....	Euro	1,70
Pan con alioli (Baguettebrot mit Alioli, Port.) .....	Euro	1,90
Boquerones en Vinagre (eingelegte Sardellen m. Knoblauch , Port.) ..	Euro	2,50
Pan con tres salsas (Baguettebrot mit drei GVV - Dipps Port.) .....	Euro	3,50
Datteln im Serrano - Schinken Mantel (Port. 4 Stück) .....	Euro	3,50
Auberginen im Eimantel (Port.) .....	Euro	3,50
Pimientos fritos (gegrillte Paprika, Port.) .....	Euro	3,90
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen, Port.) .....	Euro	3,90
Boquerones fritos (frittierte Sardellen, Port.) .....	Euro	3,90
Mejillones „a la vinaigreta“ (Muschel mit Gemüsevinaigrette, Port.) ...	Euro	3,90
Tapasteller „El Jamon“ mit Serrano - Schinken (Port.) .....	Euro	4,50
Plato combinado de entremeses (gemischte Vorspeisenplatte)....	Euro	6,00
Tapas Platte „Granada“ mit (Serrano Schinken, Manchegokäse, Datteln im Serranomantel und Auberginen im Eimantel ) .....	Euro	6,50
Black - Tiger Riesengarnelen an Alioli (Port. 4 Stück) .....	Euro	6,50
Gambas á la plancha - Gambas gegrillt (Port. 4 Stück) .....	Euro	8,50
Plato combinado del mar (gemischte Vorspeisenplatte vom Meer)		

## Fingerfood „Asia“

### Preis je Stück

Yakitori - Hähnchenspießchen mit Sojasauce .....	Euro	1,20
Saté Hähnchenbrust - Spieß an Erdnussdipp .....	Euro	1,20
Mini - Frühlingsrolle „Vegetarisch“ an Dipp (Port. 4 Stück) .....	Euro	1,20
Frühlingsrolle „Vegetaria“ mit Gemüse .....	Euro	1,70
Frühlingsrolle „Chicken“ mit Hähnchen und Gemüse .....	Euro	2,00
4er Asian - Selection mit - Hähnchen Teigsäckchen, Gemüsetaschen, Entenhackröllchen im Teigmantel und Sesamtaschen mit Shrimps - (Port.) .....	Euro	3,50
Sushi - Selection aus 12 verschiedenen Varianten mit Reis, Lachs, Shrimps, gegrilltem Aal, Schellfisch und Kapelan - Kaviar (24 Stück) .....	Euro	59,00

**Die Mindestmenge beträgt 10 Stück pro Sorte, ausgenommen die Sushi - Selection !**

**zu allen Fingerfood servieren wir Ihnen eine Dippauswahl !**

## *Feines aus dem Suppentopf*

### Preis je Liter

Bouillon mit Kräutercrepestreifen .....	Euro	7,50
Hühnersuppe mit feinen Nudeln & Geflügelfleisch.....	Euro	7,50
Rindfleischsuppe mit Einlage .....	Euro	7,90
Tomatencremesuppe mit Sahne & Croutons .....	Euro	7,90
Erbsencremesuppe mit Speck .....	Euro	7,90
Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen .....	Euro	8,50
Champignoncremesuppe .....	Euro	8,50
Broccolicremesuppe.....	Euro	8,50
Blumenkohlcremesuppe .....	Euro	8,50
Lauchcremesuppe .....	Euro	8,50
Kalte Gurkensuppe .....	Euro	8,50
Kalte sommerliche Tomatensuppe .....	Euro	8,50
Gazpacho "Andaluz" (kalte spanische Gemüsesuppe).....	Euro	9,50
Pikante Gulaschsuppe mit reinem Rindfleisch.....	Euro	9,50
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstücken (Saison) ...	Euro	11,50
Kartoffelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen & Shrimps ...	Euro	11,50
Käsesuppe mit Hackfleisch & Lauch.....	Euro	11,50
Sauerkrautsuppe mit Hackfleisch.....	Euro	11,50
Gyrossuppe.....	Euro	14,50
Hummercremesuppe mit Garnelen .....	Euro	16,50
Zarzuela - Potpourrisuppe mit Meeresfrüchten (aus Spanien)..	Euro	16,50
Bouillabaise.....	Euro	16,50

**Wir empfehlen bei Suppen ca. 0,4 Liter pro Person !**

## *Delikate Eintöpfe*

### Preis je Liter

Linseneintopf mit Wiener Würstchen* .....	Euro	6,50
Grüner Bohneneintopf mit Speck.....	Euro	6,50
Erbseneintopf mit Mettwurst*.....	Euro	6,50
Serbischer Bohneneintopf mit Paprikawurst* .....	Euro	6,50
Grünkohl Eintopf .....	Euro	7,50
Sauerkrauteintopf mit Grillwürstchen .....	Euro	7,50
Möhreneintopf mit feinen Kartoffeln & Mettwurst* .....	Euro	7,50
Pikanter Reistopf mit Paprika und Hühnerfleisch.....	Euro	8,50
Minestrone di verdura (Ital. Gemüseintopf) .....	Euro	8,50
Chili con carne .....	Euro	11,00

**\* Die Einlage wird in den Eintopf fein reingeschnitten !  
Die Mindestabnahme bei Suppen und Eintöpfe beträgt 3 Liter**

**Wir empfehlen bei Eintöpfen ca. 0,6 Liter pro Person !**

## *Salate*

	<b>Preis je Kg</b>
Krautsalat.....	Euro 6,00
Gurkensalat in Dillsahnesauce.....	Euro 7,00
Krautsalat in Sahnesauce .....	Euro 7,00
Kartoffelsalat „Classic“ mit Salatmayonnaise .....	Euro 7,00
Ensalada de tomate con ajo (spanischer Tomatensalat/Knoblauch)..	Euro 7,50
Farmersalat.....	Euro 7,50
Nudelsalat .....	Euro 7,50*
Kartoffelsalat „Schwäbischer Art“ mit Zwiebeln & Vinaigrette.....	Euro 8,90*
Herbstsalat mit Blattsalate , Tomaten , Gurken , Mais & Zwiebeln .....	Euro 8,90
Sommersalat mit Tomaten , Gurken & Zwiebeln .....	Euro 8,90
Kartoffelsalat „Bayrischer Art“ Speck, Zwiebeln & Vinaigrette.....	Euro 9,90
Sommersalat „España“ mit Kartoffeln, Thunfisch, Tomaten & Zwiebeln	Euro 9,90
Fruchtiger Waldorfsalat.....	Euro 11,50
Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing .....	Euro 12,50*
Wurstsalat „Bayrischer Art“ mit Lyoner, Gewürzgurken und Zwiebeln	Euro 12,50*
Spaghettisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum .....	Euro 12,50*
Bunter Nudelsalat mit Mais, Tomaten, Paprika in Vinaigrette Dressing..	Euro 12,50*
Ensaladilla rusa (spanischer Kartoffelsalat).....	Euro 12,50*
Broccolisalat mit gekochtem Schinken .....	Euro 12,50*
Gyrossalat mit Truthahnfleisch, Krautsalat & Zsaziki .....	Euro 12,50*
Salat „Nicoise“ mit Tomaten, Bohnen, Thunfisch, Kartoffeln & Zwiebeln..	Euro 12,50*
Asia Nudelsalat mit Mu-err-Pilzen, Austernpilzen,Mungo & Paprika .....	Euro 12,50*
Tomaten Mozzarellasalat .....	Euro 12,50*
Bunter Hirtensalat mit Fetakäse, Porree, Paprika, Oliven & Zwiebeln .....	Euro 12,50*
Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln ...	Euro 14,50*
Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum.....	Euro 14,50*
Matjessalat „Nordischer Art“ mit Äpfeln & Salatgurke .....	Euro 14,50*
Rucolasalat mit Serranoschinken, Pinienkerne & Parmesan .....	Euro 14,50*
Tortellinisalat „Cheese“ mit Käsetortellinis, Käse & frischem Gemüse. Euro	14,50*
Salatplatte „Chicken“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen.....	Euro 14,50*
Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Ananas & Orangen.....	Euro 14,50*
Salat „Argentinia“ mit Rindfleisch, Tomatenpaprika & pikanter Dressing. Euro	16,50*
Salatplatte „Pazifik“ mit Fischfiletstreifen im Eimantel .....	Euro 16,50*
Fischertopf mit Heringsfilethappen und Shrimps .....	Euro 19,50*
Meeresfrüchtesalat mit Meeresfrüchten & Knoblauch .....	Euro 22,50*
Nudelsalat „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse & Shrimps .....	Euro 22,50**
Salat „India“ mit Putenstreifen,Linsen, Papaya,Kardamon & Zimt .....	Euro 24,50**
Putenbrustsalat „Tandoori“ mit Pfirsich, Sellerie & Cashewkerne .....	Euro 24,50**
Nudelsalat „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse & Shrimps .....	Euro 24,50**
Garnelensalat „Mediterrane“ mit Gambas & mediterranem Gemüse.. Euro	26,00*
Salat „Gamba“ mit King Prawns, Spinatnudeln & Tomaten Dressing .....	Euro 26,00*

**Mindestabnahme bei Kennzeichnung mit \* 2 kg., mit \*\* 3 kg., ansonsten 1 kg. !**

## *Auswahl an fein garnierten Platten*

**Preis pro Person**

### **Rustikusplatte**

Mini - Schnitzel vom Schwein  
Medaillons vom Schweinefilet  
Chicken - Crossies  
Chicken Wings , Partyfrikadellen  
Senf , Remouladensauce , Süß - Sauer Dipp

Baguette und Butter ..... Euro 9,90

### **Meeresplatte**

Rauchlachs , Gravedlachs  
mild geräucherte Forellenfilets  
Tranche vom gebratenem Wildlachs  
Muslitos de mar (panierte Krebskeulen)  
Black - Tiger Riesengarnelen an Aiolisauce  
Sahne- & Preiselbeermeerrettich , Senf - Dillsauce

Baguette und Butter ..... Euro 14,50

### **Gourmetplatte**

Feine Auswahl an gemischtem Antipasti  
Rohkostplatte mit Schafskäsecreme **oder** Kräutercreme  
Medaillons vom Schweinefilet  
Medaillons vom Argentinischen Black - Angus Rinderfilet  
Argentinisches Roastbeef an Sauce Cumberland  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Rauchlachs & Graved Lachs an Gambas in Knoblauchöl geschwenkt  
Sahnemeerrettich , Senf - Dillsauce  
Remouladensauce , Aliolisauce

Baguette und Butter ..... Euro 18,50

### Tapasplatte „Granada“

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami) , Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)  
Datiles enrolladas con Jamon Serrano (Datteln in Serrano - Schinken gewickelt)  
und Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)

Baguette und Aioli ..... Euro 7,50

### Tapasplatte „Flamenco“

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami) , Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Piquillo con queso cabra (Piquillo Paprika gefüllt mit Schafskäse )  
Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)  
Queso variado con uvas (kl. Käseauswahl mit Weintrauben)

Baguette und Aioli ..... Euro 12,50

### Tapasplatte „España“

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami) , Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)  
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen)  
Boquerones en vinagre (eingelegte Sardellen in Olivenöl , Essig & Knoblauch)  
Muslitos de mar (parnierte Krebsbeine)  
Black - Tiger Riesengarnelen an Aiolisauce  
Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)  
Queso variado con uvas (kl. Käseauswahl mit Weintrauben)

Baguette und Aioli ..... Euro 18,00

**Fingerfood - Buffet „Snacki“**

Hausgemachte Frikadellen  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Yakitori - Hähnenspießchen mit Soja- / Honigsauce  
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse  
Partyschnitzel vom Hähnchen

diverse Dipps und Baguette á 9,90 €uro

**Fingerfood - Buffet „Einsteiger“**

Gemischte Mini - Wraps gefüllt mit Lemon, BBQ und Oriental Chik`n  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Pikantes Hähnchen - Innenfilet  
Cheese Jalopeños  
Datteln im Serrano - Schinken Mantel  
Medaillons vom Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel  
Auberginen im Eimantel

diverse Dipps und Baguette á 14,00 €uro

**Fingerfood - Buffet „Klassik“**

Partyfrikadellen  
Partyschnitzel vom Schwein oder Hähnchen  
Putenbrustspießchen pikant mariniert  
Chicken - Fingers Coconut  
Muslistos de mar (panierte Krebskeulen)  
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse  
Medaillons vom Black - Angus Rinderfilet  
Lachshappen im Knusperteig  
Rohkostsnack an Schafskäsecreme oder Kräutercreme

diverse Dipps und Baguette á 16,00 €uro

## *Kalte Buffetvorschläge*

Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten Sie zu verwöhnen. Selbstverständlich können Sie aus allen Vorschlägen ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Hierbei sind wir Ihnen gerne behilflich.

**Preis pro Person**

### **Bauernhof**

Schinkenbraten , Hackbraten, Sülze  
Mettigel , Chicken - Wings, Partyfrikadellen  
Mettenden in Tranchen geschnitten an Cornichons  
Kartoffelsalat und Krautsalat  
Senf und Remouladensauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Baguette- und Butterauswahl..... Euro 11,00

### **Ländlich**

Partyschnitzel vom Schwein, Partyfrikadellen,  
Putenbrustmedaillons pikant mariniert  
Roastbeef vom argentinischem Black - Angus rosa gebraten  
Chorizowürstchen (gebratene spanische Paprikawürstchen)  
Rohkostplatte an verschiedenen Dippsaucen  
Senf & Remouladensauce  
Farmer- und Geflügelsalat

Mousse au chocolate  
kleine Käseauswahl an knackigen Weintrauben

Baguette- und Butterauswahl ..... Euro 12,50

### **Der Klassiker**

Feine Antipasti - Auswahl nach Italienischer Art  
Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami) , Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Medaillons von Schweinefilet & argentinischem Black - Angus Rinderfilet  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Remouladensauce und Sauce Cumberland  
Sommersalat und Tortellinisalat

Tiramisu nach italienischer Art  
kl. Käsebrett mit knackigen Weintrauben

Baguette und Butterauswahl..... Euro16,00

## **Der Spanier**

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)  
Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serrano Schinken)  
Salchichon (spanische Salami) , **Chorizo** (spanische milde Paprikawurst)  
Boquerones en vinagre (Sardellen in Essig/Öl und Knoblauch eingelegt)  
Piquillo con queso cabra (Piquillo Paprika gefüllt mit Schafskäse )  
Muslitos de mar (panierte Krebsbeine)  
Datiles enrolladas con Jamon Serrano (Datteln in Serrano - Schinken gewickelt)  
Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)  
Aceitunas mixtas (Auswahl an spanischen Oliven)

\*\*\*\*\*

Ensaladilla russa (spanischer Kartoffelsalat)  
Ensalada de tomate al ajo (spanischer Tomatensalat mit Knoblauch & Kräuterolivenöl)

\*\*\*\*\*

Flan (gestürzter Caramelpudding)  
Queso variado con uvas (kl. Käseauswahl mit Weintrauben)

Baguette- und Butterauswahl..... Euro 18,50  
ab 15 Pers.

## **Der Gourmet**

Fischplatte „Seestern“ mit Rauchlachs, Graved Lachs und Riesengarnelen  
an Sahnemeerrettich, Senf - Dill - Honigsauce und feiner Knoblauchsauce

Putenrollbraten „Marco Polo“ gefüllt mit Broccolifarce in  
feinen Tranchen auf Tomatenpüree  
„Barbarie“ Entenbrust aus dem Rauch an Apfelkompott  
Medaillons vom Schweinefilet in Kräuterkruste  
Roastbeef vom argentischem Black - Angus rosa gebraten  
Parmaschinken mit frisch gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*\*

Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln  
Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Ananas & Orangen

\*\*\*\*\*

Joghurt - Mousse „Lemon“  
Frische Früchte an Quark - Mascarponecreme  
Käsebrett „Europa“ an knackigen Weintrauben

Baguette- und Butterauswahl ..... Euro 22,50  
ab 15 Pers.

**Exquisit**

Feine Fischdelikatessen aus dem Räucherofen  
Fischplatte „Seemann“ mit mariniertem Gravedlachs in edlen Kräutern,  
Caipirinha - Lachs gebeizt mit Limetten und einem Hauch  
Zuckerrohrschnaps an Black - Tiger Riesengarnelen  
Sahne- und Preiselbeersahnemeerrettich, Senf - Dill - Honigsauce Sauce

Feine Antipastiauswahl nach Italienischer Art  
Datteln im Serrano - Schinken Mantel  
Filet - Trilogie mit Medaillons vom Schweinefilet, pikant mariniertes Putenbrust  
und argentinischem Black - Angus Rinderfilet an Remouladendipp

Salatbüfett „GVV“ an zweierlei Dressings  
Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikum  
Spaghettisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

Kaffee - Flan (gestürzter Pudding mit Kaffee & Caramel)  
Quarkcreme mit Beerenfrüchte  
Internationale Käseauswahl an knackigen Weintrauben

Baguette- und Butterauswahl ..... Euro 27,50  
ab 20 Pers.

**Aus den Weltmeeren**

Sushi - Selection mit 7 verschiedenen Köstlichkeiten aus dem Meer

Lachsforelle im ganzen pochiert an geräuchertem Serrano - Lachs  
Lachsstremel mit Senf - Dill Topping, Makrelen  
und Black - Tiger Riesengarnelen in Knoblauchöl geschwenkt  
an Sahne- & Preiselbeersahnemeerrettich und Senf - Honig – Dillsauce

Austern „Fines de Claires“ auf Crushed Eis serviert

Neuseeland Muscheln mit einem Gemüsevinaigrette Topping

Nudelsalat „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse & Shrimps  
Meeresfrüchtesalat mit Meeresfrüchten & Knoblauch

Tiramisu „nach italienischer Art“  
Frische Früchte an Vanillesauce  
Süße - Mini - Teilchen

Baguette- und Butterauswahl..... Euro 33,00  
..... ab 20 Pers.

## *Braten*

	<b>Preis je kg</b>
Spanferkel (ab ca. 18 kg) .....	Euro 9,50
Bayrischer Leberkäse .....	Euro 11,50
Hackbraten.....	Euro 12,50
Schinkenkrustenbraten mit Röstzwiebeln (ab ca. 3 kg.).....	Euro 16,50
Spießbraten mit Röstzwiebeln (ab ca. 2,5 kg.) .....	Euro 16,50
Kassler (ab ca. 3 kg.) .....	Euro 16,50
Hähnchenbrustfilet pikant mariniert.....	Euro 18,50
Putenrollbraten gefüllt mit Broccoli (ab ca. 2,5 kg.).....	Euro 21,50
Hähnchenbrustfilet pikant mariniert.....	Euro 18,50
Rheinischer Sauerbraten (ab ca. 4 kg.).....	Euro 21,50
Medaillons vom Schweinefilet mit deftiger Speckkruste .....	Euro 21,50
Medaillons vom Schweinefilet in Haselnusskruste .....	Euro 21,50
Original Tiroler Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte.....	Euro 24,50
Argentinischem Black - Angus Roastbeef.....	Euro 30,00
Lammrückenfilet im Blätterteig.....	Euro 34,00
Argentinischer Black - Angus Rinderfilet „Wellington“ .....	Euro 39,00
Medaillons vom Argentinischen Black - Angus Rinderfilet ..	Euro 42,00
Wild (nach Saison) .....	Preis auf Anfrage
Gänsebrust/-keule (Saison).....	Preis auf Anfrage

Alle Braten werden selbstverständlich in einem Chaffing - Dish angeliefert.  
Die Kg. Preise beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.  
Bitte beachten Sie bei der Berechnung den Bratverlust.  
Wir beraten Sie gerne diesbezüglich !

## *Saucen*

	<b>Preis je Liter</b>
Rahmsauce.....	Euro 8,50
Weißweinsauce / Rotweinsauce.....	Euro 8,50
Thymiansauce.....	Euro 8,50
Metaxasauce.....	Euro 8,50
Champignonrahmsauce / Pfefferrahmsauce .....	Euro 9,50
diverse Sahnesaucen.....	Euro 9,50
Sauce Hollandaise / Sauce Bernaise.....	Euro 9,50
Sauce Provence.....	Euro 9,50
Senfsauce / Senf - Honig - Dill Sauce (Ideal zu Fischgerichten) ..	Euro 9,50
Aiolsauce / Knoblauchsauce .....	Euro 9,50
Tomatensauce „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse ..	Euro 12,50
Champagnersauce / Sauce Nantua .....	Euro 12,50
Wildpreiselbeersauce .....	Euro 12,50
Waldpilzrahmsauce.....	Euro 12,50

## Beilagen

	<u>Preis pro Person</u>
Salzkartoffeln .....	Euro 2,50
Kartoffelkroketten .....	Euro 2,50
Kartoffelpüree .....	Euro 2,50
Kartoffelecken .....	Euro 2,50
Bratkartoffeln .....	Euro 2,50
Kartoffelgratin .....	Euro 2,50
Speckkartoffeln .....	Euro 2,50
Herzoginkartoffeln .....	Euro 2,50
Kartoffel - Plätzchen .....	Euro 2,50
Kartoffelklöße .....	Euro 2,50
Semmelknödel .....	Euro 2,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm .....	Euro 3,00
Bandnudeln weiß .....	Euro 2,30
Bandnudeln grün .....	Euro 2,30
Spätzle .....	Euro 2,30
Reis .....	Euro 2,30
Schupfnudeln .....	Euro 2,50
Vollkornnudeln .....	Euro 2,50
Basmati Duftreis .....	Euro 3,00
Mischreis .....	Euro 3,00
Erbsen - Möhrengemüse .....	Euro 2,30
Sauerkraut .....	Euro 2,30
Apfelrotkohl mit feinen Apfelstücken .....	Euro 2,30
Broccoli .....	Euro 2,50
Blumenkohl .....	Euro 2,50
Pariser Karotten oder Vichy Karotten .....	Euro 2,50
Rosenkohl mit Speck .....	Euro 2,50
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli & Pariser Karotten .....	Euro 2,50
Prinzessböhnchen im Speckmantel .....	Euro 2,50
Mandelbroccoli .....	Euro 2,50
Lauchsahnegemüse .....	Euro 2,50
Ratatouillegemüse .....	Euro 2,50
Paprikagemüse .....	Euro 2,50
Tomaten - Gemüsebett .....	Euro 2,50
Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch .....	Euro 2,50
Romanesco Rösschen .....	Euro 3,00
Pfannengemüse "Mediterrane" .....	Euro 3,00
Pfannengemüse "Mexikanischer Art" .....	Euro 3,00
Frischer Spargel (nach Saison) .....	Preis auf Anfrage

## Hauptgänge

Bei unseren Beilagen handelt es sich lediglich um Empfehlungen.  
Selbstverständlich können Sie diese nach Wunsch variieren

	<u>Preis pro Person</u>
Nasi Goreng „nach Fernöstlicher Art“.....	Euro 7,50
Bami Goreng „nach Asiatischer Art“.....	Euro 7,50
Hackbraten auf Champignonrahmsauce mit Röstkartoffeln	Euro 8,50
Bayrischer Leberkäse mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	Euro 8,50
Hackfleischbällchen „España“ in Rioja - Rotweinsauce mit frischen Champignons und Kartoffelgratin .....	Euro 9,50
Kassler auf Weinsauerkraut mit Kartoffelpüree .....	Euro 9,50
Schinkenkrustenbraten mit Röstzwiebeln an Kartoffelgratin.....	Euro 9,50
Hähnchen „a la Mama“ im feinem Sherrysud mit Schwenkkartoffeln (von der Hähnchenkeule geschnitten) .....	Euro 9,90
Bifteki - Hacksteak gefüllt Schafskäsecreme auf Pfeffersauce an Kartoffelkroketten.....	Euro 9,90
Schweineschnitzel aus der Pfanne „Toskana“ auf Tomatensauce mit grünen Bandnudeln .....	Euro 9,90
Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Parma - Schinken und Parmesan überbacken an Pomme Wedges mit Dipp ..	Euro 9,90
Gyros aus der Pfanne mit Zsaziki und Pomme Wedges.....	Euro 9,90
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Spätzle.....	Euro 11,00
Gyros aus der Pfanne „Spezial„ in feiner Sauce an Kartoffelgratin.....	Euro 11,50
Truthahngyros aus der Pfanne mit Zsaziki und Pomme Wedges .....	Euro 11,50
Schweineroulade „Jäger Art“ mit Kartoffelpüree .....	Euro 11,50

**Preis pro Person**

Medaillons vom Schweinefilet unter einer feinen Pilzcreme mit Kartoffelgratin und Gemüse .....	Euro 11,50
Medaillons vom Schweinefilet „China Art“ süß sauer mit Basmati Duftreis und asiatischem Gemüse .....	Euro 11,50
Medaillons vom Schweinefilet in feiner Nusskruste auf einem Lauchsahebett mit Mandelkroketten .....	Euro 11,50
Putenbrustgeschnetzeltes in einer Curryrahmsauce mit Früchten dazu Bandnudeln und Mandelbroccoli .....	Euro 11,50
Putensteak „Natur“ auf Blattspinat mit Knoblauch und Schalotten an Kartoffelgratin.....	Euro 11,50
Paella „Andalucia“ mit Hähnchen, Meeresfrüchten und Riesengarnelen.....	Euro 14,50
Hähnchenbrustfilet in süßer Mandelsauce an Gratin dauphinois und Broccoli .....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Chinatown“ auf Chinagemüse mit Reis .....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Italia“ mit Tomaten & Mozzarella überbacken auf Tomatensauce an grünen Bandnudeln .....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Mexiko“ in einer pikanten Marinade an Pomme Wedges und Sourcreme.....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Orangecrispy“ in Cornflakeskruste auf Orangensauce an Reis und Prinzessböhnchen	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Milano“ mit Käse , Tomaten & Kräuter gefüllt auf Basilikum - Tomatensauce an Bandnudeln	Euro 12,50
Coq au Vin in einer Bourdeaux - Rotweinsauce an Gratin dauphinois.....	Euro 12,50
Hühnerfrikassee in Champagnercreme mit Garnelen an grünen Bandnudeln .....	Euro 12,50
Hausgemachtes Rindergulasch nach „Ungarischer Art“ mit Spätzle .....	Euro 12,50
Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus Hüfte in einer feinen Rotweinsauce und Röstkartoffeln .....	Euro 12,50

**Preis pro Person**

Kaninchen „España“ im Knoblauch - Sherrysud mit Blattspinat und überbackenen Sahnekartoffeln .....	Euro 14,50
Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons an Schwabenspätzle .....	Euro 14,50
Original Tiroler Zwiebelrostbraten von der Argentinischen Black - Angus Rinderhüfte an weißen und grünen Bandnudeln .....	Euro 14,50
Hähnchenfilet - Roulade in der eigenen Haut gebraten gefüllt mit Blattspinat auf Tomatensauce an Bandnudeln .....	Euro 14,50
Hähnchenbrustfilet „Parmesano“ in pikanter Parmesanhülle auf Café de Parissauce mit Herzoginkartoffeln .....	Euro 16,00
Boeuf Stroganoff mit gratiniertem Gemüse an gebratenen Schupfnudeln mit Pinienkerne .....	Euro 16,00
Kalbssteak „Petite“ in einer delikateten Gorgonzolacremesauce mit Gnocchi und Romanesco .....	Euro 16,50
Wildgulasch mit Schwaben Spätzle und halben Preiselbeerbirnen .....	Euro 16,50
„Barbarie“ Entenbrust auf Himbeersauce mit Kartoffelplätzchen und Prinzessböhnchen im Speckmantel .....	Euro 16,50
„Barbarie“ Entenbrust auf Thymian - Honigsauce an Kartoffelgratin und Mandelbroccoli.....	Euro 16,50
Lammrückenfilet im Blätterteig auf Thymiansauce mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet .....	Euro 16,50
Lammrückenfilet in einer feinen Wildpreiselbeersauce mit Spätzle und ausgewählten Pilzen .....	Euro 16,50
Medaillons vom Lamm auf einer Rioja – Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen .....	Euro 18,50
Rehrücken auf Thymiansauce, mit Pomme Maccaire und feines Gemüse .....	Euro 18,50
Salbei - Kalbsfiletsteak mit gebackenem Apfel auf Cidrésauce an Pomme Maccaire .....	Euro 18,50

## *Feines aus unserer Fischküche*

**Preis pro Person**

### **Vorspeisen**

Ruccolasalat mit gebratenen Medaillons vom Seeteufel  
an Limettenvinaigrette..... Euro 9,50

Ragout von Edelfischen und Meeresfrüchte  
an Knoblauch - Crostinis ..... Euro 12,50

### **Hauptgänge**

Schollenfilet auf Dijonsensauce  
mit Knoblauchspinat und Petersilienkartoffeln ..... Euro 12,50

Pangasiusfilet im Eimantel gebraten  
auf Weißweinsauce an Bohnenbouquet und Reis ..... Euro 12,50

Lachstranche auf Proseccosauce mit grünen Bandnudeln  
und überbackener Tomate ..... Euro 14,50

Limanda - Filetröllchen gefüllt mit Frischkäse - Räucherlachs  
auf Champagnersauce an überbackenem Weißweinreis ... Euro 14,50

Steinbeisserfilet mit Spinat Topping und Käse überbacken  
auf Sauce Bernaise mit Salzkartoffeln ..... Euro 14,50

Viktoriabarsch "Vera Cruz" auf einem Tomaten-Oliven-Bett  
an buntem Reis..... Euro 14,50

Wildlachsfilet auf Zucchini cremesauce mit Tomatenwürfeln  
und Kartoffel - Gemüsegratin ..... Euro 16,50

Tranche vom Norwegischem Lachsfilet unter einer  
Dillkartoffelkruste auf Champagnersauce an Romanesco .. Euro 16,50

Sankt - Petersfischfilet auf Sauce Nantua  
mit Reis und Julienne - Gemüse ..... Euro 16,50

Riesengarnelen in Knoblauch und Olivenöl geschwenkt mit  
Mediterranem Gemüse und Baguette ..... Euro 16,50

Fischpfanne „Le Gourmet“ in einer feinen Rieslingsauce  
mit Black - Tiger Riesengarnelen und Reis ..... Euro 18,50

## *Der Gourmettempel*

### Preis pro Person

Carpaccio vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer .....	Euro 9,50
Gänseleberpastete an Feldsalat (Saison).....	Euro 9,50
Jacobsmuscheln auf Tomatenpüree mit Baguette.....	Euro 12,50
Mariniertes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini - Carpaccio mit Baguettebrot und Tomatenbutter .....	Euro 12,50
Medaillons vom Schweinefilet auf Steinpilzrahm mit Gnocchis .....	Euro 16,50
Wildlachsfilet auf Sauerampfersauce mit Reis und feinen Zuckerschoten.....	Euro 16,50
Lammrückenfilet auf Thymianjus mit Pomme Maccaire und feinem Gemüse .....	Euro 17,50
Ragout vom Rinderfilet mit Pfifferlingen Mandelbroccoli und feinen Bandnudeln .....	Euro 17,50
Kaninchen „nach Andalusischer Art „ im Cognacsud mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen .....	Euro 17,50
Meeresdelikatessen „Phantasie“ auf feiner Hummersauce mit dreierlei Nudelsorten .....	Euro 18,50
Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce an überbackenen Kartoffeln und Champignons de Paris.....	Euro 18,50
Rehrücken an frischen Steinpilzen mit Preiselbeerbirnen und Mandelkroketten.....	Euro 18,50
Hirschrückenfilet auf einer Rioja - Rotweinsauce mit Schwaben Spätzle und feiner Gemüseauswahl.....	Euro 18,50
Riesengarnelen auf Zucchini ragout mit Saucen Hollandaise gratiniert, dazu Wildreis .....	Euro 19,50

# *Frühstücks - Buffet*

**Preis pro Person**

1 Glas „GVV“ Sekt zur Begrüßung

Kaffee und Tee

Orangen- und Tomatensaft

\*\*\*

gemischter Brötchenkorb , diverse Brotsorten  
Stuten & Croissants

Aufschnitt- & Käseplatte reichlich garniert  
Feine Marmeladenauswahl  
Honig und Nutella

Rauch- und Gravedlachs  
an Sahnemerrettich und Senf - Dill - Honigsauce

\*\*\*

gekochte Eier  
Rührei mit gebratenem Bacon  
Bratwürstchen „Nürnberger Art“

\*\*\*

Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikum  
kleine Antipastiauswahl

\*\*\*

Quarkspeise an frischen Früchten

Süße Mini - Teilchen ..... Euro 12,50  
ab 15 Pers.

## *Brunch - Buffet*

**Preis pro Person**

Kaffee und Tee  
Orangen- und Tomatensaft

gemischter Brötchenkorb , diverse Brotsorten  
Stuten & Croissants

Aufschnitt- & Käseplatte reichlich garniert  
Marmeladenauswahl , Honig, Rübenkraut und Nutella

Hausgemachter Mascarpone - Quark

Rauch- und Gravedlachs  
an Sahnemerrettich und Senf - Dill - Honigsauce

\*\*\*

Salatbar „GVV“ mit zweierlei Dressings  
Tortellinialat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum  
Kartoffelsalat „Schwäbischer Art“ mit Zwiebeln & Vinaigrette

\*\*\*

Gemüse - Kartoffelauflauf in Sahnesauce  
mit Käse überbacken

Medaillons vom Schweinefilet  
in feiner Haselnusskruste  
an Thymiansauce und Kartoffelgratin

\*\*\*

Frischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolate

\*\*\*

Käsebrett «Europa»  
an knackigen Weintraube ..... Euro 19,50  
ab 20 Pers.

## *Warme/Kalte Buffetvorschläge*

**Preis pro Person**

### **„Herzhaft“**

Variationen von saftigem Bratenfleisch  
Mettigel mit feinen Zwiebeln  
hausgemachte Partyfrikadellen  
Remouladensauce und Senf

Baguette- und Butterauswahl  
\*\*\*

Krautsalat  
Nudelsalat  
\*\*\*

Saftig zarter Schinkenkrustenbraten mit Röstzwiebeln  
und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Rote Grütze an Vanillesauce ..... Euro 12,50

### **„Rustikal“**

Deftige Bratenplatte  
Partyschnitzel vom Schwein  
Putenbrusthappen „pikant mariniert“  
Remouladensauce und Senf

Baguette- und Butterauswahl  
\*\*\*

Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum  
Herbtsalat nach Art des Hauses  
\*\*\*

Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus Hüfte  
„Rioja Art“ in einer Rotweinsauce an Bandnudeln  
\*\*\*

Mousse au chocolate  
Kl. Käseauswahl mit Knabbergebäck..... Euro 14,50

**“La Gamba“**

Gambas in Kräuter - Knoblauchöl geschwenkt an Aliolisauce  
Lachshappen im Knuspermantel  
Muslitos de mar (panierte Krebskeulen)  
Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum  
und Balsamico Dressing

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln  
Matjessalat „Nordischer Art“

\*\*\*

Schweineschnitzel „Petite“ aus der Butterpfanne  
mit feiner Champignoncremesauce und Kroketten

\*\*\*

Flan (gestürzter spanischer Caramelpudding)

Frische Früchte an Vanillesauce ..... Euro 16,00

**„Caribbean“**

kleine Hähnchenspießchen pikant mariniert  
Filetstreifenpfanne aus der Putenbrust mit  
Ananas & Weintrauben  
Wraps „Jamaica“ mit Hackfleischfüllung

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Ananas & Orangen  
Salatplatte „Pazifik“ mit Fischfiletstreifen im Eimantel

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet in Salsa Sauce  
mit gegrillten Maiskolben - Tranchen und Gemüsereis

\*\*\*

Mousse „Coconut“ mit Kokosraspeln  
Tiramisu „Exotic“ mit tropischen Früchten

Käse - Weintrauben Sticks ..... Euro 17,50

**„Fantasy“**

Bruchetta mit Tomate & Knoblauch  
kleine vegetarische Antipasti - Auswahl  
Hähnchenspieße „Yakatori“ mit Soja - Honig - Sauce  
Hackfleischrolle „Hirte“ gefüllt mit Frischkäse  
in Tranchen geschnitten an Salatbouquet  
Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing  
Bunter Nudelsalat mit Kräuterdressing  
Salatplatte „Chicken“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet „Italia“ mit Tomaten & Mozzarella  
überbacken auf Tomatensauce an grünen Bandnudeln

\*\*\*

Bananen - Frühlingsrollen an Vanillesauce  
Frische Früchte an Quark - Mascarponecreme..... Euro 18,00

**„Feinschmecker“**

Räucherfischplatte mit Heilbutt, Butterfisch,  
Stremellachs und Mosaik von Makrelenfilets  
Heringshappen Topping auf frischer Salatgurke  
Putenrollbraten „Marco Polo“ gefüllt mit Broccoli  
auf Tomatensugo  
Argentinisches Black - Angus Roastbeef rosa gebraten  
an Sauce Remoulade

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum  
Tomatensalat mit Knoblauch & Croutons  
an Olivenöl - Balsamicovinaigrette

\*\*\*

Bandnudeln „Gamberini“ mit Gambas in  
Lachsknoblauchsahnesauce

\*\*\*

Joghurt - Mousse „Lemon“

Flan (gestürzter spanischer Caramelpudding)

Käseauswahl an Weintrauben ..... Euro 19,50  
ab 15 Pers.

**„Leckerei“**

Fischplatte „Meeresblick“ mit Rauchlachs, Graved Lachs  
und Forellenfilets an Knoblauchgarnelen  
mit Aliolisauce, Sahne- & Preiselbeersahneerrettich  
und Senf - Dill - Honigsauce  
Trilogie von Putenbrust-, Schwein- und Rindermedaillons  
an feinen Dippsaucen  
Muslitos de mar - panierte Krebskeulen

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Tomaten / Mozzarellasalat mit frischem Basilikum  
Sommersalat „España“ mit Kartoffeln und Thunfisch in Essig/Öl Vinaigrette

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce  
mit Sahnekartoffeln und Mandelbroccoli

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu „nach Italienischer Art“  
Walnußmousse

Kleines Käsebrett mit Weintrauben..... Euro 21,00  
ab 15 Pers.

**„Paradies“**

Fischplatte „Seestern“ mit Rauchlachs, Graved Lachs  
und Riesengarnelen an feiner Knoblauchsauce  
Ananasspalten an Shrimpscocktail  
Kräuter - Schweinefilet auf einem Lauchbett  
Sahnemeerrettich , Senf - Dill - Honigsauce & Remouladensauce

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Sommerlicher Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch und feinen Zwiebelringen  
Garnelensalat „Mediterran“ mit mediterranem Gemüse & Knoblauch

\*\*\*

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons  
und Schwaben Spätzle

Hähnchenbrustfilet „Orangecrispy“ in Cornflakeskruste auf  
Orangensauce an Reis

\*\*\*

Obstplatte „Paradies“  
Mousse au chocolate ..... Euro 22,50  
ab 20 Pers.

**„Thalasso“**

Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikum  
Rohkostsnack an dreierlei Dipp's  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Serranoschinken auf Ruccola mit gehobeltem Parmesan

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Salatplatte "Pazifik" mit Fischfiletstreifen im Eimantel  
Spaghettisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

\*\*\*

Hähnchenfilet - Roulade gefüllt mit Blattspinat in der eigenen Haut  
gebraten auf Tomatensauce „Mediterrane“ mit feinen Bandnudeln

\*\*\*

Frische Früchte der Saison  
Beeren - Quarkcreme  
Käsesticks mit Weintrauben..... Euro 18,00

**„Wellness“**

Tortellini - Putenbrustspießchen an  
einer Balsamico - Vinaigrette  
Medaillon vom Schweinefilet auf mediterranem Gemüse  
Norwegischer Rauchlachs an Sahnemeerrettich  
Bruchetta mit Tomaten & Knoblauch

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing  
Rucolasalat mit Serranoschinken, Pinienkerne & Parmesan  
Asia Nudelsalat mit Mu-err-Pilzen, Austernpilzen, Mungo & Paprika

\*\*\*

Rotbarsch „Vera Cruz“ auf einem Tomaten - Olivenbett  
mit Reis

„Saltimbocca alla romana“ Kalbsschnitzel mit Salbei  
Kartoffelecken und feinem Marktgemüse

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
Kaffee - Flan (gestürzter Pudding mit Kaffee)  
Kleines Käsebrett an Weintrauben ..... Euro 24,50  
ab 15 Pers.

**„Dreamtime“**

Fischplatte „Mittelmeer“ mit norwegischem Rauchlachs,  
Gravedlachs in feiner Kräutermarinade und Black - Tiger Riesengarnelen  
an Knoblauchsauce, Sahnemeerrettich und Senf - Dill - Honigsauce  
Putenrollbraten „Marco Polo“ gefüllt mit Broccolifarce in  
feinen Tranchen auf Tomatenpüree  
Roastbeef rosa gebraten vom Black - Angus an Sauce Remoulade  
Putenbrusthappen pikant mariniert

Baguette- & Butterauswahl

\*\*\*

Herbstsalat an zweierlei Dressings  
Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

\*\*\*

Original Tiroler Zwiebelrostbraten aus der  
argentinischen Black - Angus Hüfte an Gratin dauphinois

\*\*\*

Panna Cotta an frischen Früchten

Mousse au chocolate

Käsebrett an knackigen Weintrauben ..... Euro 24,50  
ab 15 Pers.

**„Gourmet“**

Räucherfischplatte mit norwegischem Rauchlachs und  
unter Buchenholz geräucherte Forellenfilets und Räucherpralinen  
an Sahnemeerrettich und Senf - Dillsauce  
Medaillons vom Schweine- & Rinderfilet an zwei Saucen  
Auswahl an feinem Antipasti

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Meeresfrüchtesalat mit Meeresfrüchten & Knoblauch  
Rucolasalat mit Serranoschinken, Pinienkerne & Parmesan

\*\*\*

Putenbrustfilet auf einer Tomaten-Gemüsesauce mit  
Basmati - Reis und Mandelbroccoli

Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus Hüfte  
„Rioja Art“ in einer Rotweinsauce mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

Kaiserschmarrn an Apfelkompott

Käsesinfonie an süßen Weintrauben ..... Euro 26,00  
ab 15 Pers.

**„Granada“**

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken),  
Salchichon (spanische Salami) , Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)  
Plato pescador con salmon y truchas humadas  
Langostinos á la plancha con aceite de oliva y ajos  
(Fischplatte mit Rauchlachs , geräucherten Forellenfilets  
und Riesengarnelen in Olivenöl & Knoblauch gegrillt)  
Sahne- & Preiselbeersahneerrettich , Aliolisauce  
Muslitos de mar (panierte Krebskeulen)  
an Süß Sauer Dipp

Tapas españolas en marinade (Auswahl an spanischen marinierten Tapas)  
Boquerones en aceite (Sardellen in Essig und Knoblauchöl)  
Tortilla de patata (Kartoffelkuchen)

Pan de barra y surtido de mantequilla (Baguettebrot und Butterauswahl)  
\*\*\*

Ensalada de verano (Sommersalat mit Tomaten, Gurken und feinen Zwiebelringen)  
Ensaladilla rusa (spanischer Kartoffelsalat)  
\*\*\*

Parillada de pescado con salsa de champan y arroz  
(Komposition von Edelfischen in edler Champagnersauce mit Reis)

Conejo espapañol en salsa de ajo y cherry con champignone frescos  
y patatas al bechamel  
(Kaninchen „España“ mit Knoblauch im feinem Sherrysud  
mit frischen Champignons und Bechamelkartoffeln)  
\*\*\*

Flan (gestürzter spanischer Caramel Pudding)

Sinfonia de frutas frescas (Sinfonie von frischen Früchten)

Tiramisu „al tipo italiano“ (Tiramisu nach Italienischer Art)

Plato de queso „El Flamenco“ (Käseplatte „Flamenco“) ..... Euro 29,50  
ab 20 Pers.

## **Jubiläumsbuffet „10 Jahre GVV - Catering“**

Fischplatte „Seestern“ mit Norwegischem Rauchlachs,  
gebeizter Graved Lachs und Riesengarnelen  
an Sahnemerrettich, Senf- Dill - Honigsauce und Knoblauchsauce

Trilogie von Putenbrust-, Schweinefilet- und Rindermedaillons  
an dreierlei Dippsaucen

Tapas Platte „Granada“  
mit Serrano - Schinken , Chorizo (spanische Paprikawurst),  
Salchichon (spanische Salami), Auberginen im Eimantel,  
Datteln in Serrano - Schinken gewickelt  
und eingelegte Oliven

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Rohkostplatte an Schafskäsecreme Dipp  
Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
Tortellinialat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

\*\*\*

Tiroler Zwiebelrostbraten „nach Omi´s Original Rezeptur“  
aus der Argentinischen Black - Angus Hüfte  
an Gratin dauphinois

Pangasiusfilet im Eimantel „Vera Cruz“  
auf einem Tomaten - Olivenbett an Reis

\*\*\*

Frische Früchte an Vanillesauce  
Tiramisu „nach Italienischer Art“  
Käsebrett „International“ an knackigen Weintrauben..... Euro 29,50  
ab 20 Pers.

**„Zauberhaft“**

Ganzer pochiertes Lachs mit Creme fraiche an  
Caipirinha - Rauchlachs, Graved Lachs „Toskana“ mit Grappa gebeizt  
Forellenfilets geräuchert unter Buchenhölzer, Stremelchen mit  
Senf - Dill Topping und Black Tiger Riesengarnelen  
an Aiolisauce, Sahne- & Preiselbeermeerrettich , Senf-Dillsauce

Medaillon vom Argentinischen Black - Angus Rinderfilet  
und rosa gebratenem Roastbeef an Sauce Cumberland

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing  
Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln  
Salat „Argentina“ mit Rindfleisch, Tomatenpaprika & pikanter Dressing

\*\*\*

„Barbarie“ Entenbrust zartrosa gebraten auf Himbeersauce  
mit Kartoffelplätzchen und feinem Gemüse

Original „Tiroler Zwiebelrostbraten „ aus der  
Argentinischen Black - Angus - Hüfte geschnitten  
an einer Bandnudelkomposition

\*\*\*

Frische Früchte an Quark - Mascarponecreme  
Mousse au chocolate  
Tiramisu „nach Italienischer Art“

Käseplatte „Gourmet“ mit zweierlei Weintrauben..... Euro 34,50  
ab 25 Pers.

## **„Träumerei“**

### **Begrüßung**

1 Glas „GVV“ Sekt  
Bruchetta mit Knoblauch & Tomate

### **Kalte Vorspeisen**

Fischplatte „Meeresblick“ mit norwegischem Pfeffer - Rauchlachs  
Graved Lachs in feiner Kräutermarinade  
geräucherte Makrelen, Schillerlocken  
Black - Tiger Riesengarnelen  
Aliolisauce, Senf - Dill - Honigsauce  
Sahne- & Preiselbeersahnemeerrettich

Medaillons Trilogie mit Putenbrust , Schweinefilet und  
Rinderfilet vom Argentinischen Black - Angus  
an Remouladen- & Cumberlandsauce  
Brotauswahl und Buttervariationen

### **Warme Vorspeisen**

Ragout von Edelfischen und Meeresfrüchte  
an Knoblauch - Crostinis  
Champignons á la crème

### **Salate**

Salatbüfett „GVV“ an dreierlei Dressings  
Salat „India“ mit Putenstreifen, Linsen, Papaya, Kardamon & Zimt

### **Hauptgerichte**

Salbei - Kalbsfiletsteak mit gebackenem Apfel auf  
Cidrésauce an Pomme Maccaire

Limandes - Filetröllchen gefüllt mit Wildlachsmousse  
auf Hummersauce mit Shrimps an überbacken Weißweinreis

### **Dessert**

Trilogie von süßen Köstlichkeiten  
Feuerwerk von frischen Früchten  
Käseplatte „Träumerei“ mit zweierlei Weintrauben ..... Euro 59,00  
ab 25 Pers.

**Abi 2009**

Hausgemachte Frikadellen  
Partyschnitzel vom Schwein & Hähnchenbrust  
Chicken - Crossies  
Chicken - Wings  
Senf und diverse Dippsaucen  
Brot- und Butterauswahl

\*\*\*

Salatbar „GVV“ mit frischen Blattsalaten, frischen Tomaten,  
Gurken, Mais, frischer Paprika, geraspelte Möhren,  
frischen Champignons, Mozzarella-, Schafs- und  
geriebenem Gouda Käse an dreierlei Dressings

Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise  
Bunter Nudelsalat mit Mais, Tomaten & Paprika in Vinaigrette Dressing

\*\*\*

Nasi Goreng „nach Fernöstlicher Art“

Penne „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse  
in Tomatensauce

Saftig zarter Schinkenbraten mit Röstzwiebeln  
an Kartoffelgratin

Rindergeschnetzeltes von der Black - Angus Hüfte  
„Rioja Art“ in einer Rotweinsauce an Spätzle

\*\*\*

Mousse au vanille  
Mousse au chocolate  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Quarkcreme mit Früchten

\*\*\*

Käsebrett an knackigen Weintrauben ..... Euro 11,50  
ab 200 Pers.

## *KIDS - CLUB*

Auch an unsere kleinen Kunden haben wir gedacht und extra für Sie einige Vorschläge zusammengestellt

**Preis pro Stk./Port.**

### **Snacks**

kleines paniertes Hähnchenschnitzel aus der Pfanne .....	Euro	1,70
Hackfleischbällchen mit Ketchup (port. 4 Stück) .....	Euro	3,90
Chicken - Crossies an Süß - Sauer Dipp (port. ca. 4 Stück) .....	Euro	3,90
Chicken - Wings mit Ketchup (port. ca. 4 Stück).....	Euro	3,90
Hähnchen - Nuggets „Dschungel - Tiere“ (port. 4 Stück).....	Euro	3,90
Fischfiguren „Happy Fish“ an Remouladendipp (port. 4 Stück)	Euro	3,90

### **Hauptgänge**

Geflügelfrikadelle mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.....	Euro	4,50
Kartoffelauflauf „Poppey“ mit Spinat und Schinken .....	Euro	4,50
Spaghetti „Bolognese“.....	Euro	4,50
kleines paniertes Hähnchenschnitzel aus der Pfanne mit Buttergemüse und Kartoffelpüree.....	Euro	5,90
Hackfleischbällchen in Champignonrahmsauce mit Westernkartoffeln.....	Euro	5,90
Maccaroni - Hackfleischauflauf mit Käse gratiniert .....	Euro	5,90
Hähnchenbrustfilet auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree .....	Euro	6,50
Putenbrustschnitzel auf Tomatensauce mit Nudeln.....	Euro	6,50
Fischfilet gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat .....	Euro	6,50

### **Dessert**

Götterspeise „Waldmeister“ mit Vanillesauce .....	Euro	2,50
Kaiserschmarrn an Apfelkompott.....	Euro	3,00

**Zu allen Hauptgerichten erhalten unsere kleinen Kunden eine Überraschung.  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir die Hauptgerichte erst  
ab 8 Kindern herstellen können.**

## *Pasta*

### Preis pro Person

Wählen Sie aus unserem großzügigen Pasta Angebot Ihre Nudelsorte aus :

**Spaghetti, Macaroni, Penne, Spirali, Farfalle, Tagliatelle gelb, Tagliatelle grün oder Pasta - Mista**

dazu Ihre gewünschte Sauce :

Napolitana mit würziger Tomatensauce .....	Euro 6,50
Carbonara mit Schinken, Sahne und Parmesan.....	Euro 6,50
Oliva mit pikanter Tomaten - Olivensauce .....	Euro 6,50
Arrabiata mit scharfer Tomatensauce .....	Euro 6,50
Bolognese mit Rinderhackfleischsauce .....	Euro 7,50
Blue Cheese mit Gorgonzolasauce.....	Euro 8,50
Tonno mit Tomaten - Thunfischsauce .....	Euro 8,50
Chef mit Schinken & Erbsen in Sahnesauce .....	Euro 8,50
Alfredo mit Paprika - Specksahnesauce .....	Euro 8,50
Spinaci mit Blattspinat in Sahnesauce .....	Euro 8,50
Marco Polo mit Broccoli in Sahnesauce.....	Euro 8,50
Funghi mit Pilzen in Sahnesauce.....	Euro 8,50
Salmone fumato mit Räucherlachs in Sahnesauce .....	Euro 9,50
Quattro Formaggi mit 4 - Käsesauce .....	Euro 9,50
Texas mit Bolognese , Kidneybohnen & Mais.....	Euro 9,50
Pollo mit Hähnchenstreifen und frischen Champignons in Sahnesauce .....	Euro 9,50
Zürich mit Schweinefiletstreifen in Rahmsauce .....	Euro 11,50
Frutti de mare mit Meeresfrüchte in Tomatensauce .....	Euro 12,50
Salmone mit gebratenen Lachsfiletstücken in Sahnesauce	Euro 12,50
Rioja mit Rinderfiletstreifen in Rotweinsauce.....	Euro 14,50
Gamberetti mit Black - Tiger Riesengarnelen in pikanter Tomatensauce.....	Euro 14,50

## *Nudelaufläufe*

### Preis pro Person

Pasta Mista „Italia“ mit Hackfleischsauce.....	Euro 7,50
Maccaroni „Prosciutto“ mit frischen Tomaten, Schinken und gekochtem Ei in Tomatensauce.....	Euro 7,50
Lasagne „Classica“ gefüllt mit Hackfleischsauce .....	Euro 7,50
Lasagne „Vegetale“ gefüllt mit frischem Gemüse .....	Euro 7,50
Lasagne „Florentin“ gefüllt mit feinem Blattspinat .....	Euro 7,50
Lasagne „Spinaci e Salmone“ gefüllt mit Blattspinat und gebratenen Lachsstücken .....	Euro 12,50
Lasagne Frutti de mare mit Meeresfrüchten .....	Euro 12,50
Cannelloni „Classica“ gefüllt mit Hackfleisch in Tomatensauce .....	Euro 7,50
Cannelloni „Ricotta e Spinaci“ gefüllt mit Ricottakäse und Spinat in Sahnesauce .....	Euro 7,50

## *Aufläufe mal anders*

### Preis pro Person

Kartoffelauflauf mit frischem Gemüse.....	Euro 6,90
Kartoffelauflauf mit Schinken & Lauch .....	Euro 6,90
Kartoffelauflauf mit Bolognesesauce .....	Euro 7,90
Moussaka Hackfleisch - Kartoffelauflauf mit Auberginen....	Euro 7,90
Blumenkohlauflauf mit Schinken.....	Euro 7,90
Rosenkohl - Speck Kartoffelauflauf.....	Euro 7,90
Pfannkuchenauflauf „Texas“ mit Hackfleisch, Kidneybohnen & Mais .....	Euro 8,50
Asiatischer Reisauflauf mit Gemüse & Hähnchenfleisch ....	Euro 8,90
Italienischer Putenauflauf mit Nudeln & Rahmsauce .....	Euro 8,90

## *Vegetarisches Erlebnis*

Auch Vegetarier kommen bei uns voll auf Ihre Kosten

**Preis pro Person**

### **„Snacks“**

Gemüsefrikadellen (aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Sellerie, Lauch)	Euro	1,50
Blumenkohl - Käse - Brätling (aus Blumenkohlröschen und Käse)...	Euro	1,70
Gourmet - Frühlingsrolle (mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren, Champignons, Mais und Zwiebeln) .....	Euro	2,00
Broccoli - Soufflé (mit Broccoli und Karotten) .....	Euro	2,50
Chinaschnitte "Nanjing" (mit Asiatischem Gemüse) .....	Euro	2,50
Rübli - Gorgonzola - Schnitte (aus Karotten, Sellerie, Eier, Gorgonzola, Quark, Creme Fraiche und Leinsamen) .....	Euro	2,50
Zwiebel-Käse-Schnitte (aus Zwiebeln, Käse, Eier, Quark und Creme Fraiche) .....	Euro	2,50
Paprika-Schnitte (aus Paprikastreifen, Eier, Schafskäse, Quark und Creme Fraiche) .....	Euro	3,00
Florentiner Knusperschnitte (aus Blattspinat, gerösteten Zwiebeln Birnen, Äpfel, Eier, Sonnenblumenkerne und Käse) .....	Euro	3,00
Lauch - Törtchen (mit feingeschnittenem Lauch, Zwiebeln, Sahne, Milch, Eiern und Käse) .....	Euro	3,00
Blumenkohl - Broccoli - Törtchen (mit feinen Blumenkohl- und Broccoliröschen, Dinkelkörnern und Käse) .....	Euro	3,00
Auberginen im Eimantel (port.) .....	Euro	3,50
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen) .....	Euro	3,90
Tortilla de espinacas (spanischer Spinatkuchen) .....	Euro	3,90

### **„Hauptgänge“**

Vegetarische Currywurst mit Röstitalern .....	Euro	4,90
Paprikaschote gefüllt mit Ratatouille und Mozzarellakäse auf Tomatensauce mit Reis .....	Euro	6,90
Gemüseschnitzel auf Tomatensauce mit Bandnudeln .....	Euro	6,90
Vegetarische Pfanne „nach Asiatischer Art“ .....	Euro	6,90
Vegetarische Klopse aus Soja- und Weizeneiweiß in Rahmsauce mit Salzkartoffeln .....	Euro	7,50
Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise .....	Euro	7,50
Spätzle - Gemüse - Pilzpfanne mit Tomatensauce .....	Euro	7,50

**„Der Vegetarier“**

Bruchetta mit Tomaten und Knoblauch  
Rohkostplatte mit Schafskäse- und Kräuterdipp  
Gemüsefrikadellen an Salsa - Dipp  
Auberginen im Eimantel  
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen)  
kleine Antipasti - Auswahl  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*

Lauchcremsuppe

\*\*\*

Herbstsalat an zweierlei Dressings  
Bunter Nudelsalat mit Mais, Tomaten und Paprika in Vinaigrette  
Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum  
und Balsamico Dressing

\*\*\*

Penne „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse  
in Tomatensauce

Kartoffelauflauf mit Blattspinat in Sahnesauce

\*\*\*

Mousse au chocolate

Frische Früchte mit Quark - Mascarponecreme

Kleine Käseauswahl an knackigen Weintrauben ..... Euro 16,00  
ab 15 Pers.

## Spanische Köstlichkeiten

### Preis pro Liter

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) .....	Euro	9,50
Sopa de pollo (Hühnersuppe mit feinen Nudelfädchen) .....	Euro	7,50
Potaje de lentejas (Linseneintopf nach spanischer Art) .....	Euro	6,50
Potaje de verdura (Gemüseintopf nach spanischer Art) .....	Euro	9,50
Zarzuela (Potpourrisuppe mit Meeresfrüchte nach spanischer Art) .....	Euro	16,50

### Preis pro Kg

Ensalada de tomate con ajo (spanischer Tomatensalat / Knoblauch) .....	Euro	7,50
Ensaladilla russa (Kartoffelsalat) .....	Euro	12,50

### Preis pro Port.

Tortilla de patata (Kartoffelkuchen) .....	Euro	3,90
Tortilla de espinacas (Spinatkuchen) .....	Euro	3,90
Plato combinado de entremeses (gemischte Vorspeisenplatte) .....	Euro	6,00
Plato combinado de queso (gemischte Käseplatte) .....	Euro	6,00
Plato combinado del mar (gemischte Vorspeisenplatte vom Meer) .....	Euro	9,50

### Preis pro Pers.

<b>Pisto manchego con pan de barra</b> (Gemüsepfanne „La – Mancha – Art mit Baguette) .....	Euro	6,50
<b>Higado al Jerez</b> (Leber in Sherrysauce) .....	Euro	9,50
<b>Almondigas en salsa de vino tinto con patatas a lo pobre</b> (Fleischbällchen auf einer Rotweinsauce mit Bratkartoffeln) .....	Euro	9,50
<b>Pollo al ajillo con pan der barra</b> (Hähnchen aus der Keule geschnitten im Knoblauch-Sherrysud mit Baguette) .....	Euro	9,50
<b>Pollo en salsa de almendras</b> (Hähnchen in Mandelsauce) .....	Euro	9,50
<b>Merluza a la sidra</b> (Seehecht a la Sidre) .....	Euro	11,50
<b>Paella „Andalucia“ con frutos del mar, pollo y gambas</b> (Paella mit Hähnchen , Meeresfrüchten und Riesengarnelen) .....	Euro	14,50
<b>Cordero a la chilindrón</b> (geschmortes Lammfleisch mit Paprika) .....	Euro	12,90
<b>Pescadilla en salsa de hinojo</b> (Merlanfilet in Dillsauce) .....	Euro	12,90
<b>Conejo al ajillo con patatas de bechamel y espinacas</b> (Kaninchen in Knoblauch mit Bechamelkartoffeln & Blattspinat) .....	Euro	14,50
<b>Rape al Azafran</b> (Seeteufel mit Safransauce) .....	Euro	14,50
<b>Escalopines con ajetes</b> (Kalbsfilet mit Knoblauch & feinem Gemüse) .....	Euro	16,50

## *Süße Welt*

### Preis pro Person

Rote Grütze mit Vanillesauce.....	Euro	2,50
Beeren - Quarkcreme.....	Euro	2,50
Walnußmousse.....	Euro	2,50
Mousse au limon (Zitronenmousse).....	Euro	2,50
Mousse au chocolate (Schokoladenmousse) .....	Euro	2,50
Mousse au vanille (Vanillemousse) .....	Euro	2,50
Mousse au cappuchino (Cappuchinomousse).....	Euro	2,50
Joghurt - Mousse „Lemon“.....	Euro	3,00
Tiramisu „nach Italienischer Art“ .....	Euro	3,00
Panna Cotta auf Himbeerspiegel .....	Euro	3,00
Flan (spanische Creme Caramel) .....	Euro	3,00
Kaffee - Flan (gestürzter spanischer Pudding mit Kaffee) .....	Euro	3,00
Tiramisu „nach Italienischer Art“ mit reinem Mascarpone ...	Euro	3,00
Süße - Mini Teilchen (port. 3 Stück) .....	Euro	3,00
Apfelstrudel mit Vanillecreme.....	Euro	3,00
FrISCHE Früchte an Vanillecreme .....	Euro	3,00
FrISCHE Früchte an Quark - Mascarponecreme.....	Euro	3,00
Erdbeertiramisu nach Art des Hauses (Saison) .....	Euro	3,00
Tiramisu „Exotic“ mit tropischen Früchten.....	Euro	3,00
Kaiserschmarrn an Apfelkompott.....	Euro	4,00
Überraschungsdessert „Gourmet“.....	Euro	7,50
Kl. Käseauswahl an knackigen Weintrauben .....	Euro	4,50
Käseplatte „ Europa „ an knackigen Weintrauben .....	Euro	6,00
Feuerwerk von frischen Früchte (ab 20 Personen).....	Euro	6,50
<b>Schokoladenbrunnen - der Highlight auf jeder Feier -</b>		
(mit feiner Schokolade & Früchtespieße ab 20 Pers).....	Euro	6,50
Kuchen und Torten .....	Preise auf Anfrage	
Hochzeitstorten .....	Preise auf Anfrage	

**Torten, Pralinen und Hochzeitstorten werden durch unseren langjährigen Partner  
Confiserie „Süße Ecke“ Velbert hergestellt. Gerne können wir für Sie  
mit Herrn Brechtken hierfür einen Beratungstermin vereinbaren.**

## Getränke

Selbstverständlich liefern wir alle Getränke auf Kommission. Die Berechnung erfolgt je angefangenes Fass Bier bzw. angefangene Flasche.

### Preis je Liter / Fl.

Warsteiner Pilsener vom Faß.....	Euro	2,90
Frankenheim Alt vom Faß.....	Euro	2,90
Frühkölsch 0,33 l Fl.....	Euro	1,80
San Miguel (spanisches Bier) / alkoholfreies Bier 0,33 l Fl. ....	Euro	1,80
Mineralwasser natur oder medium 1,0 l.....	Euro	1,80
Haaner „Blue Cool“ - Gourmetwasser natur 0,7 l.....	Euro	2,70
Bergische Waldquelle - Gourmetwasser still 0,7 l.....	Euro	2,70
alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Cola, Fanta, etc.) 1,0 l.	Euro	1,90
Apfelsaft (100 %), Orangensaft (100 %) 1,0 l.....	Euro	2,40
Sangria mit Früchten nach Originalrezept 1,0 l.....	Euro	9,50
Kaffee, Tee .....	Euro	4,50
Spanischer Weißwein (Hausmarke) 0,7 Flasche .....	Euro	7,90
Spanischer Rosewein (Hausmarke) 0,7 l Flasche .....	Euro	7,90
Spanischer Rotwein (Hausmarke) 0,7 l Flasche .....	Euro	8,90
GVV - Sekt (Hausmarke) 0,7 l Flasche .....	Euro	8,90
Champagner .....	Preis nach Anfrage	
Spirituosen .....	Preis nach Anfrage	

**Selbstverständlich steht Ihnen unser Weinhandel mit einer großen Auswahl an Weine, Sekt & Champagner zur Verfügung.**

**Auf Wunsch machen wir mit Ihnen gerne eine Degustation (Weinprobe).**

## Personal

### Preis pro Stunde

Auf- und Abbauhelfer / Fahrer .....	Euro	16,00
Servicemitarbeiter/-in .....	Euro	20,00
Serviceleiter/-in .....	Euro	23,00
Koch/Köchin.....	Euro	23,00
Küchenchef.....	Euro	25,00
Veranstaltungsleiter/-in .....	Euro	25,00

**Wir Arbeiten nur mit Fachpersonal !**

**Beim Personal wird je nach Entfernung mind. je. ½ Std. für die An- & Abfahrt zum Veranstaltungsort und zurück berechnet.**

**Die genauen Kosten werden Ihnen bei der Erstellung des Angebotes bzw. vor Auftragsannahme mitgeteilt.**

## Equipment zur Miete

### Preis pro Stück

Besteck .....	Euro 0,15
Geschirr , Gläser .....	Euro 0,25
Weingläser .....	Euro 0,50
Sektgläser .....	Euro 0,50
Stuhl gepolstert, klappbar .....	Euro 3,50
Bankettstuhl gepolstert , stapelbar .....	Euro 6,50
Stehtisch .....	Euro 9,00
Bankettische je nach Größe .....	Euro 9,00
Partygarnitur bestehend aus 1 Tisch und 2 Bänken .....	Euro 9,00
Suppen Chaffing Dish (Suppenwarmhaltetopf mit Strom).....	Euro 16,00
Chaffing Dish (Speisenwarmhaltegerät mit Brennpaste).....	Euro 18,00
Riesenpfanne aus Guss mit 2er Teilung ohne Gasflasche .	Euro 60,00
Pavillon in Blau ausziehbar 3 x 3 Meter .....	Euro 15,00
Party - Heizstrahler ohne Gasflasche .....	Euro 25,00
Gasflasche 11 kg .....	Euro 19,50
Kühlschrank , Getränkruhe .....	Euro 25,00
Kühlzapfanlage inkl. Kohlensäure .....	Euro 30,00
Getränketheke (klappbar inkl. Kühlzapfanlage und Spülbecken) .....	Euro 75,00
Getränkewagen mit 2seitiger Zapfanlage .....	Euro 150,00

(nur bei Getränkeabnahme möglich , da Brauerei gebunden)

Für die bei uns bestellten Speisen erhalten Sie selbstverständlich die Speisenwarmhaltegeräte (Chaffing Dish) leihweise ohne Berechnung.

Ab einem Auftragswert von 250 € erhalten Sie, wenn verfügbar auf Wunsch auch Besteck & Geschirr leihweise ohne Berechnung.

In der Equipment Miete sind keine Reinigungskosten eingerechnet.

## Sonstiges Zubehör

### Preis

Duni Tischdecke	pro Meter .....	Euro 1,90
Duni Mitteldecke	pro Stück .....	Euro 1,20
GVV Servietten zum Essen	.....	ohne Berechnung
Duni Servietten	je 50er Pack...	Euro 9,50
Lacktischdecke	pro Meter .....	Euro 3,50
Hussen für Stehtische inkl. Reinigung .....	.....	Euro 15,00
Hussen - Set für Partyzeltgarnituren inkl. Reinigung.....	.....	Euro 16,00
Blumengestecke .....	.....	nach Anfrage *
Dekoration Ihrer Räumlichkeiten.....	.....	nach Aufwand *

\* Gerne Erstellen wir Ihnen nach einem Beratungsgespräch bzw. vor Ort Besichtigung hierfür ein Angebot.

## *Was Sie noch wissen sollten*

### **Bestellung**

So früh wie möglich, jedoch nach Möglichkeit spätestens 7 Werktage vor Ihrem Fest oder Veranstaltung. Aus organisatorischen Gründen können wir unsere Speisen erst ab 10 Pers. bzw. ab 15 / 20 / 25 Pers. (extra gekennzeichnet) zubereiten.

### **Lieferung**

Wir liefern an allen Tagen im Jahr, lediglich am 01. Januar des Jahres haben wir geschlossen. An Heiligabend liefern wir bis 16.00 h, am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag und Sylvester zu den normalen Zeiten, jedoch können wir aus organisatorischen Gründen erst ab 20 Pers. die Speisen zubereiten.

Ab 100 Euro Auftragshöhe liefern wir bis 30 km (Freigrenze Hin- & Rückfahrt) frei Haus. Je nach Auftragshöhe wird die km Freigrenze erhöht - wird Ihnen bei Ihrer Anfrage bzw. unserem Angebot mitgeteilt -.

**Wir erheben keinen Sonn- und Feiertagszuschlag !**

### **Stornierung**

Bei Stornierung Ihrer Bestellung 5 Tage vor Ihrem Liefertermin bzw. Veranstaltung berechnen wir 20 % und bei kürzer Stornozeit 50 % des Auftragswertes.

### **Rückgabe Equipment**

Unsere Preise beinhalten keine Reinigungsgebühr und Rückholung. Wir bitten Sie Geschirr, Besteck, Gläser, Platten, Warmhaltegeräte etc. gereinigt am nächsten Tag, spätestens jedoch am 2. Tag nach Erhalt zu uns zurückzubringen.

Auf Wunsch übernehmen wir die Reinigung und die Abholung des Equipment gegen eine Pauschalgebühr (bitte um Absprache bei Auftragserteilung) .

Bitte keine harten Schwämme oder Spülmittel verwenden.

Bei Beschädigungen **oder** Verlust haftet der Auftraggeber.

### **Zahlung**

Unsere Preise verstehen sich bei **Speisen** inklusive 7 % Mwst.

Bei gleichzeitiger Inanspruchnahme von Getränken, Equipment, Personal, Reinigungsservice oder Sonstiges Zubehör wird dies nach unserem deutschen Steuergesetz zu einer sonstigen Leistung und muss mit dem vollem Steuersatz in Höhe von 19 % versteuert werden.

Gerne senden wir Ihnen die o.g. Steuerrichtlinien des Bundesamtes für Finanzen in Berlin zu.

Bei uns können Sie sich ihre Zahlungsart selber bestimmen. Entweder bei Lieferung oder Rückgabe des Equipment in Bar, mit EC - Karte oder bequem **von Zuhause aus per Überweisung**. Bitte jedoch spätestens 7 Tage nach Rechnungsdatum.

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nicht skontierfähig.