

catering



FINGERFOOD

Fingerfood (Fleisch/Fisch)

Minischnitzel, Hacksteaks, Chicken Wings, Chicken Nuggets, frittierte Wraps, Tomaten-Mozzarella-, Melonen-Schinken-, Hackbällchen-, Oliven- sowie Garnelen-Spieße, In Gläschen servierte Salate (Kartoffel, Karotte, Wurstsalate)

Als Häppchen zum Aperitif 7,50

Als Vorspeise 14,00

Als Hauptgang 28,00

Zusätzlich Canapes

Wurst, Schinken, Salami, Käse, Lachs, Forelle

Pro Stück 3,50

Fingerfood (Vegetarisch)

Frühlingsrollen, Gemüseschnitzel, Gemüse Nuggets, Gemüsesticks mit Frischkäse, frittierte Käsesticks, Oliven-sowie Tomaten-Mozzarella-Spieße, In Gläschen servierte Salate (Kartoffel, Karotte, Gurke, Tomate)

Als Häppchen zum Aperitif 7,50

Als Vorspeise 14,00

Als Hauptgang 28,00

Gerne bieten wir Ihnen weitere Variationen an. Kombinieren Sie beispielsweise unsere 2 Fingerfood-Varianten oder entscheiden Sie sich für eine reine Fisch-, Fleisch oder Veggie-Version.

VORSPEISEN

Reichenauer Salatbuffet

mit Blattsalaten, 5 verschiedenen Gemüsesalaten und zweierlei Dressings

Als Vorspeise 6,80

Als Hauptgang 11,00

Kl. Vorspeisenbuffet I Gut bürgerlich

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Essiggurken und Radieschen, dazu Brot/Brötchen

Als Vorspeise 11,00

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 14,00

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 23,00

Gr. Vorspeisenbuffet I Gut bürgerlich

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

Schinken- und Wurstplatte mit Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Salami, Oliven und Kirschtomaten

Fischplatte mit gerauchter Forelle, gebeiztem Lachs und Fruchtgarnitur

Fingerfoodplatte mit Minischnitzeln, Hackfleischbällchen, Frühlingsrollen und vielem mehr, dazu Brot/Brötchen und weitere kleine Überraschungen

Als Vorspeise 14,00

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 17,00

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 28,00

Kl. Vorspeisenbuffet I Mediterran

Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke, Feta und Oliven

Tomate Mozzarella mit Pesto und Olivenöl, Schinken-Melone aus verschiedenen Sorten an Schinken und Melone

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

Als Vorspeise 12,00

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 15,00

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 24,00

Gr. Vorspeisenbuffet I Mediterran

Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke, Feta und Oliven

Tomate Mozzarella mit Pesto und Olivenöl

Schinken-Melone aus verschiedenen Sorten an Schinken und Melone

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

Vitello Tonnato mit Kalbsfleisch, Thunfischsauce und Kapern

Wassermelonen-Feta-Salat und gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, Pinienkernen und Pesto

Salami- und Schinkenplatte mit Oliven und Antipasti

Als Vorspeise 15,00

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 18,00

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 29,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Einlage 6,80

Flädle, Fadennudeln oder Maultaschen

Gemüsesuppe 7,80

Mit saisonalen Gemüsesorten

Gulaschsuppe 7,80

Als Vorspeise

Gulaschsuppe 12,00

Als Hauptgang mit Brot

Reichenauer Apfel- 7,80

Lauchcremesuppe

Badische Kartoffelsuppe 7,80

Mit Speckwürfeln

Waldpilzcremesuppe 7,80

HAUPTGÄNGE

Spaghetti Bolognese 14,50

Ohne Sättigungs- und Gemüsebeilage

Sahnegeschnetzeltes 14,50

In Champignonrahmsauce

Putengeschnetzeltes 21,00

In Champignonrahmsauce

Putengeschnetzeltes „Bombay“ 22,00

Mit frischen Früchten und Curry

Ragout 22,00

Vom heimischen Rind

Cevapcici 14,50

Pikantes Hackfleisch in Paprikarahmsauce

Putensteak 21,00

Mit Tomaten-Basilikumsauce

Hackfleischbällchen 14,50
In Champignonrahmsauce

Rindergeschnetzeltes 21,00
In Paprikarahmsauce

Muss schnell verzehrt werden

Schweineschnitzel paniert 19,00

Muss schnell verzehrt werden

Putenschnitzel paniert 19,00

Schwarzwälder Schäufele 19,00
Mit Bratensauce

Hähnchenkeulen 20,00
Auf Gemüse geschmort

Gemischter Braten 21,00
Vom Schwein und Rind

Schweinegulasch 16,00
Mit Zwiebeln und Paprika

Rindergulasch 21,00
Mit Zwiebeln und Paprika

Sauerbratenragout 22,00
Vom Rind

Ragout vom heimischen Hirsch 24,00
In Wacholderrahmsauce

Ragout vom heimischen Wildschwein 24,00
In Wacholderrahmsauce

Kalbsragout 22,50
In Champignonrahmsauce

Gebratener Lachs 27,50
In Riesling-Kräutersauce

Fischragout 25,00
Kabeljau, Seelachs, Lachs in Tomatensauce mit Gemüse

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Zwei Beilagen sind inklusive

Spätzle

Bandnudeln

Butterreis

Semmelknödel

Penne Nudeln

Kartoffelpüree

Rosmarinkartoffeln

Überbackene Kartoffeln (Gratin)

Muss schnell verzehrt werden

Kartoffelkroketten

Aufpreis pro Person

Specknocken

1,00

GEMÜSEBEILAGEN

Eine Beilage ist inklusive

Mediterranes Gemüse

Buttergemüse a la creme

Wurzelrahmgemüse

Erbsen-/Karottengemüse

Grillgemüse

Rotkraut

Sauerkraut

Bayrisch Kraut

Aufpreis pro Person

Überbackener Blumenkohl

1,00

VEGETARISCHE/VEGANE ALTERNATIVE

Vegetarisch

Gemüseauflauf mit Käse überbacken

Pilznudeln mit Gemüse

Lauchrahmnudeln mit Pesto und

Kirschtomaten

Spinatknödel mit Parmesan

**Käsespätzle mit Bergkäse
überbacken**
**Gefüllte Ofenkartoffel mit Karotten
und Sellerie mit Bergkäse
überbacken**

Vegan

Gemüsecurry mit Süßkartoffel
**Kartoffelgulasch mit Paprika und
Champignons**
Mexikanisches Bohnenchili
Waldpilzbolognese mit Nudeln

DESSERTS

Kleines Dessertbuffet **6,50**
Verschiedene Puddings & Grützen in
kleinen Einweggläsern serviert

Mittleres Dessertbuffet **8,00**
Verschiedene Puddings, Grützen und
Obstsalat in kleinen Einweggläsern
serviert

Großes Dessertbuffet **10,00**
Verschiedene Puddings, Grützen,
zweierlei Mousse au Chocolat, Panna
Cotta und frischer Obstsalat in kleinen
Einweggläsern serviert, Brownies
und Cheesecake auf Platten

ALLG. GESCHÄFTSBED.

Lieferung

Ab 1.200 € Bestellwert frei. Unter
1.200 € Bestellwert fällt eine
einmalige Pauschale von 50 € für die
Lieferung und Abholung an. Gilt nur
innerhalb von 20 km. Bei größerer
Entfernung können Mehrkosten
anfallen.

Teller und Besteckverleih

Für den Verleih von Geschirr- und
Besteck fällt eine einmalige Pauschale
von 3,00 € pro Person an.

Bestellung

Mindestens 1 Woche vor der
Veranstaltung.

Essensausgabe

Wenn Sie unsere Hilfe bei der
Essensausgabe benötigen,
wird eine Stundenpauschale von 45 €
pro Mitarbeiter berechnet.

Kombinieren von Hauptgängen

Auf Wunsch können mehrere
Hauptgänge kombiniert werden. Der
Preis pro Person orientiert sich
dabei immer am höherpreisigen
Hauptgang.

Beispiel

Sie entscheiden sich für Ihr Catering
für zwei Hauptgänge:

Sahnegeschnetzeltes für 14,50€
Gemischter Braten für 21,00€

Der Preis pro Person beläuft sich in
diesem Fall auf 21,00€.

*Vielen Dank für Ihr Interesse! Bei Fragen
beraten wir Sie gerne persönlich.*

+49 (0) 7727 309

info@waldrast-voehrenbach.de