

EVENT CATERING

STÜRMER

PREMIUM BARBECUE

EST.1950



SEHR GEEHRTER KUNDE

EINEN GRUND ZUM FEIERN GIBT ES IMMER...

Ob aus Guter Laune heraus oder zu einen bestimmten Anlass.
Ob Familienfeiern, Betriebsfeste, Konferenzen, Grillfeste, Live-Cooking oder Motto Party s – bei uns ist Ihr Fest in guten Händen.

Mit Buffetvorschlägen, Grill Events, kalten Snacks und vielem mehr, sind wir für Sie da. Ganz individuell stellen wir nach Ihrem Geschmack und Wünschen Ihr Fest zusammen. Bei größeren Anlässen sollten Sie sich und uns etwas mehr Zeit lassen, umso gelungener wird Ihr Fest.

Dass Sie ausergewöhnliche Leistungen von uns erwarten können, garantieren wir Ihnen. Durch eigene Herstellung von hochwertigen Fleischwaren, Fleischreifungen & Fleischveredelungen sowie handwerklich, mit hohen Qualitätsstandarts hergestellte Wurstwaren, bieten wir Ihnen besten Geschmack und Qualität.

IHR KLAUS STÜRMER & TEAM

Klaus Stürmer

WIR BIETEN IHNEN JE NACH BEDARF

- Geschirr in großer Auswahl
 - Gläserservice
 - Servicepersonal
- Eventgrillwagen, Frontcooking Stationen, Food Trailer im Retro Style
 - gerne sind wir behilflich bei Zelten und Equipment
 - Komplettlösungen
- Komplettservice rund um Ihr Event – das Sorglos Paket



SCHMACKHAFTE SUPPEN

GRIESSNOCKERLSUPPE

Kraftbrühe mit Gemüseinlage und Grießnockerl

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Leberknödel (evtl. Schwimmerli, Backerbsen, Markklößchen)

BROCCOLI CREMESUPPE

mit Sahnehäubchen

TOMATENCREMESUPPE

wahlweise mit Croutons oder Basilikumklößchen

FRÄNKISCHE KARTOFFELSUPPE

Kartoffel - Lauch - Süppchen

HOKKAIDO KÜRBISCREMESÜPPCHEN

(saisonbedingt - Herbstzeit)

RINDER-GULASCHSUPPE

mit Paprika und Kartoffelstückchen

ITALIENISCHE MINISTRONE

mit feinem Gemüse

WALDPILZCREMESÜPPCHEN

SPARGELCREMESÜPPCHEN

mit Spargelrinne (Saisonbedingt)

WEITERE SUPPEN AUF ANFRAGE JEDERZEIT MOGLICH





VORSPEISEN

GEMISCHTE FISCHSPEZIALITÄTEN

Superior Räucherlachs, Graved Lachs mit Dill, Basilikum Orange Lachs, Drei-Pfeffer Lachs, Caipirinha Lachs, Makrelenfilethäppchen, Salm Spitzen mit Weißfischmousse, Räucherlachstörtchen, Makrelenfilet mexikanischer Art, Lachstatar aus Räucherlachs mit Zwiebeln und Dill, und weiterer Räucherfischvariationen

VERSCHIEDENE COCKTAILS

Garnelen in Currycreme, Shrimps Cocktail „mit exotischen Früchten“, Geflügelcocktail „Singapur“, Geflügelcocktail mit Früchten, Pesto Genovese (Riesengarnelen mit Parmesan, Pinienkerne, Basilikum), Garnelensalat „Italia“, (mit Spinatnudeln, Tomatenwürfel und Basilikum an leichten Joghurt-Knoblauchdressing)

GEMISCHTE MELONENAUSWAHL (CANTALUP - ZUCKER - HONIG - NETZMELONE)

mit Parma - Umbrischen - San Danielle Schinken - Südtiroler Bauchspeck, spanischem Serano Schinken, usw.

GEFÜLLTE WRAPS

mit Gemüse, Fischvariationen, gegrilltem Geflügel, italienische Art mit Rucola und Schinken, Veggie mit Mozzarella-Tomate-Grillgemüse, und weitere auf Anfrage

VERSCHIEDENE SUSHI VARIATIONEN



ITALIENISCHE VORSPEISEN

TOMATE • MOZZARELLA • BASILIKUM CAPRESE

GEGRILLTE ANTIPASTI VARIATIONEN

GEFÜLLTE ANTIPASTI VARIATIONEN

mit Frischkäse und Ricotta, Schafskäsecreme

ITALIENISCHE EDELSALAMI-AUSWAHL

Milano, Fenchel, Trüffel, Calabria, usw.

MORTADELLA ROMA

VITELLO TONNATO

mit Thunfisch-Kapern Soße vom Kalbs- oder Schweinerücken

AUSWAHL AN VERSCHIEDEN FRISCHKÄSE CREMES

Roma , Bärlauch , Honig-Senf oder Peppadew

RAVIOLI • PFIFFERLING- SALAT

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Waldpfefflingen an mediterraner

Vinaigrette an Balsamico Dressing





CARPACCIO • HAUCHDÜNN GESCHNITTEN

RINDERFILET

mit Vinaigrette und Parmesan und Rucola, geröstete Pinienkerne

PUTEN CARPACCIO

gehobelte Truthahngrillbrust, süß-sauer mit leichter schärfe und Fruchtfilets

FRÄNKISCHES SPANFERKEL CARPACCIO

hauchdünn gehobelter Grillferkel-Rücken mit Kräuter Pesto und Frucht Balsamico

KÄSE CARPACCIO • VEGETARISCH

gehobelter Emmentaler mit Pesto und gerösteten Pinienkernen oder fruchtig mit süß-saurer-Soße, leicht scharf

FRÄNKISCHES CARPACCIO

vom mageren Grillbauch, hauchdünn gehobelt, in einer hausgemachten Honig-Dill-Soße mit roten Zwiebeln serviert

GEMÜSE CARPACCIO • VEGAN

mit Gurke, Zucchini, Fenchel, Karotten, (saisonbedingtes Gemüse) mit feiner Tomatensalsa

GEGRILLTES ZUCCHINI CARPACCIO • VEGETARISCH

mit Tomatensalsa oder Balsamico-Rucola-Parmesan



SALATSCHALEN VARIATIONEN

BUNTE MARKTSALATE DER SAISON

in verschiedenen Variationen zusammengestellt, an Kräuter dressing,
garniert mit Paprika, Zwiebeln, Karottenraspel

MARKTSALATTELLER „ROMA“

bunte Marktsalatauswahl an Balsamico Dressing garniert mit Zwiebeln,
Eiern, Thunfisch, Schinken, Mozzarella Würfel, Paprika

MARKTSALATTELLER „KRETA“

die griechische Variante mit bunter Marktsalatauswahl an Kräuter dressing,
garniert mit Peperoni mild, Oliven, Fetakäse Würfel, Paprikastreifen und
blauen Zwiebeln

RUCOLA MIT BALSAMICO

verfeinert mit Olivenöl und gehobelten Parmesan

FELDSALAT

mit geröstetem Speck

DAZU VERSCHIEDENE DRESSINGS JOGHURTDRESSING,
AMERIKANISCHES DRESSING, FRENCH DRESSING,
KRÄUTERDRESSING ODER ITALIENISCHES
BALSAMICO DRESSING



SALATE

AUSWAHL VON FRISCHEN MARKTSALATEN DER SAISON, IN BUNTEN MISCHUNGEN ANGERICHTET

Kräuter-Balsamico-Dressing, Joghurtdressing, French Dressing, Amerika Cocktaildressing, hausgemachter Sauerrahm-Kräuter dressing

KAROTTENSALAT • HAUSGEMACHT

mit Frühlingszwiebeln

FRÄNKISCHER KRAUTSALAT • SÜSS-SAUER

ROHKOSTSALAT

Weißkraut und Karottenstifte mit Ananas an Sahnedressing

GRIECHISCHER BAUERNNSALAT • MEDITERRAN

mit Gurke, Tomate, Feta, Zwiebeln, Kidneybohnen

GURKENSALAT FRÄNKISCH

mit frischem Schmand und Dill Kräutern

TOMATENSALAT AUS FLEISCHTOMATEN

mit frischer Blatt Petersilie und Zwiebeln

BOHNENSALAT

süß sauer mit Bohnenkraut

NUDELSALAT • GABELSPAGHETTI

mit Schinken, Erbsen, Möhren, an Sahne-Mayonnaise Dressing

PASTA SALAT „NAPOLI“

italienische Hartweizengrießnudeln mit getrockneten Tomaten, Basilikum, auf Wunsch mit Rucola oder Mozzarella Würfeln

BULGUR SALAT

mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Kräutern

PAPRIKA - MAIS - SALAT MIT KRÄUTERN

AMERIKANISCHER „COLE SLAW“

Weißkraut und Karottenstifte mit Senf-Sahne-Dressing

CAPRESE

Mozzarella Scheiben mit italienischen Fleischtomaten an Balsamico Crema

KARTOFFELSALAT NATUR • HAUSGEMACHT

auch gerne mit Speck oder auch Mayonnaise und Eiern





AUS DEM OFEN GEGRILLT VOM SCHWEIN

SPIESSBRATEN „BAUERN ART“

gefüllt mit Räucherbauchwürfeln, Röstzwiebeln und Blattpetersilie

ALTFRÄNKISCHER GRILLBRATEN – SPIESSBRATEN

ingelegter Schweinehals, rustikal gewürzt und knusprig gegrillt

MEXIKANISCHER GRILLBRATEN

Schweinekamm oder Rückenstück, gefüllt mit Gemüsemais, Kidneybohnen, Kräutern, eventuell an einer Zigeunersoße serviert

SCHWEINEBRATEN „PIROSCHKA“

Schweinerücken, gefüllt mit Paprika-Zwiebel-Kräuter-Füllung

CHAMPIGNON-RAHMBRATEN

gefüllt mit frischen Champignons, Kräuterbutter und Hack

ALTBAYERISCHER BIERBRATEN

Schweinenackenbraten an Dunkelbiersoße

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

vom Schulterstück an Bratenjus

BURGUNDER BRATEN

aus dem dicken Bratenstück der mageren Schulter, mit Rotwein gespritzt

PFEFFERRAHMBRATEN

magerer Schweinehals, gefüllt mit würzigem Hack aus grünen Pfeffer, glasierten Zwiebeln und Bacon Stückchen, außen lecker gewürzt, eventuell an einer Pfefferrahmsoße serviert. Auch schottische Art mit Bacon Streifen und Kräutern

LAUCHBRATEN

magerer Schweinebauch oder Nackenbraten, gefüllt mit Lauchstreifen und Schinkenwürfel und Außenwürzung

JÄGERBRATEN

magerer Schweinekamm oder Bauch ohne Schwarte und Knorpel, gefüllt mit Zwiebelmett und Paprika, Gartenkräutern

PFEFFERKASSLER-BRATEN

vom gepökelten Nacken mit schwarzem gebrochenen Pfeffer verfeinert

GEGRILLTE SCHWEINSHAXEN

rösch, ganz oder auch halbiert

AUS DEM OFEN GEGRILLT VOM SCHWEIN

FRÄNKISCHES GRILL SCHÄUFELE

knusprig gebacken

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

natur mit etwas Knoblauchpfeffer oder Pökelgrillbauch

FRÄNKISCHE KRUSTENKEULE

ein echtes Highlight, ganze eingelegte Schweinekeule nach Art des
Backschinkens – Haus Spezialität

SCHINKEN IM BROTTTEIG

GEBACKENER LEBERKÄS

grob und fein, Zwiebelfleischkäse, Chili Fleischkäse, Pizza-Fleischkäse

KNUSPRIG GEGRILLTE HÄHNCHENKEULEN

HALBE GEGRILLTE BACKHÄHNCHEN



SCHLEMMERSCHNITZEL VARIATIONEN

SCHLEMMERSCHNITZEL „ITALIA“

gefüllt mit Tomate-Mozzarella auf Wunsch an Tomatensoße Milanese

SCHLEMMERSCHNITZEL „GRIECHISCHE ART“

gefüllt mit Fetakäse und Tomate, milder Peperoni, mit leichter Knoblauchnote, auf Wunsch an Bratenjus

SCHLEMMERSCHNITZEL „KRETA“

gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, dazu Krautsalat und Zaziki, auf Wunsch an Kräutersoße

SCHLEMMERSCHNITZEL „FRISCHKÄSE-KRÄUTER“

gefüllt mit Kräuterfrischkäse, auf Wunsch an Frischkäse-Kräutersoße

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

CORDON BLEU

gefüllt mit Schinken und Käse

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN

FRIKADELLEN - FLEISCHPFLANZERL

GRILLWÜRSTLE

Nürnberger Rostbratwürste oder unsere hausmacher groben

FRÄNKISCHES GRILLSTEAK • VOM NACKEN

mit herzhaft gewürzten Zwiebeln und Bacon Stückchen

PUTENSCHNITZEL PANIERT

HÄHNCHENBRUSTFILET

im Chili Knuspermantel gebacken

MOZARTRÖLLCHEN

gefüllt mit Schinken und Gouda gewickelt, paniert und gebacken

WIENER SAHNEGESCHNETZELTES

mit Champignon und Zwiebelringen an feiner Sahnerahmsoße

GYROSPFANNE

mit feinen Zwiebelringen, dazu empfehlen wir Zaziki, Kraut und gemischter Salat mit Fladenbrot

SCHASCHLIK TOPF

an würziger Soße, mit Kassler Würfel und Zwiebeln
in würziger Soße mit Reis oder frischem Baguette

CHILI CON CARNE

VEGETARISCHES GEMÜSE-CHILI

CURRYWURSTTOPF

gegrillte Currywurststücke an einer pikant-würzigen hausgemachten Currysoße



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

LAUCHBRATEN

gefüllt vom Nacken mit Lauchstreifen und Schinkenwürfeln, pikant gewürzt an Bratenjus, mit Rahmsoße od. Salsa Verde – grüne Lauchsoße

CORDON-BLEU BRATEN

vom Schweinrücken oder Nacken, gefüllt mit Schinkenstreifen, Käsewürfel und frischen Gartenkräutern in Schweizer Käsesoße oder Rahmsoße

FRÄNKISCHER BAUERNBRATEN

gefüllter Schweinehals mit würzigem Mett, Schinkenwürfeln und glasierten Zwiebeln in einer Bratenjus serviert mit glasierten Zwiebeln und Bacon Rösti

BROCCOLI RAHMBRATEN

gefülltes mageres Rückenstück mit Broccoli-Schinken-Füllung, gerne serviert an einer Broccoli Käsesoße oder Braten-Rahmsoße

UNGARISCHER GRILLBRATEN

gefüllt mit Paprika, Zwiebeln, würzigem Hack, serviert in einer pikanten Paprika-Zigeunersoße

SCHWEINEBRATEN IN DUNKELBIERSOSSE

Schweinenacknbraten knusprig gegrillt mit einer Dunkelbiersoße serviert

BURGUNDERBRATEN

vom Schweineschulterstück in Burgunder-Rotweinssoße

CHAMPIGNONRAHMBRATEN

in Pilzrahmsoße, Schweinenacknbraten mit Champignonkräutermischung gefüllt, dazu eine frische Champignonsahnesoße

BAYERISCHER SEMMELBRATEN

gefüllt mit Semmelkloßteig an pikanter Natursoße mit Rahm verfeinert

PFEFFERRAHMBRATEN

gefüllter Schweinenacknbraten mit grünem Pfeffer, Bacon Stückchen und Röstzwiebeln, knusprig gegrillt und an einer Pfefferrahmsoße serviert. Auch schottische Art möglich mit Bacon Rösti und glasierten Zwiebeln

GEGRILLTES KASSLER

mit Gemüseauflage überbacken mit Käse oder pikanter Soße

DÜSSELDORFER SENFRAHMBRATEN

gegrillter Schweinenacknbraten in Senfrahmsoße mit Gurkenscheiben und Zwiebelwürfeln

GEGRILLTER JÄGERBRATEN – PIROSKABRATEN

mit Paprika-Mettfüllung, wahlweise an Jäger- oder Zigeunersoße

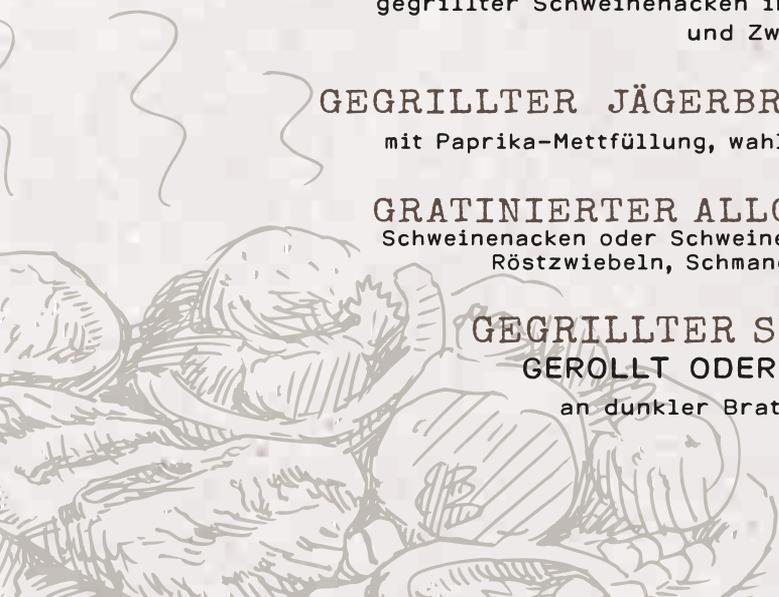
GRATINIERTER ALLGÄUER SCHINKENBRATEN

Schweinenacknbraten oder Schweinerücken mit feinen Schinkenstreifen, Röstzwiebeln, Schmand und Goudakäse überbacken

GEGRILLTER SPANFERKELBRATEN

GEROLLT ODER VOM KEULENSTÜCK

an dunkler Braten- oder Zwiebelsoße





VARIATIONEN VOM SCHWEINE FILET

FILETTÖPFCHEN

an Champignonrahm-, Waldpilzrahm- oder Pfefferrahm Soße

FILETTÖPFCHEN „FRÄNKISCHE ART“

gefüllt mit Bratwurst-Mett an deftiger Bratensoße mit Bacon Rösti serviert

SCHWEINEFILET IM KNUSPERSPECKMANTEL

ganzes Schweinefilet umhüllt mit Knusperspeck, im ganzen gegrillt,
in Scheiben serviert, verschiedene Soße möglich

HOLLÄNDER LENDCHEN

Filet im knusprigen Speckmantel gefüllt mit Schinken, Käse und Kräutern.
Im eigenen Saft geschmort, mit Weißwein und Schmand verfeinert
an einer leichten Sahnesoße

SCHWEINEFILET „CAPRESE“

Filet mit Tomate-Mozzarella gefüllt, im Speckmantel gegart, Soße mit Pesto,
Schmand und Tomatenwürfel verfeinert

ALLGÄUER FILETPFANNE

gegrillte Filetmedaillons mit Räucherbauchstreifen, Champignons, Zwiebeln
und feiner Käse-Gratin-Soße überbacken

VOM RIND

BURGUNDERBRATEN

vom zarten Keulen-Stück in einer feinen Burgunderweinsauce,
ein echter Klassiker

SAUERBRATEN „FRÄNKISCHE ART“

süß-sauere Soße mit Soßenlebkuchen, wie bei Oma

RINDERBRATEN

in Waldpilzrahmsauce, mit gemischten Pilzvariationen

BERNER RINDERBRATEN

gefüllt mit einer Toastwürfel-Kräuter-Mischung,
an einer kräftigen Rahmsauce serviert

GEKOCHTER TAFELSPITZ • RINDERBRUST

fränkisches Hochzeitsessen in Meerrettichsauce/Kren

RINDERBRATEN • PIKANT

an bunter Pfefferrahmsauce mit gerösteter Schinken-Zwiebel-Auflage

RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“

mit Räucherbauch-Zwiebel-Senf-Füllung an deftiger Rouladensauce

ZWIEBEL-ROST-BRATEN

an deftiger Zwiebel-Braten-Sauce serviert

RINDERSAFTGULASCH

zart geschmort mit Zwiebeln an deftiger Sauce, gerne auch mit Paprika

RINDER-SAHNE-GESCHNETZELTES „STROGANOFF“

zarte Rinderstreifen an einer leckeren Sauce mit Zwiebel und
Gurkenstückchen, mit Senf verfeinert



VOM KALB

KALBSBRATEN

Wahlweise an Kalbsrahmsauce, Pfefferrahmsauce oder Rahmschwammerl Sauce

KALBSRÜCKEN

am Waldpilz-Rahmsauce

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

mit frischen Champignons

FILETTÖPFCHEN

vom Kalb, wahlweise an frischer Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce

KALBSCORDONBLEU

gefüllt mit Goudakäse und feinem Hinterschinken

KALBSSCHNITZEL • GEBACKEN

KALBSSCHNITZEL „MILANESE“

panierte Kalbsschnitzel mit Tomate, Pesto und Parmesan
oder Mozzarella überbacken

SALTIN BOCCA • GEFÜLLTES KALBSSTEAK

mit Salbei und Parmaschinken, an einer leichten Weißweinsauce serviert

OSSO BUCCO „MEDITERRAN“

geschmorte Kalbshaxen Scheiben mit typischen Gemüseanteilen wie Tomaten,



VOM GEFLÜGEL

GEGRILLTE HÄHNCHENFILETS
an Rotweinschalottensoße

HÄHNCHENBRUSTFILETS
in französischer Zwiebelsahnesoße ofengebacken

HÄHNCHENBRUSTFILETS GEBACKEN
paniert, gebacken im Knuspermantel oder Chili-Knuspermantel

HÄHNCHENBRUSTFILET CORDON BLEU
mit Puten-Schinken und Käse gefüllt

HÄHNCHENBRUST CROSSIES / HÄHNCHEN NUGGETS
im Knuspermantel

PUTENSCHNITZEL
gebacken, auch gerne in italienischer Kräuterpanade

PUTENGESCHNETZELTES „HAWAII“
mit Südfrüchten an Currysahnesoße

PUTENGESCHNETZELTES
wahlweise an Pfefferrahmssoße, Pilzrahmssoße oder Sahnerahmssoße

PUTENREISPFANNE
mit bunter Gemüseeinlage

GEGRILLTE TRUTHAHNBRUST
mit Pfeffersoße, Currysoße, Sahnerahmssoße oder Pilzrahmssoße

BARBARIE ENTENBRUST
serviert an Natursoße oder Orangensoße

HÄHNCHENBRUST „MILANO“
mit Mozzarella, Pesto und Tomaten gefüllt und in feiner Semmelbrösel-Parmesan-Basilikum Panade gebacken

HÄHNCHENBRUST „VERONA“
gefüllt mit Broccoli und Schinken, auf Wunsch an einer Broccoli-Käse-Sahnesoße serviert

PUTENFILETSTEAK „ITALIA“
gebackenes Putensteak mit Tomaten-Pesto-Auflage und Parmesan oder Mozzarella überbacken

PUTENFILETSTEAK „ZEUS“
mit Spinat und Feta gefüllt, natur gegrillt, evtl. auch an Spinat-Käse-Sahnesoße serviert

PUTENFILETSTEAK „TESSIN“
natur gegrilltes Putensteak, mit Schinken, Röstzwiebeln, Schmandauflage und mit Goudakäse überbacken

GEGRILLTER KÖNIGSPUTER
ganze Truthähne mit Butterkruste verfeinert, dazu wahlweise Braten-Geflügelrahm-Pfeffersoße



LECKEREIEN AUS DEM WOK

GEGRILLTE PEKINGENTE

auf chinesischem Gemüse, Kantonesische Art wahlweise mit Soße süß-sauer,
Soße süß-sauer-scharf oder Sesamsoße

HÄHNCHENBRUSTFILETS MIT HAUT

knusprig gegrillt, auf Wok-Gemüse, wahlweise mit Soße süß-sauer,
Soße süß-sauer-scharf oder Sesamsoße

GEBRATENE CHINESISCHE NUDELN ODER REIS • VEGETARISCH

mit Gemüse und Sojasoße

GEBRATENE HÜHNCHEN STREIFEN

mit Wok Gemüse, gebratener Reis oder chinesischen Nudeln

GARNELEN

mit gebratene Reis oder Nudeln an Wok Gemüse

SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

KANADISCHES WILDLACHSSTEAK IN KRÄUTERBUTTER

gegrillt, an Blattspinatgarnitur, wahlweise dazu Kräuter-Sahne-Soße,
Weißweinssoße oder fruchtiger Tomatensoße mit Basilikum

GEGRILLTE EDELFISCHPLATTE

(NACH WUNSCH ZUSAMMENGESTELLT)

mit Lachssteak, Zanderfilet, Buntbarschfilet, Petersfischfilet,
Wolfsbarschfilet, gegrillte Tintenfischtuben

SEEZUNGENRÖLLCHEN

mit Zucchini-Schmand-Füllung an Safran-Weißwein oder Champagner-Soße

GEGRILLTE TINTENFISCHTUBEN MEDITERRAN

auch gefüllt mit italienischen Gemüse evtl. mit Rosmarinbrot
und Zaziki serviert

GEGRILLTER FISCHSPIESS „AMERIKA“

mit zarten Stückchen von Buntbarschfilet-Lachsfilet
und Riesengarnelen, in Pesto gegrillt

LACHSFILET „PESTO“

an Pesto Marinade mit Pinienkernen oder in Rosmarin Marinade gegrillt

MAKRELENFILETS CAPRI

zarte Makrelenfilets ohne Gräten mit Tomatenwürfeln, Rosmarin und
Kräutern gegrillt

PAPPARDELLE MIT LACHS UND PESTO

WEITERE FISCHGERICHTE AUF ANFRAGE



SPEZIALITÄTEN VOM WILD

HIRSCHKALBSKEULE

an Wildrahmsoße oder Wacholderrahmsoße

REHKEULE / WILDSCHWEINKEULE

an Wildrahmsoße mit Preiselbeeren verfeinert

WILDRAGOUT „JÄGERMEISTER ART“

mit Waldpilzen

HIRSCH RAGOUT

an feinsten Wildrahmsoße

WILDSCHWEIN SPANFERKEL

im ganzen gegrillt und vor Ort frisch tranchiert

FRISCH GEGRILLTES WILDSCHWEIN / HIRSCH

(AUS UNSERM EVENT-GRILL-WAGEN)

an der Flammwand zubereitet

WEITERE WILDGERICHTE AUF ANFRAGE



REISBEILAGEN

BUTTERREIS • CURRYREIS • TOMATEN-KRÄUTER-REIS • KRÄUTERREIS

INDISCHER BASMATIREIS

BUNTER GEMÜSEREIS

WILDREIS

GEBRATENE REISPFANNE MIT GEMÜSE

DJUWETSCHREIS • JUGOSLAWISCHER ART

mit Tomatenpüree und Gemüseinlagen

NUDELBEILAGEN

HAUSMACHER BUTTERS PÄTZLE / KNÖPFLE

GRÜNE - WEISSE - ROTE TAGLIATELLE

BREITE SCHWEIZER BANDNUDELN

KLEINE SCHUPFNUDELN

MAKKARONI • PENNE • SPIRELLI • PENNE RIGATTA • SPAGHETTI

PENNE NUDEL A OLIO • BASILIKUM GNOCCHI •

RIGATNONI MIT OLIVENÖL UND BASILIKUM

GEMÜSEBEILAGEN

BUNTE GEMÜSEPLATTE

gratiniert mit Fingermöhren, Erbsen, Broccoli, Blumenkohl, Prinzessböhnchen

SPECK - BOHNEN

mit Bacon Stückchen geschwenkt

FRÄNKISCHER WIRSING • ROTKRAUT •

FRÄNKISCHES LAUCHGEMÜSE • BOHNENGEMÜSE

BLATTSPINAT MIT LEICHTER KNOBLAUCHNOTE

KAISERGEMÜSE

mit Buttersoße gratiniert

SPARGELVARIATIONEN (IN DER SAISON)

BOHNENBÜNDCHEN

mit Räucherbauch gewickelt

ITALIENISCHES PFANNENGEMÜSE MIT PESTO

FRÜHLINGSGEMÜSE MEDITERRAN AUS DER PFANNE

KLOSSBEILAGEN

KLÖSSE HALB/HALB • SEIDENKNÖDEL

KLEINE MINIKNÖDEL AUS ROH GERIEBENEN KARTOFFELN

mit Olivenöl und Kräutern, ofengebacken

SERVIETTEN KLOSS

in kleinen Scheiben mit zerlassener Butter

SEMMELKNÖDEL GEROLLT

BAYRISCHER BREZELKNÖDEL



KARTOFFELBEILAGEN

ROSMARIN OFENKARTOFFEL
mit Olivenöl und Kräutern, ofengebacken

GRILLKARTOFFEL • BBQ
geviertelte Kartoffelstücke mit Schale, Paprika-Gewürz verfeinert,
leicht scharf, im Ofen gebacken

OFENKARTOFFELN
mit Kräuterquark

BAKED POTATOES
mit Sourcreme

GRIECHISCHE OFENKARTOFFELN
mit Schale in Stücke geschnitten, mit Mittelmeerkräutern und
Knoblauch im Ofen gebacken

DEFTIGE BRATKARTOFFELN
mit Zwiebeln, auch gerne mit Speckwürfeln

KARTOFFELGRATIN NACH ART DES HAUSES
in Sahne gebacken, mit Goudakäse gratiniert

KARTOFFELGRATIN „ITALIA“
mit feinen Tomatenwürfeln, Basilikum und Mozzarella gratiniert

KARTOFFELGRATIN „HOLZFÄLLER ART“
mit Räucherbauchwürfeln, Zwiebeln, Goudakäse gratiniert

SALZKARTOFFELN • KRÄUTERKARTOFFELN •
KNOBLAUCHKARTOFFELN

GRIECHISCHER KARTOFFELAUFLAUF
mit Schafskäse, Kräutern, Zucchini Stückchen, Paprika

SESAMKARTOFFELN
kleine gekochte Kartoffeln mit frischen Kräutern buntem Sesam und
einer feinen Note Knoblauch geröstet

SÜSSKARTOFFEL GERICHTE AUF ANFRAGE



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

GEGRILLTER SCHWEINERÜCKEN

in Tomatensoße, dazu gemischte italienische Nudelplatten, bunter Mischsalat
in Balsamico Dressing und Tomatensalat mit Mozzarella Stücken

SCHWEINERÜCKENSTEAKS „ITALIENISCHE ART“

gefüllt mit Tomate und Mozzarella, in Tomatensoße, mit Mozzarella überbacken,
dazu gemischte Nudelplatten

SCHWEINEFILET

in Gorgonzolasoße mit grünen Tagliatelle angerichtet

HAUSGEMACHTE LACHS-SPINAT-LASAGNE

SALTIM BOCCA

Kalbssteak mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, an Weißweinsoße

OSSO BUCO A LA MILANESE

ITALIENISCHE FISCHPLATTE

mit Rote Meer Barben, Scampi Spieße und Tintenfischtuben am Spieß,
natur gegrillt mit Pesto oder an Tomaten-Pesto serviert

MAILÄNDER SCHNITZEL

gebackene Schnitzel vom Schwein oder Kalb, mit Tomaten und
Parmesan überbacken

GRILLPLATTE „ROMA“

HÄHNCHENBRUST „MILANO“

HÄHNCHENBRUST „VERONA“

PUTENSTEAK „TESSIN“

GRILLPLATTE „VENEZIA“

gegrillte Tintenfischspieße, Lachssteak „Pesto“, Hähnchenfiletspieß mit Pesto
und Mozzarella, Putenschnitzel mit Frischkäsekruste

GRILLPLATTE „PALERMO“

Putensteak „Tessin“ (das Überbackene), Schweinerückensteak im Parmesan-
Kräutermantel, Schweinefilet mit Tomaten-Kräuter und Mozzarella überbacken,
Hähnchenbrust „Milano“ mit Mozzarella-Pesto-Tomatenfüllung im
Parmesanmantel, Grilltomaten

ITALIENISCHES PFANNENGEMÜSE MIT PESTO

SPAGHETTI ODER PASTA AGLIO OLIO

mit Knoblauch und Kräutern

TORTELLINI

mit Bolognese oder Spinat Ricotta Füllung

PASTA NACH WUNSCH MIT KIRSCHTOMATEN,
GARTENKRÄUTERN UND GRILLGEMÜSE



NUDELSOSEN

SCHINKEN-SAHNE-SOSSE

KÄSE-SAHNE-SOSSE

CARBONARA-SOSSE MIT LUFTGETROCKNETEM SPECK

TOMATEN-SOSSE

MILANESE MIT BASILIKUM

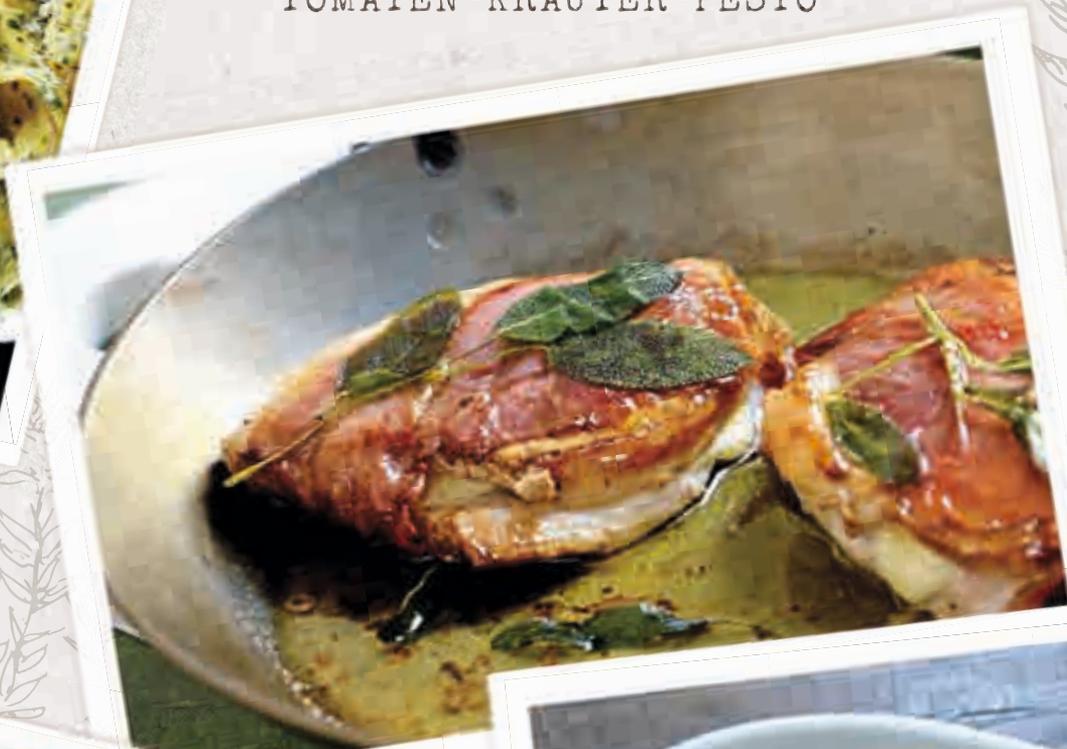
BOLOGNESE FLEISCH SOSSE

VEGANE GEMÜSE BOLOGNESE

BROCCOLI-KÄSE-SOSSE

GORGONZOLA SOSSE

TOMATEN-KRÄUTER-PESTO



BUFFETVORSCHLÄGE UND IDEEN

SIE KÖNNEN AUCH GERN INDIVIDUELL MISCHEN

BAUERN BUFFET – VORSCHLAG 1

Filettöpfchen an Pfefferrahmsoße oder Pilzrahmsoße, Fränkischer Bauernbraten mit glasierten Zwiebeln und Bacon an Bratenjus, Grillkartoffeln aus dem Backofen, hausmacher Butterspätzle, Buttergemüseplatte gratiniert, bunte Marktsalatauswahl der Saison, Kräuterdressing oder Joghurtdressing

SCHLEMMER BUFFET – VORSCHLAG 2

Filettöpfchen in Pilzrahmsoße (Schweinefiletmedaillon mit frischen Champignons in Rahmsoße) Zwiebelrostbraten an dunkler Bratenjus mit glasierten Zwiebeln (gegrilltes Rinderentrecote in Rinderjus mit reichlich glasierten Zwiebeln) Hähnchenbrustfilet in franz. Zwiebelsahnesoße (Hähnchenbrustfilets ohne Haut und Knochen in einer franz. Sahnesoße ofengebacken) oder Grillplatte nach Wunsch

Als warme Beilage reichen wir:

Hausmacher Butterspätzle, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln, Butterreis, Buttergemüseplatten gratiniert, u.v.m.

SCHLEMMER BUFFET – VORSCHLAG 3

Filettöpfchen mit Champignons oder Pfefferrahmsoße, Fränkischer Bauernbraten an deftiger dunkler Zwiebelsoße, Grillplatten-Tapas von einer Hähnchenbrustfiletauswahl mit: Hähnchenbrustschnitzel, Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella Füllung, Putenfiletsteak „Tessin“ überbackene Putensteaks mit Röstzwiebeln, Schmand und Goudakäse, Hähnchengrillspieß „Saltin Bocca“,

Beilagen: Hausmacher-Butterspätzle, Tagliatelle Nudeln, Ofengrillkartoffeln, gratinierte Buttergemüseplatte (mit 5 Sorten feinem Gemüse), Marktsalatauswahl der Saison in einer bunten Mischung zusammengestellt, Feldsalat mit roten Zwiebeln.

Dazu Joghurt- und Kräuter Vinaigrette

SCHLEMMER-BUFFET – VORSCHLAG 4

Gegrillter Schweinenackenbratenbraten-schottischer Art an Pfefferrahmsoße mit gerösteter Schinken-Zwiebelaufgabe, Burgunderbraten vom Rind an Burgunder-Rotweinssoße, gegrillte Putenbrust „Jäger Art“ an frischer Champignonrahmsoße

Beilagen: Serviettenkloß in Scheiben, hausmacher Butternudeln oder Butterspätzle, Kartoffelknödel, gratinierte Buttergemüseplatten, Marktsalate in einer bunten Mischung zusammengestellt, Joghurtdressing und Kräuter Vinaigrette, Gurkensalat mit frischen Schmand

SCHLEMMER-BUFFET – VORSCHLAG 5

Filettöpfchen mit Champignonsoße, Hirschkalbskeule an Wildrahmsoße, Barbarie Entenbrust an Enten Jus,

Beilagen: hausmacher Butterbandnudeln, Klöße halb/halb, Serviettenklöße in Scheiben mit Butterbrösel, Blaukraut, Wirsing, eventuell auch mit Buttergemüse, bunte Marktsalatauswahl der Saison, Joghurtdressing und Kräuter Vinaigrette

SCHLEMMER-BUFFET – VORSCHLAG 6

Burgunderbraten vom Rind an Rotweinsauce, Filettöpfchen mit Pilzrahmsauce, Grillplatten-Tapas mit Hähnchenbrust in Chili Knusperpanade gebacken – Hähnchenfilet Milano mit Mozzarella-Tomate, Putensteaks „Tessin“ überbacken mit Röstzwiebel-Schinken-Schmand, fränkisches Grillsteaks mit Porterhouse Zwiebeln und Bacon

Beilagen: Butterbandnudeln, Spätzle, Klöße halb/halb, Kartoffelgratin, 5 Sorten feine Gemüseplatte gratiniert, bunte Auswahl von frischen Marktsalaten, Kräuter Vinaigrette und Joghurtdressing, Mozzarella-Tomate-Basilikum mit Crema Balsamico

SCHLEMMER-BUFFET – VORSCHLAG 7

Filettöpfchen mit frischen Champignons oder an Pfefferrahmsauce, gegrillte Edelfischplatte mit Lachssteak in Pesto gegrillt – zartes weißes Buntbarschfilet mit Zitrone-Pfeffernote – extra dazu Kräutersahne-Soße, Grillplatte in kleinen Portionen auf Platten serviert: Putenschnitzel „Tessin“ mit Schmand-Schinken-Röstzwiebeln und Käse überbacken, Hähnchenbrust „Milano“, Hähnchenbrust „Verona“ gefüllt mit Broccoli-Schinken in Pesto gegrillt

Beilagen: gemischte Pastaplatte mit weißen, roten und grünen Tagliatelle, dazu Soße Milanese, Butterreis, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln, Pfannen-Gemüse mediterran, Marktsalat in einer bunten Mischung zusammengestellt, extra dazu in Karaffen Joghurt- und Kräuter Vinaigrette, Mozzarella-Tomate-Basilikum-Balsamico, Gurkensalat mit Schmand und Dillkräuter

SPEZIAL GRILLBUFFET – VORSCHLAG 8

Gemischte Grillplatte mit kleinen Schnitzeln, halbierten Cordon Bleu, Putenfiletsteak mit Tomate-Pesto-Mozzarella überbacken, Grillspieß BBQ, Auswahl von gegrillten Edelfischen – gegrillt mit Zander und Lachssteak an Blattspinat, Filet im Knusperspeckmantel gegrillt – frisch geschnitten, Dazu Soßen extra serviert: Pfefferrahmsauce-Pilzrahmsauce, Rucola-Sahne-Soße

Beilagen: Basilikum-Gnocchi, Tagliatelle, Tomaten-Gemüsereis und Kartoffelgratin, Buttergemüseplatte, Auswahl an Marktsalaten in einer bunten Mischung zusammengestellt, Kräuter Vinaigrette und Sauerrahmdressing, Bauernsalat mediterran mit Feta, Mozzarella-Tomate-Basilikum-Balsamico

SPEZIAL GRILLBUFFET – VORSCHLAG 9

Grillplatte „Palermo“ mit Putensteak „Roma“ mit Tomate-Pesto-Mozzarella überbacken, Hähnchenbrust „Milano“ mit Mozzarella-Tomatenfüllung im Parmesanmantel, Hähnchenbrust im Chilikuspermantel gebacken, Hähnchenfiletspieß Saltin Bocca, Grilltomaten, gegrillte Edelfischplatte mit Wildlachssteak und gegrilltes Buntbarschfilet, Weißweinsauce, Filettöpfchen an Waldpilz- oder Pfeffersauce

Beilagen: gemischte Pasta Platte mit Soße „Milanese“, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin mit Mozzarella, hausmacher Butterspätzle, bunte Gemüseplatte oder Pfannengemüse, Marktsalatteller italienischer Art mit Balsamico Vinaigrette und Sauerrahmdressing

BUFFETVORSCHLÄGE UND IDEEN

SPEZIAL GRILLBUFFET – VORSCHLAG 10

Fränkische Schinkenkrustenkeule – Braten, Bratensoße und Pfefferrahmsoße, Grillplattenauswahl mit Schnitzel–Putensteak überbacken, Hähnchenfilet im Chilikuspermantel, deftiger BBQ Fleischspieß mit Bacon und Zwiebeln, Schinkenröllchen, Hähnchenkeulen gegrillt, Grillkartoffeln aus dem Ofen, kleine Kartoffelklöße, Knöpfe, Gemüseplatte und Salate nach Wahl

SCHMANKERL BUFFET – VORSCHLAG 11

Schweinenackenbraten fränkische Art (gegrillter Schweinenackenbraten) an Rahmsoße mit Zwiebeln, Kräuter und Käse überbacken, Filettöpfchen schottische Art (Medaillons gegrillt an einer Pfefferrahmsoße mit gerösteten Schinkenstreifen, Grillplatte mit kleinen Schnitzel–Cordon Bleu, Grillbratwurst, Grillsteaks fränkisch mit Zwiebeln und Bacon

Beilagen: Spätzle, Grillkartoffeln aus dem Ofen, Semmelknödel in Scheiben gratinierte Gemüseplatten, Marktsalat in einer bunten Mischung zusammengestellt, Kräuter Vinaigrette und Joghurtdressing

SPEZIALITATEN BUFFET – VORSCHLAG 12

gegrilltes Lachssteak an Blattspinatgarnitur, dazu Rucola–Sahnesoße, Filettöpfchen mit frischen Champignons an Rahmsoße, Grillplatte im BBQ Style mit Grillspieß BBQ mit Bacon und Zwiebeln, Hirtenspieß mit Schafskäse, Putensteaks überbacken mit Tomaten–Pesto–Mozzarella, Hähnchenfiletspieß Saltin Bocca mit Parmaschinken, dazu eine Pfeffersoße

Beilagen: gemischte Pasta Platte, Rosmarin oder Ofenkartoffeln, Grill–Tomaten–Reis mit Gemüse, Pfanne Gemüse mediterran



FRANKISCHES BUFFET – VORSCHLAG 13

Fränkischer Sauerbraten, gegrillte Krustenkeule vom Koch am Buffet frisch tranchiert, dazu deftige Zwiebeljus und Pfefferrahmsoße,
Filettöpfchen mit frischen Champignons und Egerlingen

Beilagen: Klöße halb/halb, Ofen-Grillkartoffeln mit Baconwürfeln, hausmacher Butterspätzle, Blaukraut, Buttergemüseplatte, bunter Marktsalat der Saison an Kräuter dressing + Joghurt dressing, Gurkensalat fränkisch mit Schmand und Dillkräuter, Karottensalat mit Frühlingszwiebeln, Krautsalat süß-sauer

FRANKISCHES GRILLBUFFET – VORSCHLAG 14

Gegrillter Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, Grillplatte mit halbierten Haxen, Schnitzel, Bratwürste, Backhendlkeulen, fränkisches Grillsteak mit Zwiebelrösti und Speck, herzhafter Knuspergrillbauch aus dem Backofen in Scheiben, extra dazu eine Bratensoße oder Pfefferrahmsoße

Beilagen: hausmacher Spätzle, Bratkartoffel mit Zwiebeln, kleine Kartoffelklöße, Speckbohnen, bayrischen Krautsalat, Gurkensalat mit Schmand und Dill, Karottensalat hausgemacht mit Frühlingszwiebeln

BBQ BUFFET – VORSCHLAG 15

Pulled Pork mit BBQ Soße, Spare Ribs, Hirtengrillspieß mit Schafskäse, Maiskolben gegrillt, Grillkäse, BBQ Grillspieß mit Bacon und Zwiebeln, gegrillte Hähnchen Ober und Unterkeule im Lucky Chicken Style gewürzt, Burger-Paddy gegrillt

Beilagen: Baked Potatoes mit Sour Creme, Grillreis mit Tomate und Gemüse, Kartoffelsalat mit Mayonnaise, American Cole Slaw Salat, Paprika Mais Salat, Kräuterbaguette, Fladenbrot





GRILLPLATTEN • TAPAS

GRILLPLATTE - VORSCHLAG 1

kleine Schnitzel Wiener Art, halbierte Cordon Bleu, Hähnchenkeulen geteilt gegrillt (Ober-Unterkeule), hausmacher Bratwürste, Hähnchenbrust im Knuspermantel, und überbackenen Tomaten garniert

GRILLPLATTE - VORSCHLAG 2

kleine Schnitzel Wiener Art, Nürnberger Rostbratwürste, halbierte Hähnchenkeulen, Bifteki Taler mit Feta, Putensteaks Tessin - überbacken mit Zwiebel-Schinken-Schmand, italienisches Schlemmerschnitzel (gefüllt mit Mozzarella und Tomate)

GRILLPLATTE - VORSCHLAG 3

kleine Schnitzel Wiener Art, fränkische Nackensteaks mit glasierten Zwiebeln und Bacon Rösti, Pfefferkassler, Knusperbauch, Cordon Bleu, Hähnchenkeulen geteilt

GRILLPLATTE - VORSCHLAG 4

kleine Schnitzel Wiener Art, halbierte Cordon Bleu, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, hausmacher Bratwürste, gefülltes Schlemmerschnitzel „Italia“, gefülltes Schlemmerschnitzel „Frischkäse“, Grillbraten mit pikanter Schinken-Zwiebel-Auflage überbacken, auf Wunsch mit Kartoffelpfanne, Reis, überbackenem Gemüse als Garnitur Beilagen angerichtet

GRILLPLATTE - VORSCHLAG 5

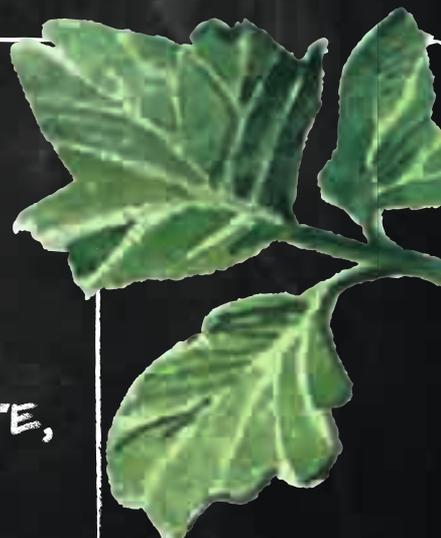
Schweinelendchen an Pfeffer-Hollandaise überbacken, Putensteak „Tessin“ mit Schinken-Röstzwiebel-Schmand überbacken, Hähnchenbrustfilets mit Tomate-Mozzarella-Füllung, Hähnchenbrustfiletschnitzel, Schinkenröllchen mit Käse gefüllt, Schlemmerschnitzel „Italia“, Schlemmerschnitzel „Griechische Art“, kleine Schloßsteaks mit Porterhouse Zwiebeln, Hirtenspieß mit Schafskäse gefüllt

GRILLPLATTE - VORSCHLAG 6

Schweinefilet am Stück gegrillt, aufgeschnitten und mit Tomatenwürfel-Kräuter und Käse überbacken, kleine Schnitzel Wiener Art, halbierte Hähnchenbrust-Cordon Bleu, Grill Würstle, Grillspieß BBQ (mit Schloßsteak-Bacon Röllchen-Zwiebeln, Hähnchenfiletspieß „Saltin Bocca“ mit Parmaschinken umhüllt, gefüllte Balkanschnitzel mit Schafskäse-Tomate-Peperoni, Hähnchenbrustfilet Milano mit Mozzarella-Tomate

**SÄMTLICHE GRILLPLATTEN KÖNNEN
AUCH GERN NACH IHREN WÜNSCHEN
ZUSAMMENGESTELLT WERDEN!**

**ZU DEN GRILLPLATTEN EMPFEHLEN
WIR BUNTE SALAT VARIATIONEN, BAGUETTE,
FLADENBROT UND BRÖTCHENAUSWAHL**



GRILLPLATTEN • TAPAS

GRILLPLATTE GRIECHISCHE ART - VORSCHLAG 7

Gyros mit Zwiebeln, Schlemmerschnitzel „Kreta“ mit Feta und Tomate, Hacksteak mit Feta und Mittelmeerkräutern, Hirtenspieß mit Schafskäse, gegrillte Calamare mit mediterranen Kräutern, Fleischspieß Souflaki, auf Wunsch mit Knoblauch-Kartoffeln oder Djuwetschreis aus garniert. Dazu empfehlen wir Zaziki, Bauernsalat und Fladenbrot

GRILLPLATTE SYRTAKI - VORSCHLAG 8

mit Gyros in Metaxa Soße oder gerillt mit Zwiebeln, Hirtenspieß mit Schafskäse, Filetspieß Kreta (3 zarte Filetstück vom Schwein mit Grillgemüse), Hähnchenfiletspieß Zeus, Souflakispiess mit Kräuterwürzung, Fischspieß „Athen“ mit Buntbarsch, Scampi und Kalamaria, Bifteki mit Schafskäse, Balkanschnitzel mit Schafskäse und Tomate gefüllt-paniert und gebacken

GRILLPLATTE ROMA - VORSCHLAG 9

Hähnchenbrust „Milano“ mit Tomate-Mozzarella gefüllt, Putensteak „Tessin“ das Überbackene mit Schinken-Röstzwiebeln-Schmand-Gouda, Hähnchenbrust „Verona“ mit Broccoli-Schinken-Füllung, Mailänder Schnitzel mit Tomate-Pesto-Parmesankäse überbacken, Schweinerückensteak „Milano“ mit Mozzarella, Pesto und Tomate gefüllt, Hähnchenfiletspieß Saltin Bocca mit Parmaschinken umhüllt

GRILLPLATTE VENEZIA - VORSCHLAG 10

Gegrillte Tintenfischspieße, Lachssteak „Pesto“, Hähnchenfiletspieß „Saltin Bocca“ mit Parmaschinken umhüllt, Putenschnitzel mit Frischkäsekruste und Grillgemüse überbacken, Putenfiletsteak „Romana“ mit Parmaschinken, Tomatenwürfel und Mozzarella überbacken, kleine Grillspieße mit Olive und Mittelmeerkräutern gewürzt, Schlemmerschnitzel „Italia“ mit Mozzarella und Tomate gefüllt, mit Grilltomaten überbacken. Dazu empfehlen wir Kartoffelgratin „italienische Art“, bunten Salatteller „Italia“ und Ciabatta Brot

GRILLPLATTE PALERMO - VORSCHLAG 11

Putensteak „Tessin“ das Überbackene mit Röstzwiebel-Schinken-Schmand, Hähnchenbrust Milano gefüllt, Hirtenspieß mit Schafskäse, Filetspieß „Roma“ mit je 3 Schweinilet Medaillons und Grillgemüse, Grillkäse mit Pesto Note, Hähnchenfilet im Knusper-Chili-Mantel gebacken, Scampi Spieß gegrillt

GRILLPLATTE BBQ STYLE - VORSCHLAG 12

Grillsteaks mit Porterhouse Zwiebeln, gegrillte Bacon Scheiben, Spare Rips, BBQ Grillspieß mit Schloßsteaks-Bacon Röllchen-Zwiebeln, Hähnchen Ober-Unterkeule mit American Spice, Hähnchenfiletspieß Texas



GRILLPLATTE TEXAS STYLE - VORSCHLAG 13

Grillsteak mit Porterhouse Zwiebeln, Bacon in Scheiben, Pulled Pork (die Königen des BBQ), Turkey-Steak gegrillt mit Speck-Zwiebel-Kruste, Rinder-Paddy-Burger gegrillt, Grillspieß BBQ mit Schloßsteak-Bacon-Zwiebeln, Maiskolben gegrillt, Grillkäse mit Pesto

GRILLPLATTE BAYRISCH GSCHLAMPAT LECKER - VORSCHLAG 14

mit gegrillten Schweinshaxen geteilt, Schweinsbratwürstl, Knusperwammert in Scheiben aus dem Ofen, Spanferkelbraten, Braumeistersteak mit Glasierten Zwiebeln und Speck, Camembert gebacken

GRILLPLATTE BAYRISCH KREIZ BIAM BAM - VORSCHLAG 15

mit gegrillten Biersteak mit Zwiebel-Speck-Kruste, viertel Backhendl, Schweinbratwürstl, Fleischpfanzerl, Grillschäuferla in Stücke, Grillkäse mit Pesto, grober Fleischkäse



ZU DEN GRILLPLATTEN EMPFEHLEN WIR UNSERE GEMISCHTEN KALTEN DIPS, GERNE AUCH OFENKARTOFFELN UND IDEEN AUS UNSEREN BEILAGEN PROGRAMM:

Knoblauchdip

Honig-Senf Dip, hausgemacht

Bayrische Zwiebel-Kräuter-Senf Spezialität

Cocktaildip

Kräuter-Remoulade

BBQ Dip, original hausgemacht, der Burner!

Shanghai süß-sauer Soße



JETZT NEU!



ALLE BUFFETS SIND MIT UNSEREN LIVE COOKING STATIONEN
ZU ERGÄNZEN, ODER ALS REINE BBQ ODER
GRILLEVENTS ZU BUCHEN

UNSERE BARBECUE FOOD TRUCK TRAILER IM ORIGINAL AMERICAN VINTAGE STYLE



LIVE COOKING IM OKTOBERFEST FLAMMWANDGRILL

GRILLSCHWEIN VOM SPIESS • WILDSCHWEIN • WILDSCHWEINSPANFERKEL VOM SPIESS •
ENTEN GRILLEREI FRISCH AM SPIESS • BACKHENDEL VOM SPIESS • BRUZZELFLEISCH VOM
NACKEN AM SPIESS • OCHSEN ENTRECOTE • OCHSENFETZEN VON DER FLAMMWAND

IM BBQ STYLE VOR ORT FRISCH GEGRILLT

RIBEYE STEAKS VOM ENTRECOTE • FLANK STEAKS ROASTBEEF STEAKS • FILET STEAKS •
SPARE RIPS • RINDER SPARE RIPS • PULLED PORK (DIE KONIGIN DES BBQ) •
BEEF BRISKED • LAMM CHOPS • LAMM SPIESSE • TURKEY GRILLSTEAKS WILD WEST
• HÄHNCHENGRILLSPIESSE IM BBQ STYLE • CHICKEN DRUM STICKS • GRILLSTEAKS ARIZONA
VOM NACKEN • PORTERHOUSE ZWIEBELN • FILETSPIESSE BBQ PORK • MIT BACON
RÖLLCHEN UND ZWIEBELN • ARIZONA SPIESS MIT SCHLOSSSTEAK • HÄHNCHENFILET
PAPRIKA • SCAMPI SPIESSE • KING PRAWNS • GEGRILLTE ANANASSCHEIBEN
• GRILLGEMÜSE • GEMÜSESPIESSE • GRILL KÄSE • MAISKOLBEN •

UND NOCH VIELES MEHR...

SOSSEN UND DIPS

BBQ GRILLSOSSE HAUSGEMACHT • SALSA SCHARF • SOUR CREME • AIOLI MIT
KNOBLAUCH UND MANGO DIP

BEILAGEN NACH WAHL

SÜSSKARTOFFELN • OFENKARTOFFELN • BEANS • SALATE UND FLADENBROT

BACKWAREN

FRANZÖSISCHES BAGUETTE • STEINOFEN BAGUETTE • CIABATTA BROT •
BAUERNBROT • PARTYGEBÄCKRAD • SALZSTANGEN • LAUGEN BREZELN •
LAUGENSTANGEN • SALZBREZELN • MEDITERRANES FLADENBROT MIT NIGEL •
FLADENBROT MIT KRÄUTER



KALTE BUFFETS

BUFFETBRETT · SPIEGELPLATTE - VORSCHLAG 1

Gemischte Fischauswahl wie geräucherter Ostseelachs, skand. Gravedlachs mit hausgemachter Dillsenfsoße, Forellenfilets geräuchert, Makrelenfilethäppchen, Lachsspitzen „Trondheim“ mit Weißfischmousse, Sahnemeerrettich. Gemischte kalte Bratenvariationen mit Dips. Auswahl von Hähnchenfilets verschieden gefüllt, gegrillt und in kleinen Portionen angerichtet, kleine Minifrikadellen, kleine Würstchen, gefüllte Lende in Scheiben, kleine Schnitzel, usw. Rohe Schinkenspezialitäten aus dem Rauch Schinkenröllchen mit Spargel, geräucherte Bierbeiser, Putenmedaillons, gemischte Käseauswahl, Butterrosen. Bunte Obstauswahl mit Trauben, Ananas, usw.

BUFFETBRETT · SPIEGELPLATTE - VORSCHLAG 2

Gemischte kalte Bratenvariationen mit Dips, Auswahl von Hähnchenfilets verschieden gefüllt, gegrillt und in kleine Portionen angerichtet, kleine Minifrikadellen, kleine Würstchen, gefüllte Lende in Scheiben, kleine Schnitzel, usw. Rohe Schinkenspezialitäten aus dem Rauch Schinkenröllchen mit Spargel, geräucherte Bierbeiser, Putenmedaillons, deftiger Zwiebelbauch mit grobem Pfeffer, Frühstücksmett. Gemischte Käseauswahl, Butterrosen. Bunte Obstauswahl mit Trauben, Ananas, usw.

ITALIENISCHER SPEZIALITÄTENSPIEGEL - VORSCHLAG 3

Auswahl an gegrillten Antipasti, gefülltes Antipasti-Gemüse mit Kräutern und Ricottakäse, Parmaschinken und Umbrischer Schinken mit Melone, Mortadella, ital. Edelsalamiauswahl, Calabria, Vitello Tonnato mit Thunfischsoße, geräucherter Ostseelachs mit Sahnemeerrettich, Basilikum Orange Lachs, geräucherte Lachsspitzen, Scampi Cocktail, gefüllte Hähnchenvariationen mit Dips, gemischte Käseauswahl mit Früchten und Südfrüchten

FRÄNKISCHE BROTZEITPLATTE - VORSCHLAG 4

Auswahl von Dosenfleisch, Zwiebelbauch, gekochte Mettwurst im Geleemantel, Bacon Stücke gegrillt, Bierbeiser und Polnische rauchfrisch, fränkischer Rot und Weißgelegter, Käsewürfel, Gerupfter Käse, Trauben bunt, Tomaten und Gurke

FRÄNKISCHE BROTZEITPLATTE - VORSCHLAG 5

gegrillter Landschinken, Buttergrillschinken, hausgemachter fränkischer Schinkenspeck, Schwarzwälder Schinken, kleine Pfefferbeiser, kalte halbierte Fleischpflanzerl, kleine kalte Schnitzel, fränkisches Carpaccio mit Honig-Dill-Soße, Gerupfter Käse, Käse Brotzeitwürfel, Trauben bunt, Gurkchen und Tomaten

BAUERN-BROTZEITBRETT - VORSCHLAG 6

hausgemachte Leberwurst grob in Scheiben, Pfälzer Leberwurst im Ring, Westfälischer Mettwurst aus dem Rauch, Griebenschmalz, Thüringer Rotwurst mit Schinkeneinlage, Dosenfleisch in Scheiben, Gerupfter, Gurkchen und Tomaten

KALTES SPEZIALITÄTENBUFFET - VORSCHLAG 7

Melonenauswahl mit Schinkenvariationen, gemischte Fischauswahl: skand. Gravedlachs, geräucherter Ostseelachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Lachsenden „Trondheim“, Makrelenfilethäppchen mit versch. Würzkrusten, Krabbenscocktail, Geflügelcocktail, Roastbeef mit Frühlingsgemüse, Medaillon mit Leberpaté, gegrillte Geflügelauswahl mit Curry Dip, Schinkenröllchen mit Spargel, gemischte Bratenauswahl mit Dips, internationale Käsespezialitäten, mit frischen Früchten und Südfrüchten, Partygebäck und Baguette Auswahl

DIESE VORSCHLÄGE KONNEN NACH IHREN WÜNSCHEN DURCH VORSPEISEN BZW. DESSERTS SOWIE KALTE BRATEN-PLATTEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN ERWEITERT WERDEN!

SNACKS UND FINGERFOOD

CANAPES - VORSCHLAG 1

auf Ciabatta mit rohen Schinken und Melone, gegrillter Landschinken, kalter Lummer Braten mit Früchten, Rinder Pastrami mit Grillgemüse, Roastbeef, italienische Salamivariationen, italienischer Schinken, Räucherlachs - Orangenlachs, gemischte Käsevariationen mit Früchten, vegetarische Frischkäsecreme's mit Anti Pasti

HALBE GARNIERTE BRÖTCHEN ODER BROTSCHNITTEN - VORSCHLAG 2

auf Brötchenhälften-gebuttert und belegt mit gemischtem Wurstaufschnitt, Grillschinken, gemischter Braten, roher Schinken, Salami, Gerupfter, Käseaufschnitt garniert mit Eiervierteln, Gurkenscheiben, Tomatenviertel und Paprika

HALBE GARNIERTE BRÖTCHEN ODER BROTSCHNITTEN - VORSCHLAG 2

mit rohen Schinken und Melone, gegrillter Landschinken, kalter Lummer Braten mit Früchten, Rinder Pastrami mit Grillgemüse, Roastbeef, italienische Salamivariationen, italienischer Schinken, Räucherlachs - Orangenlachs, gemischte Käsevariationen mit Früchten, vegetarische Frischkäsecreme's mit Anti Pasti

SANDWICH SNACKPLATTEN MIT HALBIERTEN SANDWICHES - VORSCHLAG 4

Schnitzelsandwiches, Laugenstangensandwiches, Fleischplanzerl-Sandwich, Schinken-Salami-Käse Sandwiches, Ciabatta Sandwiches gemischt, Panini Sandwiches gemischt

WRAPS AM SPIESS - VORSCHLAG 5

mit Thunfisch und Salat, Rucola mit italienischem Schinken-Salami-Anti Pasti, mit Lachsvariationen und Dip, gegrillter Hähnchenbrust süß-sauer, Spanferkelbraten und Honig-Dill-Dip

KLEINE WECK - GLASER - VORSCHLAG 6

mit verschiedenen Fisch oder Geflügelcocktails auf Salatvariationen, Mozzarella Kugeln mit Kirschtomaten und Balsamico Crema, Kartoffelsalat mit Hackbällchen Speiß, Ravioli Pfifferling Salat mit Spinat Ravioli und Pfifferlingen an Balsamico Dressing, Nudelsalat mit Schinkenspeiß, gegrillter Hähnchenfiletspeiß auf Cole Slow Salat, Vitello Tonnato auf Rucola, Anti Pasti Mix auf Rucola Salat, Bulgursalat mit Schafskäsespeiß

WARMES FINGERFOOD - VORSCHLAG 7

kleine Minifleischplanzerl, Schnitzel-Speiß, kleine Nürnberger Bratwürste, Hähnchenspeiß Saltin Bocca, halbierte Bifteki und Grillkäsespeiß

WARMES FINGERFOOD - VORSCHLAG 8

kleine Feta-Bifteki-Kugeln, Schnitzelspeiß Wiener Art, Saltin Bocca Speiß von der Hähnchenbrust, Filetspeiß mit Bacon Röllchen, kleine Mini Pizza, kleine Scampi Speiße mit Pesto, Lachsspeiß mit Kirschtomate, Käsespeiß und Mozzarella Sticks

WEITERES FINGERFOOD AUF ANFRAGE



ORIGINAL ITALIENISCHER EISWAGEN IM RETRO LOOK

GEFÜLLT MIT HOCHWERTIGEM ORIGINAL ITALIENISCHEN EIS SPEZIALITÄTEN
ODER EISPLATTEN - ANGERICHTET MIT EINER BUNTEN AUSWAHL VON
ORIGINAL ITALIENISCHEM EIS, MIT FRÜCHTEN GARNIERT

DESSERTS

MOUSSE AUS DUNKLER SCHOKOLADE
MOUSSE NOUGAT DUNKLE SCHOKOLADE
BAYRISCHE CREME

PANNA COTTA MIT FRUCHTPÜREE

HAUSGEMACHTES TIRAMISU MIT KAKAO

HAUSGEMACHTES ERDBEEREN TIRAMISU

FRISCHER OBSTCOCKTAIL MIT SÜDFRÜCHTEN

ERDBEEREN MARINIERT (SAISONBEDINGT)

ERDBEEREN MASCARPONE CREME

WEIHNACHTLICHE DESSERTS WIE SPEKULATIUS MOUSSE
ODER LEBKUCHEN MOUSSE USW.

APFELSTRUDEL ODER TOPFENRAHMSTRUDEL
WARM SERVIERT , MIT VANILLESOSSE



