

Ihre Veranstaltung verdient das Beste und genau das möchten wir Ihnen bieten. Mit unserer Catering-Mappe erhalten Sie einen Überblick über unsere kulinarischen Angebote, die mit frischen Zutaten, kreativen Ideen und viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Ob Hochzeit, Firmenevent oder besondere Feier, wir stehen Ihnen mit maßgeschneiderten Catering Lösungen zur Seite. Lassen Sie sich inspirieren und kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch.

Mit kulinarischen Grüßen

Alexander Supp



1. PREISE & MEHRWERTSTEUER

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei reiner Lieferung beträgt diese 7%
bei zusätzlicher Dienstleistung 19%

Unsere Preise basieren auf aktuellen Marktpreisen. Mit erscheinen einer neuen Angebotsmappe verlieren vorherige Preise ihre Gültigkeit

2. PERSONENZAHL

Planbarkeit schafft Zufriedenheit, deshalb ist es zwingend erforderlich, dass spätestens 7 Tage vor der gebuchten Veranstaltung die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie die abschließende Speisenauswahl schriftlich an uns mitgeteilt wird.

Kinder zwischen 3 bis 13 Jahren werden mit 25% des Menüpreises berechnet.

Diese Angaben bestehen als bestehender Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

3. LIEFERUNG

Lieferungen und Leistungen erfolgen an die vom Kunden mit der Bestellung angegebenen Lieferadresse am vereinbarten Tag. Die Lieferkosten werden Ihnen zusammen mit dem Angebot übermittelt. Selbstverständlich ist es unser Bestreben, zeitliche Vorgaben stets einzuhalten. Dennoch kann es selbst bei größter Sorgfalt zu gewissen zeitlichen Verschiebungen kommen. (z.Bsp. ungünstige Verkehrslage, Baustellen, technische Defekte...) für die wir mitunter keine Haftung übernehmen können.

5. ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Die Kennzeichnung der enthaltenen Allergene erfolgt mit dem Angebot. Bitte informieren Sie uns über Unverträglichkeiten oder Allergien.

4. ZAHLUNG

Die Rechnung ist ohne Abzug sofort nach Erhalt per Überweisung oder in bar zu begleichen.

BUFFET NO.1

Salate:

- Schwäbischer Kartoffelsalat
 - Karotten-Sellerie Salat mit gerösteten Kürbiskerne 
 - Weißkraut Salat 
 - Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 
-

Hauptgericht:

- Panierte Schnitzel von der Hähnchenbrust mit Zitronenecken
- Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
- Bratensauce
- Champignonrahmsauce 

Beilagen:

- Selbstgemachte Spätzle 
- Spinatknödel mit brauner Butter und Walnüsse 
- Karotten- Broccoli-Gemüse 

BUFFET NO.2

Salate:

- Schwäbischer Kartoffelsalat
 - Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 
-

Hauptgericht:

- Geschmorter Rinderbraten in Burgundersauce
- Würziger Schweinehalsbraten
- Champignonrahmsauce 

Beilagen:

- Selbstgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 

BUFFET NO.3

Salate:

- Griechischer Salat (Paprika, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Feta, Oliven) 
 - Karotten-Selleriesalat mit gerösteten Kürbiskerne 
 - Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 
-

Hauptgericht:

- Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitronenecken
- Gegrillte Putenbruststeaks
- Bratensauce
- Champignonrahmsauce 

Beilagen:

- Selbstgemachte Spätzle 
- Rosmarinkartoffeln 
- Spinatknödel mit brauner Butter und Walnüsse 

BUFFET NO.4

Salate:

- Schwäbischer Kartoffelsalat
 - Tomatensalat mit Zwiebeln 
 - Gurkensalat mit Dill 
 - Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 
-

Hauptgericht:

- Geschmorter Rinderbraten mit Burgundersauce
- Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
- Pfefferrahmsauce
- Champignonrahmsauce 

Beilagen:

- Selbstgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 

BUFFET NO.5

Salate & Vorspeisen

- Griechischer Salat (Paprika, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Feta, Oliven) 
- Cocktailtomaten mit Mozzarella 
- Vitello tonnato rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 
- Baguette

Hauptgericht:

- Piccata von der Putenbrust
- Saltim Bocca vom Schweinefilet
- Tomatensugo 

Beilagen:

- Spaghetti mit Tomaten und Basilikum 
- Rosmarinkartoffeln 
- Gebratenes Gemüse 
- Grana Padano

BUFFET NO.6

Salate: 5

- Tomatensalat mit Zwiebeln 
- Gurkensalat mit Dill 
- Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 

Hauptgericht:

- Kalbsrahmbraten in seiner Sauce
- Maispoulardenbrust mit Pesto gefüllt
- Bratensauce

Beilagen:

- Selbstgemachte Nudeln 
- Kartoffelgratin 
- Gemüse der Saison 

BUFFET NO.7

Salate:

- Tomatensalat mit Zwiebeln 
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-Selleriesalat mit gerösteten Kürbiskerne 
- Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 

Hauptgericht:

- Kleine Zwiebelrostbraten
- Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
- Bratensauce
- Champignonrahmsauce 

Beilagen:

- Selbstgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 
- Gemüse der Saison 

BUFFET NO.8

Salate & Vorspeisen

- Griechischer Salat (Paprika, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Feta, Oliven) 
- Antipastigemüse mit Oliven 
- Luftgetrocknete Salami und Schinken
- Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 
- Baguette

Hauptgericht:

- Bœuf bourguignon, Rindfleischwürfel in Burgunder geschmort mit Speck, Champignons und Perlzwiebeln
- Maispouardenbrust in cremiger Weißwein-Estragonsauce
- One Pot Pasta in Tomatensauce mit Zucchini, Paprika, Oliven und Mozzarella 

Beilagen:

- Selbstgemachte Nudeln 
- Rosmarinkartoffeln 
- Grana Padano

EXTRAS

Salate:

- Schwäbischer Kartoffelsalat (280g/Port.)
- Blattsalate der Saison mit Vinaigrette 

Beilagen:

- Selbstgemachte Spätzle (280g/Port.) 
- Kartoffelgratin (280g/Port.) 
- Rosmarinkartoffeln (280g/Port.) 
- Selbstgemachte Nudeln (200g/Port.) 
- Spinatknödel mit brauner Butter und Walnüsse (200g/Port.) 
- Serviettenknödel (200g/Port.) 
- Gemüsereis (280g/Port.) 

- Gemüse der Saison (Karotten, Broccoli, Kohlrabi oder Blumenkohl) (200g/Port.) 
- Gegrilltes italienisches Gemüse (200g/Port.) 

- Kleine panierte Schnitzel vom Schweinerücken
- Kleine panierte Schnitzel von der Hähnchenbrust

 vegetarisch



GESCHIRR & BESTECK LEIH-, SPÜLGEBÜHR

Schale tief (ideal für Salat)

Teller klein 26cm schwarz matt (ideal für Vorspeisen oder als Kuchenteller)

Teller Hauptgang weiß

Hauptgangmesser 10er Pack

Hauptganggabel 10er Pack

Suppenlöffel 10er Pack

Kuchengabel 10er Pack

Kaffeelöffel 10er Pack

Sektglas 1/2 Rack 22 Stück

Sektglas Rack 44 Stück

Weinglas Rack 25 Stück

Wasserglas Rack 30 Stück

HINWEIS:

Verliehenes Geschirr, Besteck und Gläser können ungespült zurückgegeben werden. Wir übernehmen die Reinigung!