

Ihr Caterer für Freiburg und Umgebung.

Naschhäusle
Event Catering



naschhaeusle.de

Tel 07665 941428

Fax 07665 9429255

Am Galgenacker 9 • 79232 March



MAPPE * KATALOG 2020
Buffets, Menüs und Preise



Sehr geehrte Kunden und Interessenten,

die Wünsche der Kunden, dauerhaft hohe Qualität aller Produkte und kompetenter Service sind unsere Philosophie. Gerne stellen wir Ihnen das unter Beweis.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserem Repertoire.

Zur individuellen Planung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, bitten wir um rechtzeitige Reservierung, da alle Produkte im Hause für Sie frisch hergestellt oder veredelt werden.

Ihr "Naschhäusle-Team"

Thomas Müller & Alexandra Müller

Metzger/Koch

Beratung/Köchin

Inhalt

Produkte

Canapés	3
Brötchen, Laugen und Brezeln	5
Quiche und Blätterteig	7
Fingerfood	8
Suppen & Eintopf	10
Salate	11
kleine warme Gerichte oder Vorspeisen	12
Hauptgerichte	13
Dessert	16
Platten mit Spezialitäten	18

Buffets und Menus

Asiatisch	19
Das Kommunikative	20
Das Badische	21
Aus der Region	22
Der Klassiker	23
Fiesta Andalusia	24
Das kleine vom Mittelmeer	25
Das Mediterrane	26
Das Edle	27
Feinschmeckerbuffet	28
Grillbuffet	29
Grillbuffet mit Vorspeise	30
American BBQ	31
Das Vegetarische	32

Service

Ausstattung	33
Serviceleistungen	34
Erläuterungen zu Zusatzstoffe	35
AGB	36
Anfahrt	37

Canapés *Canapés, mundgerecht Häppchen*

Canapés Sortiment *Mindestmenge 24 Stück*

pro Stück

auf Kaviarbrötchen »Stangenweißbrot in der Form gebacken«

Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert ^{1) 2) 3) 4) 5) 6)}

belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch- und Geflügel,
30% Käsespezialitäten oder vegetarisch

2,00 €

»Stangenvollkornbrot in der Form gebacken«

Vollkorn Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert

belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch- und Geflügel,
30% Käsespezialitäten oder Vegetarisch

2,10 €

Preise im Einzelnen:

Fisch *Mindestmenge 24 Stück*

pro Stück

geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum ³⁾

2,40 €

gebeizter Caipirihina-Lachs

2,40 €

gebeizter Ruccolalachs

2,40 €

gebeizter Gravedlachs

2,40 €

geräucherter Heilbutt

2,50 €

Thunfisch und Paprika

2,40 €

Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum ³⁾

2,20 €

Fischterrine mit Jakobsmuschel

2,20 €

Zanderterrine mit Schnittlauchcreme ³⁾

2,40 €

Lachstatar mit Creme fraiche

2,30 €

Matjestatar mit Radieschen ^{1) 3)}

2,20 €

Krabbencocktail ^{1) 3)}

2,50 €

Makrelenfilet geräuchert

2,40 €

Fleisch *Mindestmenge 24 Stück*

pro Stück

Kalbsrücken mit Lebermousse

2,20 €

Roastbeef mit Remouladensoße ^{1) 2) 3)}

2,20 €

Roastbeef vom Hirsch mit Preiselbeeren

2,40 €

Tranchen aus der Schweinelende mit Avocadomousse

2,10 €

Entenbrust mit Calvadosapfel

2,40 €

Bresaola »luftgetrocknete Rindfleischspezialität aus Italien« ²⁾

2,20 €

Bündnerfleisch ²⁾

2,20 €

Coppa di Parma ²⁾

2,00 €

Mettbrötchen mit grobem Pfeffer und Zwiebeln ²⁾

2,20 €

Lammrücken mit Ajvar

2,20 €

Hähnchenbrust mit Ananas u. Currycreme ⁵⁾

2,00 €

Parmaschinken mit Früchten ^{2) 5)}

2,00 €

Naschhäusle Buffet und Preiskatalog, Allergene und Zusatzstoffe

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Mindestbestellmenge 24 Stück

Käse Mindestmenge 24 Stück

	<i>pro Stück</i>
Frischkäsecreme mit Kräuter	1,80 €
Taleggio mit Feigensenf	2,00 €
Camembert mit Früchten	1,80 €
Caprese, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	1,80 €
Roquefortcreme mit Früchten garniert	2,00 €
Ziegenfrischkäse und Spinat	2,10 €
Ziegenkäse und Feige	2,10 €
Käsecanapés versch. Sorten garniert	1,80 €

Vegetarisch / Veganisch Mindestmenge 24 Stück

	<i>pro Stück</i>
Olivenpaste und Paprika	2,00 €
Tomatenwürfel und Basilikum	2,20 €
Karotten-Brocoliterrine mit Schnittlauch	2,40 €
Avocado mit Tomate	2,40 €
Tortilla und gebratener Paprika	2,00 €
gebratene Zucchini und Champignons	2,10 €
Kichererbsenmousse mit roter Beete und Kresse	2,10 €
Kichererbsenmousse mit Curry und Radischensprossen	2,20 €
Kicheerbsenmousse mit Pesto und gebratenem Paprika	2,20 €
Tofu mit Currydip und getrockneten Früchten	2,20 €

Crostini Mindestmenge 20 Stück pro Sorte

	<i>pro Stück</i>
»Knusprig geröstete Baguette-Scheiben, Olivenöl, Kräuter und ein Hauch Knoblauch«	
Crostini mit:	
Tomatenwürfel und Basilikum	2,00 €
Tomaten Mozzarella und Basilikum	2,20 €
Frischkäse, Radischen und Schnittlauch	2,00 €
Ziegenkäse, Gurkenwürfel und Schnittlauch	2,10 €
Ziegenkäse,gebratener Speck und Feigensenf	2,30 €
Parmaschinken und Ruccola ²⁾	2,00 €
Coppa, Pesto, Mozzarella und Feigen ²⁾	2,20 €
Taleggio und Feigensenf	2,40 €
Roquefort-Apfel	2,20 €
Champignon und Kräuter	2,20 €
Tonno Rosso	2,40 €
Thunfisch Paprika und Zwiebel	2,40 €
Matjestartar, Creme fraiche Radischen und Zwiebeln	2,20 €
Parmesanmus mit Artischocke	2,30 €
Obazda mit Zwiebel, Bayrisch	2,10 €
Mediterranem Gemüse	2,20 €

Brötchen, Laugen und Brezeln

Mindestmenge 24 Stück

halbe/ganze Brötchen, Partybrötchen und Laugen

	<i>pro Stück</i>	
	halbe	ganze
Belegte Brötchen		
halbe / ganze mit verschiedenen Belägen: Schinken roh und gekocht, Salami, Braten, Aufschnitt, Käse, geräuchertem Lachs, Ei, Caprese mit Lachs	2,20 €	2,40 €
ohne Lachs	2,00 €	2,20 €

EDLE MISCHUNG

halbe / ganze kleine Partybrötchen Sortiment mindestens 6-fach sortiert, belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch und Geflügel, 30% Käsespezialitäten (<i>belegt wie Canapès</i>)	2,00 €	2,10 €
---	--------	--------

Einfache Mischung

halbe / ganze kleine Partybrötchen Sortiment mindestens 6-fach sortiert, belegt mit: Schinken roh und gekocht, Salami, Mortadella, Braten, Aufschnitt, Käse, Ei, Caprese	1,80 €	1,90 €
---	--------	--------

ganze Brötchen

	<i>pro Stück</i>
<i>Wasser, Vollkorn, Ciabatta oder Baguettebrötchen</i>	
paniertem Schnitzel, Salat, Tomate und Gurke	3,50 €
Fleischküchle, Salat, Tomaten, Essiggurke, Senfbutter	3,50 €
Fleischkäse, Salat Tomate, Essiggurke ^{2) 4)}	2,50 €
Schäufele, Salat, Ei, Tomate und Gurke ²⁾	3,00 €
Schwarzwälder Speckwürfel, Salat, Essiggurke ²⁾	2,80 €
gebratener Hähnchenbrust, Salat, Currycreme, Ananas	4,00 €
Tomaten, Mozzarella und Basilikum, Olivenöl	3,20 €
geräuchertem Lachs, Salat, Meerrettich ^{3) 5)}	3,50 €

Laugengebäck

	<i>pro Stück</i>
ganze Partylaugenzöpfe und Knoten mit Salami, Schinken und Käse ²⁾	1,90 €
Partylaugenbrezeln / -stangen / -zöpfe mit Butter ³⁾	1,20 €
ohne Belag	1,00 €
Laugenbrezel natur	1,00 €
Laugenbrezel mit Butter	1,20 €
ganze Laugenstange oder Knoten mit Schinken, Aufschnitt, Salami oder Käse ²⁾	2,20 €
Schinken-Käse-Croissant ³⁾	1,80 €

Naschhäusle Buffet und Preiskatalog, Allergene und Zusatzstoffe

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

groß Partybrezel für 12 bis 15 Personen

pro Stück

große Partybrezel fein belegt und garniert

mit rohem und gekochten Schinken, Salami, Käse, Ei, Gurke, Tomaten etc. ^{2) 4)}

55,00 €

große Partybrezel fein belegt und garniert

mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Tomaten, Gurken, Ei etc.

60,00 €

große Partybrezel fein belegt und garniert

mit Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrellenfilet, Meerrettich etc.

65,00 €

gerne belegen wir unser Partybrezeln auch nach Ihren Wünschen



Quiche & Blätterteig

heisse Kleinigkeiten, Quiche, Blätterteigtaschen

große Quiche

	<i>pro Stück</i>
Quiche mit:	12 Stücke
Lauch und Schinken ²⁾	20,00 €
Zwiebeln und Speck ¹⁾	20,00 €
Lachs und Spinat	22,00 €
Zucchini, Auberginen und Kirschtomaten	20,00 €
Camembert und Aprikose	22,00 €
Gorgonzola und Birne	22,00 €

kleine Quiche *Mindestmenge 20 Stück pro Sorte*

	<i>pro Stück</i>	
kleine Quiche mit:	7 cm Ø	9 cm Ø
gekochten Schinken und Käse ^{2) 3)}	1,80 €	2,20 €
Speck und Zwiebel ^{2) 3)}	1,80 €	2,20 €
Salami und Champignons ^{2) 3)}	1,80 €	2,20 €
Parmaschinken und Rucola ³⁾	1,80 €	2,20 €
Lachs und Spinat ³⁾	1,80 €	2,20 €
Auberginen, Zucchini, Tomaten ³⁾	1,80 €	2,20 €
Camembert und Aprikose ³⁾	2,10 €	2,50 €
Roquefort und Birne	2,10 €	2,50 €
geräucherter Forelle, Meerrettich und Schnittlauch	2,10 €	2,50 €
Sardellen getrocknete Tomaten und Oliven	2,10 €	2,50 €

kleine Blätterteigtaschen *hausgemacht* *Mindestmenge 20 Stück pro Sorte*

	<i>pro Stück</i>
Blätterteigtaschen mit:	
Schinken und Käse ^{2) 3)}	2,20 €
mit »Tortilla« Kartoffeln und Ei ³⁾	2,20 €
Mozzarella, Tomaten und Basilikum ³⁾	2,40 €
Ananas, Schinken und Käse ^{3) 5)}	2,40 €
Salami und Champignons ^{2) 4)}	2,40 €
Mediterranem Gemüse	2,20 €
Hackfleisch Curry und Sprossen	2,20 €
Weißbarsch mariniert mit Hoisinsoße	2,40 €

Fingerfood

Fingerfood, essen im Stehen und ohne Besteck

Fingerfood sind kleine Köstlichkeiten, Knabberreien, Snacks, Häppchen. Es gibt sie als Röllchen und Päckchen, als Böden und Schälchen, auf Spießen und Stäbchen zum Knabbern und Dippen. Alles was man von der Hand in den Mund essen kann.

Mindestmenge von 20 Stück pro Sorte erforderlich

Fingerfood

	<i>pro Stück</i>
Quader vom Badischen Tafelspitz	2,60 €
Mini Lasagne mit Lachs und Tomatenhaube	2,80 €
Quader vom Vitello tonnato	3,00 €
Tortilla mit Paprika und Ajoli ⁵⁾	2,30 €
Röstitaler mit Lammrücken und Ajvar	3,20 €
Röstitaler mit Zucchini, Ei und Creme-fraiche	2,50 €
Räucherlachsrollchen mit Schnittlauchcreme	1,80 €
Caipirinha-Lachsrollchen mit Limonencreme	1,80 €
Heringsrollchen mit Radieschen	1,80 €
Lachstartar mit Creme-frâiche vom Löffel	2,00 €
Lachspraline im Sesammantel mit Wasabi	2,30 €
Schafskäsequader mit Sesam, Fenchelsamen, Olive und Minze	1,60 €
Spieße vom Bergkäse mit Trauben und Feigen	1,40 €
Croustades mit Tomatenfrischkäsecreme	1,40 €
Croustades mit Avocadocreme	1,50 €
Pumpernickeltaler mit Gorgonzolacreme	1,50 €
Pumpernickeltaler mit Ziegenkäse und Walnuss	1,70 €
Polentahäppchen mit Ratatouille	1,50 €
Auberginenröllchen mit würziger Hackfleischfüllung	2,20 €
Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenkäse	2,20 €
Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüse	2,20 €
Melonenspieße mit Parmaschinken ²⁾	1,50 €
Melonenspieße mit Bündnerfleisch ²⁾	1,50 €
Minifrikadelle hausgemacht	1,50 €
Minischnitzel von der Pute auf Zitrone	1,60 €
Minischnitzel vom Schweinefilet auf Zitrone	1,70 €
Datteln im Speckmantel	1,70 €
Obstspießchen	1,80 €
gemischtes Brotkonfekt <i>pro 100g</i>	2,00 €
frisches Käsegebäck <i>pro 100g</i>	3,50 €

Fingerfood in Schälchen oder Gläschen

	<i>pro Stück</i>
knusprige Ente mit hausgemachter BBQ-Soße ³⁾	3,80 €
Tranchen vom rosa gebratenem Lammcarre auf Erbsenpüree, Parmesanspähne ⁷⁾	3,80 €
»Surf and Turf« Roastbeefwürfel und Garnele auf Balsamico-Glace	3,80 €
Iberico Schwein trifft Knusperspeck an Schalottenconfit ²⁾	3,70 €
gebratene Chorizo mit Roten Zwiebeln und Weißen Bohnen ¹⁾⁵⁾	2,40 €
mini Macairekartoffel mit Bibiliskäse ²⁾	2,30 €
mini Macairekartoffel mit knusprigem Speck und Käsesoße ²⁾	2,50 €
Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto im Glas	2,00 €
Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico	2,30 €
Kichererbsenbällchen auf Paprikaragout	2,20 €
Frischkäsetrüffel mit Birne & Kaschmir-Curry	2,10 €
hausgemachte Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Schälchen	2,70 €
»Vitello tonnato« am Spieß im Schälchen	3,40 €
Salat von roten und schwarzen Belugalinsen mit Räucherfisch	2,80 €
Lasagne vom Roastbeef auf gebratenem Gemüse	3,40 €
Schweinefiletwürfel am Spieß im Sesammantel mit Pflaumensauce	2,80 €
Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln und Ananas-Chutney	2,40 €
Putenspießchen auf Couscous-Salat	2,80 €
würziger Hühnerspieß mit Zitronengras und Erdnußsoße	2,40 €
Rinder-Roastbeef-Röllchen mit Sc.Tartar	2,30 €
»Albondigas de sofrito« Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße	2,50 €
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat ⁵⁾	3,80 €
Riesengarnelen mit Mango-Papaya Salsa	3,10 €
Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf Erbsenpüree, Safransoße ²⁾	3,80 €
Scampispieß mit Ananas und Cocktailsoße ⁵⁾	3,80 €
kleiner Krabbenscocktail nach Art des Hauses	3,80 €
Matjestatar mit Radieschen und Creme Fraîche	3,40 €
Baby Oktopus mit Zitrone und Knoblauch	3,80 €
Algensalat mit gebratener Jakobsmuschel	3,80 €
kleines Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Zucchini-Tomatenragout	2,40 €
Forellenquarkterrinen mit Tomatenhaube	2,40 €
Frischkäseterrine mit Tomatenhaube	2,40 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichsoße	2,60 €

Süßes in Schälchen oder Gläschen finden Sie bei Desserts



Naschhäusle Buffet und Preiskatalog, Allergene und Zusatzstoffe

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Suppen & Eintopf

Cremesuppe, Gulasch, Linseneintopf, Gemüse ...

Mindestmenge von 20 Stück

Suppen

	<i>Portion 250ml</i>
Bergkäsesüppchen mit Knoblauch oder Kräutercroutons	4,50 €
Süßkartoffelcremesuppe	3,50 €
Meerrettichcremesuppe ⁵⁾	3,50 €
Rinderkraftbrühe mit Nudeln	3,30 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,50 €
»Minestrone« italienische Gemüsesuppe	3,80 €
Gutedelcremesuppe mit frischem Schnittlauch	3,80 €
klare Tomatenessenz mit Grießklöschen	4,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	3,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle <i>geschnitten</i> ²⁾	5,00 €
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel	3,50 €
Kohlrabicremesuppe	3,50 €
badische Schneckensuppe	3,80 €
Möhrensuppe mit Kokos, Ingwer und Curry	3,80 €
Zucchini-cremesuppe	3,50 €
Champignoncremesuppe	3,50 €
Lauchcremesuppe	3,50 €
Rucolacremesuppe	3,50 €
Steinpilzcremesuppe ~ Saison	4,00 €
Kürbiscremesuppe ~ Saison	3,80 €
Spargelcremesuppe ~ Saison	4,50 €
Bärlauchcremesuppe ~ Saison	3,80 €
Gulaschsuppe	4,00 €
»Tom Kha Gai« Thaiändische Hühnersuppe	3,50 €

Eintopf

	<i>Portion 500ml</i>
»Chili con Carne« mexikanischer Bohneneintopf mit Pfiff	6,00 €
Rindfleischeintopf mit Gemüse	6,00 €
Linseneintopf mit Wienerle Einlage ²⁾	6,00 €
Fabada Asturiana span. Bohneneintopf mit Chorizo ²⁾	6,00 €

Brot

	<i>Portion</i>
Baguette/Brot	0,50 €

Salate *Salate mit Dressing*

Salate

	<i>pro 100gr</i>
hausgemachter badischer Kartoffelsalat	1,60 €
Karottensalat mit frischem Orangensaft	1,50 €
Gurkensalat mit frischem Dill	1,50 €
Tomatensalat mit frischem Basilikum	1,50 €
Rettich-Karottensalat	1,50 €
Radischen-Rettichsalat	1,70 €
Paprikasalat	1,50 €
Rotkrautsalat	1,50 €
Weißkrautsalat	1,50 €
rote Beete Salat mit Apfel	1,70 €
Coleslaw Salat ⁵⁾	1,50 €
scharfer Ananas Gurkensalat mit Kokos	1,70 €
Salat von weißen Bohnen mit Chorizo ²⁾	1,80 €
Maissalat mit frischem Paprika	1,50 €
Lauch-Apfelsalat mit Sauerrahm	1,60 €
Grüner Bohnensalat mit Tomatenwürfel und Kräuter	1,60 €
feiner Linsensalat mit Balsamico	1,60 €
Salat von Kirschtomaten mit Babymozarella und frischem Basilikum	1,90 €
griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	2,20 €
Artischockensalat mit Oliven, Kräutern und roten Zwiebeln	2,70 €
marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern	2,10 €
Austernpilzsalat mit Kichererbsen	2,50 €
Fenchel-Orangen Salat	2,00 €
Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto	2,20 €
Nudelsalat mit Spirellis ²⁾	1,80 €
Matjessalat mit Radieschen und Gurken	2,50 €
Meeresfrüchtesalat	4,00 €
	<i>Portion</i>
gemischte bunte Blattsalate mit Dressing	3,20 €
Feldsalat mit Speck und Croutons, <i>nur Saison</i>	4,00 €

Dressing zur Wahl: Vinaigrette • French • Kartoffel • American • Joghurt • Balsamico • Apfel • Himbeerdressing

Salate mit Fleisch

	<i>pro 100gr</i>
Hähnchensalat mit Tomaten und Avocados	2,50 €
Geflügelsalat mit frischen Früchten ⁵⁾	2,80 €
Rindfleischsalat	2,80 €
Wurstsalat ^{2) 4)}	2,50 €
Elsässer Wurstsalat ^{2) 4)}	2,70 €

Brot zum Salat: Baguette oder Bauernbrot 0,50 € Portion

Kleine warme Gerichte und Vorspeisen

Pasta, Risotto, Spätzle, Maultaschen, Vegetarisch ...

Ergänzung für Buffet oder Hauptgang möglich

	<i>pro Person</i>
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	7,50 €
geschmelzte Gemüsemautaschen	7,00 €
geschmelzte Maultaschen	7,00 €
frische hausgemachte Maultäschle gefüllt mit Ricotta-Tomatenfüllung in Salbeibutter oder Rieslingsoße	9,50 €

	<i>Portion 400g</i>
Rigatoni mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkerne	7,00 €
Lasagne "klassisch" mit Hackfleisch	8,00 €
Lasagne mit frischem Lachs und Spinat	8,50 €
Lasagne mit italienischem Gemüse	8,00 €
Risotto mit Spinat und Gorgonzola	9,00 €
Risotto mit Steinpilzen	10,00 €
Risotto mit Spinat und Ziegenkäse	11,00 €

Pasta Buffet

	<i>pro Person</i>
2 bis 3 Nudelsorten nach Wahl: Spaghetti • Penne • Rigatoni • Farfalle • Tagliatelle	350g/Person
inkl 2 Soßen pro Person: Bolognaise • Arrabiata • Käsesoße • Tomaten-Basilikumsahne • Pesto • Spinat-Gorgonzola • vegane Bolognaise	7,50 €

Vegetarische Gerichte

	<i>pro Person</i>
Austernpilz-Kartoffelmedaillon auf gebratenem grünem Spargel mit Tomate und Romanesco mit Spargelsoße	15,00 €
Piccata vom Zucchini mit Rattatouille und Quinoa Cous-Cous	13,00 €
Vollkornbratling mit Kohlrabigemüse und Süßkartoffelstampf	12,00 €
Wirsingroulade mit Maronenfüllung und Weißweinsoße	15,00 €



Hauptgerichte *Preise von Hauptgerichte und Beilagen*

vom Geflügel / Kaninchen

	<i>pro Person</i>
würzige Poulardenbrust an Balsamicojus	7,50 €
Rahmgeschnetztes von der Pute mit Champignons	7,50 €
gefüllte Poulardenbrust nach Art des Hauses mit Rieslingsoße	8,50 €
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatensoße	8,00 €
»Coc au Vin« Hähnchen in Rotwein	8,00 €
Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse	8,50 €
gebratene Maispoulardenbrust mit Ingwer-Tomatensoße	9,00 €
In Honig gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus	12,00 €
Barbarie Entenbrust mit Hollundersoße ¹⁾	14,00 €
Hühnerfrikassee mit Karotten und Champignons	8,50 €
Pollo fino auf provençale Art	11,00 €
Kaninchen in Weißwein - oder Barolosoße	13,50 €

vom Rind

	<i>pro Person</i>
badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln	
rote Bete-Salat und Preiselbeeren	15,00 €
Rindergeschnetztes nach Stroganoff Art ³⁾	10,00 €
badischer Sauerbraten	11,00 €
Rinderschmorbraten in Barolosoße	11,00 €
badische geschmorte Rinderrouladen	11,00 €
rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus	16,00 €
Rinder Filetgoulasch »Stroganoff«	16,50 €
rosa gebratenes Rinderfilet an Balsamicojus	18,00 €
geschmorte Rinderkopfbäckle in kräftiger Spätburgundersoße	13,00 €
Rindergulasch	10,00 €
Rinderzunge in Madeirasoße	12,50 €
gebratene Rinderhüftwürfel mit Morchel oder Steinpilzrahmssoße	13,50 €

vom Kalb

	<i>pro Person</i>
Kalbsblanquette mit frischen Champignons	10,00 €
gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art	10,00 €
Kalbsgeschnetztes »Züricher Art«	12,00 €
»Osso Bucco« geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüsejulienne	13,00 €
rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Dijonsensoße	14,00 €
Kalbsbraten aus der Hüfte mit Morchel-Cognacrahmsauce	14,00 €
Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Tomate, Champignons und Kräuter an Gavijus	15,00 €
rosa gebratener Kalbsrücken in der Folie gegart mit Steinpilz- oder Calvadosrahmssoße	15,00 €
rosa gebratenes Kalbsfilet an frischen Austernpilzen mit Marsalarahm	21,00 €

vom Lamm

	<i>pro Person</i>
provenzalisches Lammragout	12,00 €
in Rotwein geschmorte Lammhäxle	11,00 €
rosa gebratene Lammkeule „à la provençale“	13,00 €
geschmorte Lammschulter mit Spätburgunder-Schalottensoße	12,00 €

vom Schwein

	<i>pro Person</i>
Pfefferrücken vom Schwein mit Senf, Meerrettich und Knoblauchsoße	8,00 €
Schweinebraten mit Altbiersoße oder Rosmarinjus	7,50 €
Rahmgeschnetzelttes mit frischen Champignons	8,50 €
badisches Schäufole mit Bauernbrot ²⁾	8,50 €
Schinken in Brotteig ²⁾	10,00 €
Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensoße ¹⁾	9,50 €
Involtini vom Schweinerücken gefüllt mit Champignons und Kräutern	11,00 €
Schweinemedallions in Champignonrahmssoße	12,00 €
am Stück gebratenes Schweinefilet mit Steinpilzrahm, Calvadosrahm oder frischen Austernpilzen	12,00€
Bresa vom Ibericoschwein mit leichter dunkler Knoblauchsoße	15,00 €
Rücken vom Ibericoschwein in Thymian-Riojasoße	14,00 €

Wild

	<i>pro Person</i>
Rehragout mit frischen Pilzen und Preiselbeeren	13,00 €
Rehkeule mit Pfifferlingrahm	15,00 €
Hirschgulasch mit Preiselbeeren	13,50 €
rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Kirschrahmssoße	15,00 €

Fisch

	<i>pro Person</i>
Edelfischragout in Safransoße	14,00 €
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten	16,00 €
Lachsfilet gebraten oder pochiert mit Rieslingsoße	13,00 €
Kabeljaufilet mit Dillsoße	14,00 €
Doradenfilet gebraten oder pochiert mit Paprikasahnesoße	15,00 €
gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsoße	17,00 €
Saltimbocca vom Seeteufel mit Tomatensoße	20,00 €



Beilagen

pro Person

Als Beilagen können Sie wählen:

hausgemachte Spätzle	3,50 €
frische Nudeln	2,80 €
gratinierte Kartoffeln	3,50 €
wilde Kartoffeln mit Kräuter und Tomaten	3,20 €
Pommes Macaire ²⁾	3,50 €
Risotto	3,00 €
Semmelknödel	3,00 €
Kartoffelknödel	3,00 €
Petersilienkartoffeln	2,50 €
Basmatireis	2,50 €
Polenta gerührt	3,00 €

Portion

Gemüse vom »Freiburger Markt« nach Saison, passend zum Gericht,

ein oder zwei Sorten	3,50 €
mediterranes Ratatouille-Gemüse oder Ofengemüse	3,50 €
Peperonata	3,50 €



Dessert

Dessert und Käseauswahl für's Buffet oder zum Menu

Cremiges *Mindestmenge 20 Stück*

	<i>pro Stück</i>
Schoko-Chillicreme mit Jack Daniels	3,50 €
Käsesahnetörtchen im Glas	3,50 €
Asturanischer Reis mit Feigen und Mandeln	2,80 €
Cassatacreme mit Erdbeercouli	3,00 €
Panna Cotta mit Erdbeercouli	3,30 €
Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark	3,30 €
Espressocreme mit Amaretti und Baileys oder Amaretto nach Wahl	3,30 €
Joghurtcreme mit Heidelbeercoulli	3,30 €
Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze	3,50 €
Kokoscreme mit mariniertem Ananas	3,30 €
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas	3,50 €
Mousse au Chocolat	3,40 €
weisse Mousse von der Toblerone	3,50 €
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren oder Früchten der Saison	3,50 €
Tiramisu	3,50 €
Limoncello Tiramisu	3,50 €
Erdbeertiramisu	3,70 €
Bananentiramisu	3,70 €
Limonenmousse mit Limoncello	3,30 €
Creme Caramel	3,30 €



Gebackenes *Mindestmenge 20 Stück*

	<i>pro Stück</i>
Apfel- oder Birnentarte mit Vanillesoße	3,80 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,50 €
hausgemachte kleine Obsttörtchen	3,20 €
Obstkuchen vom Blech	3,50 €
Schokoladen oder Marmorkuchen vom Blech	2,00 €
Schokoladen- oder Vanille-Muffin	1,70 €
Donuts mit weißer o. dunkler Schokolade /Nuss o. gezuckert	1,50 €
Brownie	1,50 €

Fruchtiges *Mindestmenge 20 Stück*

	<i>pro Stück</i>
rote Grütze mit Vanillesoße	3,50 €
Obstspieße mit Erdbeer Melone Ananas und Kiwi	2,00 €
frischer Fruchtsalat auf Wunsch mit Amaretto oder Kirschwasser	4,00 €
Früchtekorb	1,90 €
Rhabarberkompott mit frischen Erdbeeren (Saison)	3,30 €

Käse ohne Baguette *Mindestmenge 20 Stück*

	<i>pro Stück</i>
Käseauswahl mit Früchten garniert	5,00 €
Edle Käseauswahl vom Spezialisten mit Trauben und Nüssen	8,00 €

etwas Besonderes *ab 40 Personene*

	<i>pro Person</i>
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, Erdbeeren, Bananen, Melonen, Ananas, Trauben und Gebäck	6,50 €



Platten mit Spezialitäten

gemischte Platten für kleinere Anlässe ab 10 Personen

Fischspezialitäten-Platte

pro Person

geräucherter Forellenfilet aus dem Schwarzwald
mit Sahnemeerrettich, ⁵⁾
geräucherte Lachs und marinierte Hummerkrabben
mit Cocktailsoße ⁵⁾

16,00 €

Schinken & Salamispezialitäten-Platte

pro Person

Parmaschinken ²⁾ und gekochter Schinken, ²⁾
Bresaola ²⁾ und verschieden Salamispezialitäten ²⁾
mit Melonenbällchen, Kirschtomaten und Oliven

14,00 €

Schwarzwälder Spezialitäten-Platte

pro Person

geräucherter Schinkenspeck ²⁾ und Bauernwürste, ²⁾
Schwarz- und Leberwurst mit Senf,
Schäufele ²⁾ in Scheiben mit Gurken und Radischen

12,00 €

Brot

pro Person

gemischte Brotspezialitäten
gemischte Brotspezialitäten und Butter

1,00 €

1,20 €



Asiatisch

Thai-Curry, Garnelen, Wakame oder Shi-Take Pilzen

kalt Vorspeisen

- * würzige Hühnerspieße auf Zitronengras mit Erdnußsoße
- * Garnelen in gewürzter Kokossauce oder süß-sauer
- * süß-saurer Salat Mango, Papaya und gegrillter Ente
- * Wakame-Algensalat mit Sesam, Chilli und Oystersoße
- * Salat von Shi-Take Pilzen mit jungem Lauch

Suppe

- * »Tom Kha Gai« Thailändische Hühnersuppe

Hauptgericht

- * Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse, Basmati-Duftreis

Dessert

- * exotischer Fruchtsalat
- * Sticky Rice mit Mango

23,00 € pro Person

Das Kommunikative

Buffet und Fingerfood gemischt

bei diesem Buffet müssen Sie nicht sitzen

auf Platten als Buffet

- * Seranoschinken und Manchegokäse mit Feigen ²⁾
- * Vitello tonato vom Kalbsrücken ⁵⁾
- * geräucherter Lachs und Pfeffermakrele mit Meerrettich und Kräuterdip ⁵⁾
- * eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten
- * Brotspezialitäten

Suppe

- * Gutedelcremesuppe mit Kräutercroutons

Fingerfood im Schälchen

- * Chinakohlsalat mit Granatapfel und knuspriger Ente
- * kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum
- * kleines Krabbencocktail im Glas
- * kleines Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Zucchini-Tomatenragout
- * gebratene Chorizo mit roten Zwiebeln und weißen Bohnen ²⁾
- * Datteln im Speckmantel ²⁾
- * Quinoa-Salat mit Ziegenkäse

Dessert im Gläschen

- * Bananentiramisu
- * Jack Daniels Schoko-Chillicreme

27,50 € pro Person

Das Badische

Schweinebraten oder Schinken im Brotteig

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Nudeln und Rindfleisch mit Bauernbrot

Hauptgericht

Variante A

Schinken im Brotteig mit Senf, Knoblauchsoße ^{2) 5)} und Meerrettichschaum ²⁾

Variante B

Schweinebraten mit Tannenzäpflejus

Salatbuffet

- * badischer hausgemachter Kartoffelsalat
- * bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
- * Karottensalat
- * Krautsalat mit Speck ²⁾
- * Gurkensalat mit Dill
- * Radischen-Rettichsalat
- * Sellerie-Apfelsalat ⁵⁾

Dessert im Gläschen

- * Schwarzwälder-Kirschcreme
- * Apfeltarte mit Vanillesoße

	mit Suppe	ohne Suppe
Variante A	22,00 €	20,00 € pro Person
Variante B	23,00 €	21,00 € pro Person

Käseauswahl

Käseauswahl mit Früchten garniert
Brotspezialitäten und Butter

+ 5,00 € pro Person

Aus der Region

Kalbfleisch, Rinderschmorbraten oder badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße

Vorspeisen

- * badischer Wurstsalat mit Radischen und Gurken
- * Bibiliskäse mit Kräutern
- * hausgemachte kleine Fleischküchle
- * geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum⁵⁾
- * Bauernbrot und Baguette

Salate

- * Radieschen-Rettichsalat
- * Gurkensalat mit frischem Dill
- * Tomatensalat mit Basilikum
- * bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Hauptgericht

Variante A

eingemachtes Kalbfleisch mit Champignons, Karotten und Bandnudeln

Variante B

Rinderschmorbraten an Spätburgundersoße mit Speckbohnen und Schupfnudeln

Variante C

badisches Ochsenfleisch (mager) mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln

Dessert im Gläschen

- * Creme Karamell
- * rote Grütze mit Vanillesoße

Variante A	25,00 €	pro Person
Variante B	26,50 €	pro Person
Variante C	24,00 €	pro Person

Käseauswahl

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert
Baguette und Butter

+ 4,50 € pro Person

Der Klassiker

Geschnetzeltes, Rinderkopfbäckle oder Roastbeef

Vorspeisen

- * geräucherter Lachs und Makrelenfilet mit Pfeffer mit Meerrettichschaum und Dillsoße
- * luftgetrocknetes Bündnerfleisch mit Honigmelone ²⁾
- * Medaillons vom Schweinefilet Apfelchutney
- * Karotten-Broccoliterrine mit Schnittlauchsoße
- * Brotspezialitäten und Butter

Salate

- * Nudelsalat nach Art des Hauses ²⁾
- * Bauernsalat mit Fetakäse
- * Salat von Belugalinsen mit Lauchzwiebeln
- * gemischte Blattsalate mit Frenchdressing

Hauptgericht

Variante A

gebratene Rinderhuftwürfel mit Morchelrahmsauce und Tagliatelle

Variante B

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb,
Gemüse vom Freiburger Markt
hausgemachten Spätzle und gratinierte Kartoffeln

Variante C

geschmorte Rinderkopfbäckle in kräftiger Spätburgundersauce
Schrebergartengemüse und Kartoffelknödel

Variante D

Roastbeef vom Jungbullen an Portweinjus
mit Speckbohnen und Kräuterkartoffeln ²⁾
aus dem Ofen

Dessert im Gläschen

- * Käsesahnetörtchen im Glas
- * Mousse au Chocolat

Variante A	28,00 €	pro Person
Variante B	30,00 €	pro Person
Variante C	31,00 €	pro Person
Variante D	34,00 €	pro Person

Fiesta Andaluca *Spanisches Tapas-Buffer*

kalt

- * Jamón Serrano und Queso Manchego ²⁾
mit Melonen und Feigen
- * »Boquerones«, eingelegte Sardellen in Sherryessig
- * Datteln im Speckmantel ²⁾
- * Pinchitos de Mureno, kleine Fleischspieße mit einer pikanten Soße
- * gebratene Hummerkrabben mit Aiolisoße
- * Pimientos mit Knoblauchdip
- * Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo ²⁾
- * eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten
- * Baguette und Olivenciabatta

warm

- * »Pollo a la Catalana« Hähnchen nach katalanischer Art
- * Tortilla mit Paprika
- * »Albondigas de sofrito« Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße

Dessert

- * Asturianischer Reis mit Mandeln und Feigen
- * gebrannte Karamellcreme

28,00 € pro Person

Das kleine vom Mittelmeer

Lasagne, Penne oder Piccata Milanese

Vorspeisen

- * Coppa und verschiedene Italienische Salamispezialitäten ²⁾ mit Oliven und getrocknete eingelegte Tomaten
- * pikante marinierte Mismuscheln
- * gegrillte eingelegte Zucchini und Champignons
- * Tomaten- Thunfischsalat mit Zwiebeln und Kräutern
- * Ziegenfrischkäseterrine mit Parmaschinken Rucicola ²⁾ dazu Feigensenf
- * Artischockensalat mit Kräutern, Oliven und roten Zwiebeln
- * gemischte Brotspezialitäten

Hauptspeise

Variante A

Lasagne klassisch

oder Lasagne mit Lachs

Variante B

Penne mit Gorgonzolasoße und Tomatenbasilikumsahne

Variante C

Piccata Milanese mit Tomatensoße
und Spaghett

Dessert im Gläschen

- * Panna Cotta mit Fruchtcouli
- * kleine Käseauswahl vom Mittelmeer

Variante A	24,00 €	pro Person
Variante B	22,00 €	pro Person
Variante C	28,00 €	pro Person

Das Mediterrane

Wolfsbarschfilet, Lammhäxle, Rinderfilet oder Osso Bucco

Vorspeisen

- * Parmaschinken mit Honigmelonen und Feigen ²⁾
- * Caipirinha-Lachs mit Limonendip
- * »Vitello Tonnato« vom Kalbsrücken
- * gegrilltes eingelegtes Gemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons
- * eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten
- * Tomaten-, Olivenciabatta, Baguette und Butter

Salate

- * Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico
- * mediterraner Bauernsalat
- * Fenchel-Orangensalat mit roten Zwiebeln und Oliven

Hauptspeise

Variante A

gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safransoße und Spinatnudeln

Variante B

Geschmortes Lammhäxle mit sonnengetrockneter Tomatenjus auf Peperonata und gerührter Oliven-Polenta

Variante C

»Osso Bucco« geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Safranrisotto **oder** frischen Nudeln mit Ofengemüse

Variante D

am Stück gebratenes Rinderfilet in Cognac-Pfeffersoße mit Bohnenratatouille und mediterranen Ofenkartoffeln

Dessert im Gläschen

- * Casatacreme mit Erdbeercouli
- * Limoncello-Tiramisu

Variante A	29,00 €	pro Person
Variante B	31,00 €	pro Person
Variante C	30,00 €	pro Person
Variante D	35,00 €	pro Person

Käseauswahl

Käseauswahl mit Früchten garniert
Brotspezialitäten und Butter

+ 5,00 € pro Person

Das Edle

Roastbeef vom Kalb, Kabeljaufilet oder Bresa

Vorspeisen

- * gebratener Seeteufel auf Algensalat
- * Krabbencocktail nach Art des Hauses ⁵⁾
- * Medaillons vom Schweinefilet mit Erbsenpürre
- * Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan
- * Kohlrabi Panna-Cotta
mit in Marsala gebratenem grünem Spargel
- * gemischte Brotspezialitäten

Salate

- * scharfer Ananas - Gurken-Salat mit Kokos
- * Austernpilssalat mit Kichererbsen und Erdbeeren
- * Wildkräutersalat mit Walnussdressing

Hauptspeisen

Variante A

Bresa vom Ibericoschwein mit Portweinjus
Bohnenratatouille und Pommes Macaire ²⁾

Variante B

pochiertes Kabeljaufilet an Safransoße
mit feinen Tagliatelle

Variante C

Roastbeef vom Kalb in der Folie gegart mit frischen Kräutern,
Kirschtomaten und Steinpilzen dazu Safranrisotto

Dessert *im Gläschen*

- * Schoko-Mandelcreme mit Vanillesoße
- * karamellierte Ananas mit Raffaellocreme

Variante A	33,00 € pro Person
Variante B	31,00 € pro Person
Variante C	33,00 € pro Person

Käseauswahl

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert
Baguette und Butter

+ 5,00 € pro Person

Feinschmeckerbuffet

Entenbrust, Seeteufel oder Kalbsfilet an Marsalarahm

Vorspeisen

- * luftgetrockneter Serranolachs mit Wasabischaum
- * Prosciutto di San Daniele mit Melone²⁾
- * gebratene Hummerkrabben mit Ananas-Chutney
- * Roastbeef vom Hirschkalb mit Cumberlandsoße
- * gemischte Brotspezialitäten

Salate

- * Sommersalat mit allerlei Frischem aus dem Garten
- * Waldorfsalat mit Walnüssen und Apfel
- * Austernpilzsalat mit Kichererbsen und Erdbeeren

Hauptspeisen

Variante A

gebratene Entenbrust an Cassissauce
mit Mandelbroccoli und gratinierte Kartoffeln

Variante B

"Saltimbocca" vom Seeteufel an Ruccolarahm
mit frischen Nudeln

Variante C

Kalbsfilet an Marsalarahm mit Safranrisotto
oder frische Nudeln und Bohnenratatouille

Dessert im Gläschen

- * Bananen-Tiramisu
- * verschiedene Petit Fours
- * frischer Fruchtsalat mit Amaretto

Variante A	39,00 €	pro Person
Variante B	42,00 €	pro Person
Variante C	44,00 €	pro Person

Käseauswahl

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert
Baguette und Butter

+ 5,00 € pro Person

Die Buffets und Menus sind berechnet ab 20 Personen.

Naschhäusle Buffet und Preiskatalog, Allergene und Zusatzstoffe

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Grillbuffet

Grillbuffet für die Garden-Party

vom Grill

- * französische Merguez ²⁾
- * marinierte Riesengarnelen am Spieß
- * eingelegte Rinderrückensteaks
- * Caipirinha Hähnchen
- * Lachs in Folie mit Kräutern mariniert
- * marinierte Auberginen und Zucchini

Dips / Soßen

- * hausgemachte Kräuterbutter, Chimichuri, feurige Salsa, Curry-Dip, Harissa und Dillsoße

Beilagen

- * wilde Kartoffeln mit Kräutern und Tomate
- * gemischte Brotspezialitäten

Salate

- * hausgemachter Badischer Kartoffelsalat
- * Radieschen-Rettichsalat
- * weißer Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo ^{1) 5)}
- * Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven
- * bunte Blattsalate der Saison mit Ruccola und zweierlei Dressing

Dessert im Gläschen

- * Limonenmousse mit Limoncello
- * Erdbeertiramisu

29,00 € pro Person

Koch / Personal

30,00 € pro Stunde

Grillbuffet mit Vorspeise

Grillbuffet und Salate

Vorspeise

frisch geschnittener Parmaschinken von der historischen Maschine²⁾
mit Honigmelonen und Feigen, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten

Grillbuffet & Salate

- * hausgemachter badischer Kartoffelsalat
- * Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven
- * Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- * »Little Gem« marinierte Endivienherzen mit gehobeltem Parmesan
- * marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern
- * Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto

vom Grill

- * Rote Freiburger Grillwurst²⁾
- * Strasbourger Merquèz²⁾

Fleisch

- * Kalbsrückensteak mit grobem Meersalz
- * mariniertes Rinderrückensteak

Fisch

- * marinierte Seeteufel am Stück in der Folie gegrillt

Vegetarisch

- * Ziegenkäse mit Lavendel in Folie

Beilagen

- * mediterranes Gemüseratatouille
- * Rosmarinkartoffeln, Kräutern und Tomate
- * gemischter Brotkorb

Dips / Soßen

- * hausgemachte Kräuterbutter • Chimichurri • feurige Salsa • Senf • Ketchup • Harissa • Dillsoße
Kräuterquark

Dessert im Gläschen

- * Käsesahnetörtchen im Glas
- * frischer Fruchtsalat

mit Vorspeise	35,00 €	pro Person
ohne Vorspeise	32,00 €	pro Person
Koch / Hilfskraft	30,00 €	pro Stunde

Käseauswahl

Käseauswahl mit Früchten garniert
Baguette und Butter

+ 5,00 € pro Person

American BBQ

amerikanisches Barbecue

Salate

- * Coleslaw Salat
- * scharfer Gurkensalat mit Ananas und Chili
- * Kidney-Bohnensalat
- * American-Style Kartoffelsalat
- * Gemischte Blattsalate mit Thousand Island Dressing und Vinaigrette
- * gemischter Brotkorb und Tortilla Chips

Fleisch vom Grill

- * marinierte Spareribs
- * American-Burger , Chesse u Hamburger
- * Ribeye Steak
- * Texas Chili Chicken

Dips

- * BBQ Sauce • Garlicbutter • Guacamole • Curry-Ananas-Dip

Beilagen/ Vegetarisch

- * Grilled Corn on the Cob
- * Baked Sweet Potatoes mit Chipotle Cream Sauce ⁵⁾

Dessert im Gläschen

- * American Brownies
- * gegrillte Ananas mit Ahorn Sirup

30,00 € pro Person

Koch / Personal

30,00 € pro Stunde

Das Vegetarische

Buffet für Vegetarier

Vorspeisen

- * Karotten-Broccoli-Terrine mit Kräuterdip
- * Frischkäseterrine mit Tomatenhaube
- * gegrilltes eingelegtes Gemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons
- * Fenchel-Orangensalat mit pikantem Dressing
- * Austernpilzsalat mit Kichererbsen
- * getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven
- * gemischte Brotspezialitäten

Hauptgerichte

Variante A

Lasagne mit frischem Gemüse

Variante B

Safran-Risotto mit Kirschtomaten, Rucccola und Pinienkernen

Variante C

Wirsingrouladen mit Kastanienfüllung
in feiner Weißweinsauce mit Steinpilznudeln

Dessert

- * frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln
- * Joghurtcreme mit Heidelbeercouli

Variante A	26,00 €	pro Person
Variante B	27,00 €	pro Person
Variante C	29,00 €	pro Person

Käseauswahl

Käseauswahl mit Früchten garniert
Käsebrett mit Baguette

+ 5,00 € pro Person

Ausstattung

Geschirr und Partyausstattung

Alle Artikel zuzüglich Anlieferung. Siehe Lieferbedingungen in AGB

Geschirr, inklusive Reinigung

	<i>pro Stück</i>
Teller groß	0,60 €
Dessertteller	0,60 €
Suppenteller	0,60 €
Suppentassen mit Untertasse	0,60 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,60 €
Besteckteil	0,40 €
Gläser für Sekt, Rotwein, Weißwein, Saft, Bier und Cognac-Schwenker	0,60 €

Tische und Stühle

	<i>pro Stück</i>
Biertische mit 2 Bänken	9,00 €
Bistro-Stehtisch, Höhe 110 cm 80cm Ø	12,00 €
Hussen	Preise auf Anfrage
Tisch 120 x 80 4 - 6 Personen	Preise auf Anfrage
Tisch 160 x 80 6 - 8 Personen	Preise auf Anfrage
Tisch, rund , 175cm 8 -10 Personen	Preise auf Anfrage
Stuhl einfach	Preise auf Anfrage
Polsterklappstuhl	Preise auf Anfrage

Tischwäsche, inklusive Reinigung

	<i>pro Stück</i>
Tischdecke 130 x 280 cm	5,00 €
Tischdecke 130 x 220 cm	4,50 €
Tischdecke 130 x 130 cm	3,50 €
Mund-Servietten 50 x 50 cm	0,80 €

weitere Artikel auf Anfrage

Bitte beachten Sie: Der Mieter trägt die Verantwortung für alle gemieteten und ihm überlassenen Gegenstände von der Übernahme bis zur quittierten Rückgabe. Fehlendes Material und/oder Bruch berechnen wir zum Beschaffungspreis.

Die separate Anlieferung / Aufbau von Tischen, Stühlen etc. berechnen wir nach Zeitaufwand. Siehe Serviceleistungen.

Naschhäusle Buffet und Preiskatalog, Allergene und Zusatzstoffe

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Getränke

Bei Getränken sind wir auch ein kompetenter Partner, sprechen Sie uns bitte an!

Aktuelle Preisliste auf Anfrage.

Tel. 07665 941428

Serviceleistung

Serviceleistung und Personal

Personal

	<i>pro Stunde</i>
Aufbauhelfer	28,00 €
Servicepersonal	28,00 €
Koch	30,00 €

Weitere personale Dienstleistung auf Anfrage:

TEL 07665 941428 KONTAKT & E-MAIL

Erläuterungen zu Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

- 1) mit Farbstoff, auch natürliche wie Beta-Karotin, Riboflavin ...
- 2) mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) coffeinhaltig
- 8) geschwefelt

Allgemeine Geschäftsbedingungen & Lieferservice

Preise

Da unser Sortiment ständigen Veränderungen unterworfen ist und sowohl saisonale, wie auch marktbezogene Bedingungen Einfluß haben, verstehen sich die Preise freibleibend.

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.

Erläuterung Umsatzsteuergesetz:

- Die Preise von Speisen und Buffet incl. Anlieferung **ohne Beratung und Dienstleistung** werden mit **7 % Mehrwertsteuer** berechnet.
- Die Preise von Speisen und Buffet incl. Anlieferung **mit Beratung und Dienstleistung** (Aufbau, Personal, Geschirr, Besteck, Tische, Tischwäsche, etc.) werden mit **19 % Mehrwertsteuer** berechnet.

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Lieferung

Für Lieferung und Abholung im Stadtgebiet Freiburg, sowie im Umkreis von 15 km vom Firmensitz, berechnen wir eine Pauschale von 30,- €. Darüber liegende Strecken werden von uns mit 1,50 € pro gefahrenen km berechnet. Sollten Sie die Rücklieferung selbst übernehmen, werden Ihnen 5,- € rückerstattet.

Sollte die Anlieferung/ Abholung unter erschwerten Bedingungen stattfinden, so wird diese mit 28,- € Kraft/Std. berechnet.

Nebenleistungen

Sämtliche Nebenleistungen, wie die leihweise Bereitstellung von Geschirr, Gläser, Tischwäsche, etc. und Servicepersonal werden nach Bedarf gesondert berechnet. Fehl- und Bruchmengen werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet.

Gästezahl

Für eine korrekte Vorbereitung ist es unbedingt erforderlich, daß der Auftraggeber die genaue Gästezahl bis spätestens 5 Werktage vorher mitteilt. Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird der entsprechende Mehrbetrag pro Person zusätzlich in Rechnung gestellt. Wird keine schriftliche Mitteilung für die reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

Zahlung

Bei Aufträgen über 1000,- € netto berechnen wir eine Anzahlung von 50% des Bestellwertes, zahlbar bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungstermin.

Stornierung

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, werden ihm die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Rechnungssumme fällig. Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer.

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Grundlage für sämtliche Lieferungen und Leistungen.

Naschhäusle Buffet und Preiskatalog, Allergene und Zusatzstoffe

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Am Galgenacker 9
79232 March

Tel. 07665 / 94 14 28
Fax. 07665 / 942 92 55
E-mail info@naschhaeusle.de
www.naschhaeusle.de



Basel 72 km

Map Design and Copy Rights by Vollmer Design 2009