Ihr Caterer für Freiburg und Umgebung.

Naschhäusle
Event Catering

naschhaeusle.de
Tel 07665 941428
Fax 07665 9429255
Am Galgenacker 9 • 79232 March

MAPPE * KATALOG 2024

Buffets, Menüs und Preise

Naschhäusle
Event Catering

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*

CANAPÉS **Mindestmenge 24 Stück** **pro Stück**

auf Kaviarbrot "*Stangenweißbrot in Form gebacken*"

Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert

belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch- und Geflügel und 30% Käsespezialitäten/Vegetarisch **2,24 €**

"*Stangen Vollkornbrot in der Form gebacken*"

Vollkorn Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert

belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch- und Geflügel und 30% Käsespezialitäten/Vegetarisch **2,50 €**

Im Einzelnen **Mindestmenge 24 Stück**

Fisch

geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	**2,71 €**
gebeizter Caipirinhna-Lachs	**2,71 €**
gebeizter Rucolalachs	**2,71 €**
gebeizter Gravedlachs	**2,71 €**
geräucherter Heilbutt	**2,80 €**
Thunfisch und Paprika	**2,71 €**
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum	**2,43 €**
Fischterrine mit Jakobsmuschel	**2,43 €**
Zanderterrine mit Schnittlauchcreme	**2,71 €**
Lachstatar mit Creme fraiche	**2,71 €**
Matjestatar mit Radieschen	**2,43 €**
Krabbencocktail	**2,80 €**
Makrelenfilet geräuchert	**2,71 €**

Fleisch

Kalbsrücken mit Lebermousse	**2,43 €**
Roastbeef mit Remouladensoße	**2,43 €**
Roastbeef vom Hirsch mit Preiselbeeren	**2,71 €**
Tranchen aus der Schweinelende mit Avocadomousse	**2,34 €**
Entenbrust mit Calvadosapfel	**2,71 €**
Bresaola " luftgetrocknete Rindfleischspezialität aus Italien"	**2,43 €**
Bündnerfleisch	**2,43 €**
Coppa di Parma	**2,24 €**
Mettbrötchen mit grobem Pfeffer und Zwiebeln	**2,43 €**
Lammrücken mit Ajvar	**2,43 €**
Hähnchenbrust mit Ananas u. Currycreme	**2,24 €**
Parmaschinken mit Früchten	**2,24 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

CANAPÉS **Mindestmenge 24 Stück**

	pro Stück
Käse	
Frischkäsecreme mit Kräuter	**1,96 €**
Taleggio mit Feigensenf	**2,40 €**
Camembert mit Früchten	**1,96 €**
Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum)	**1,96 €**
Roquefortcreme mit Früchten garniert	**2,24 €**
Ziegenfrischkäse und Spinat	**2,34 €**
Ziegenkäse und Feige	**2,34 €**
Käsecanapés versch. Sorten garniert	**1,96 €**
Vegetarisch/Vegan	
Olivenpaste und Paprika	**2,24 €**
Tomatenwürfel und Basilikum	**2,43 €**
Karotten-Broccoliterrine mit Schnittlauch	**2,71 €**
Avocado mit Tomate	**2,71 €**
Tortilla und gebratener Paprika	**2,24 €**
gebratene Zucchini und Champignons	**2,34 €**
Kichererbsenmousse mit roter Beete und Kresse	**2,34 €**
Kichererbsenmousse mit Curry und Radischensprossen	**2,43 €**
Kicheerbsenmousse mit Pesto und gebratenem Paprika	**2,43 €**
Tofu mit Currydip und getrockneten Früchten	**2,43 €**

"Herrlich knusprig geröstete Baguette-Scheiben, Olivenöl, Kräuter, ein Hauch Knoblauch"

Mindestmenge 20 Stück pro Sorte

Crostini`s belegt mit	
Tomatenwürfel und Basilikum	**2,24 €**
Tomaten Mozzarella und Basilikum	**2,43 €**
Frischkäse, Radieschen und Schnittlauch	**2,24 €**
Ziegenkäse, Gurkenwürfel und Schnittlauch	**2,34 €**
Ziegenkäse,gebratener Speck und Feigensenf	**2,52 €**
Parmaschinken und Rucola	**2,24 €**
Coppa, Pesto, Mozzarella und Feigen	**2,43 €**
Taleggio und Feigensenf	**2,71 €**
Roquefort-Apfel	**2,43 €**
Champignon und Kräuter	**2,43 €**
Tonno Rosso	**2,71 €**
Thunfisch Paprika und Zwiebel	**2,71 €**
Matjestartar, Creme fraiche Radischen und Zwiebeln	**2,43 €**
Parmesanmus mit Artischocke	**2,52 €**
Obazda mit Zwiebel (Bayrisch)	**2,34 €**
Mediterranem Gemüse	**2,43 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

		Stück	Stück
halbe Brötchen / Partybrötchen / Laugen			
Mindestmenge 24 Stück		halbe	ganze
halbe / ganze belegte Brötchen gemischt mit diversen Belägen;			
Schinken roh und gekocht, Salami, Braten, Aufschnitt, Käse			
geräuchertem Lachs, Ei, Caprese	***mit Lachs***	**2,43 €**	**2,71 €**
	ohne Lachs	**2,24 €**	**2,43 €**
halbe/ ganze kleine Partybrötchen " EDLE MISCHUNG"			
Sortiment mindestens 6-fach sortiert			
belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch und Geflügel und			
30% Käsespezialitäten	***(belegt wie Canapès)***	**2,24 €**	**2,34 €**
halbe / ganze kleine Partybrötchen "EINFACHE MISCHUNG "			
Sortiment mindestens 6-fach sortiert			
Schinken roh und gekocht, Salami, Mortadella,			
Braten, Aufschnitt, Käse, Ei, Caprese		**1,96 €**	**2,24 €**

ganze Brötchen mit :

Wasser, Vollkorn, Ciabatta oder Baguettebrötchen

paniertem Schnitzel, Salat, Tomate und Gurke	**3,83 €**
Fleischküchle, Salat, Tomaten, Essiggurke, Senfbutter	**3,83 €**
Fleischkäse, Salat, Tomate, Essiggurke	**2,80 €**
Schäufele, Salat, Ei, Tomate und Gurke	**3,36 €**
Schwarzwälder Speckwürfel, Salat, Essiggurke	**3,08 €**
gebratene Hähnchenbrust, Salat, Currycreme, Ananas	**4,49 €**
Tomaten, Mozzarella und Basilikum, Olivenöl	**3,55 €**
geräuchertem Lachs, Salat, Meerrettich	**3,83 €**

Laugengebäck

ganze Partylaugenzöpfe und Knoten mit	
Salami, Schinken und Käse	**2,15 €**
Partylaugenbrezeln/Stangen /Zöpfle mit Butter	**1,31 €**
ohne Belag	**1,12 €**
Laugenbrezel natur	**1,12 €**
Laugenbrezel mit Butter	**1,31 €**
ganze Laugenstange o. Knoten	
mit Schinken, Aufschnitt, Salami oder Käse	**2,43 €**
Schinken-Käse-Croissant	**1,96 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Partybrezel groß für 12-15 Personen

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

rohem und gek. Schinken, Salami, Käse, Ei , Gurke, Tomaten etc.

pro Stück **61,21 €**

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

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

pro Stück **66,82 €**

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrellenfilet, Meerrettich etc.

pro Stück **72,43 €**

Gerne belegen wir unser Partybrezeln auch nach Ihren Wünschen!

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Quiche und Blätterteigtaschen

große Quiche mit Lauch und Schinken	12 Stck.	**22,43 €**
große Quiche mit Zwiebeln und Speck	12 Stck.	**22,43 €**
große Quiche Lachs und Spinat	12 Stck.	**24,77 €**
große Quiche mit Zucchini, Auberginen und Kirschtomaten	12 Stck.	**22,43 €**
große Quiche mit Camembert und Aprikose	12 Stck.	**24,77 €**
große Quiche mit Gorgonzola und Birne	12 Stck.	**24,77 €**

HEISSE KLEINIGKEITEN	**Mindestmenge 20 Stück pro Sorte**	***7 cm Ø***	***9 cm Ø***
kleine Quiche mit			
gek. Schinken und Käse		**1,96 €**	**2,43 €**
Speck und Zwiebel		**1,96 €**	**2,43 €**
Salami und Champignons		**1,96 €**	**2,43 €**
Parmaschinken und Rucola		**1,96 €**	**2,43 €**
Lachs und Spinat		**2,34 €**	**2,71 €**
Auberginen, Zucchini, Tomaten		**1,96 €**	**2,43 €**
Camembert und Aprikose		**2,34 €**	**2,80 €**
Roquefort und Birne		**2,34 €**	**2,80 €**
geräucherter Forelle, Meerrettich und Schnittlauch		**2,34 €**	**2,80 €**
Sardellen getr. Tomaten und Oliven		**2,34 €**	**2,80 €**

hausgemachte kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit	
Schinken und Käse	**2,43 €**
mit "Tortilla" Kartoffeln und Ei	**2,43 €**
Mozzarella, Tomaten und Basilikum	**2,71 €**
Ananas, Schinken und Käse	**2,71 €**
Salami und Champignons	**2,71 €**
Mediterranem Gemüse	**2,43 €**
Hackfleisch Curry und Sprossen	**2,43 €**
Weißbarsch mariniert mit Hoisinsoße	**2,71 €**
Ziegenkäse-Honig	**2,71 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Fingerfood	**Mindestmenge 20 Stück**	**pro Stück**
Quader vom Badischen Tafelspitz		**2,80 €**
Mini Lasagne mit Lachs und Tomatenhaube		**3,08 €**
Quader vom Vitello tonnato		**3,36 €**
Tortilla mit Paprika und Ajoli		**2,52 €**
Röstitaler mit Lammrücken und Ajvar		**3,74 €**
Röstitaler mit Zucchini, Ei und Creme fraiche		**2,80 €**
Räucherlachsröllchen mit Schnittlauchcreme		**1,96 €**
Caipirinha- Lachsröllchen mit Limonencreme		**1,96 €**
Heringsröllchen mit Radieschen		**2,24 €**
Lachstartar mit Creme-frâiche vom Löffel		**2,62 €**
Lachspraline im Sesammantel mit Wasabi		**2,62 €**
Schafskäsequader mit Sesam, Fenchelsamen, Olive und Minze		**1,59 €**
Spieße vom Bergkäse mit Trauben und Feigen		**1,59 €**
Croustades mit Tomatenfrischkäsecreme		**1,68 €**
Croustades mit Avocadocreme		**1,68 €**
Pumpernickeltaler mit Gorgonzolacreme		**1,87 €**
Pumpernickeltaler mit Ziegenkäse und Walnuss		**1,68 €**
Polentahäppchen mit Ratatouille		**2,43 €**
Auberginenröllchen mit würziger Hackfleischfüllung		**2,43 €**
Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenkäse		**2,43 €**
Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüse		**2,43 €**
Melonenspieße mit Parmaschinken		**1,68 €**
Melonenspieße mit Bündnerfleisch		**1,68 €**
Minifrikadelle hausgemacht		**1,68 €**
Minischnitzel von der Pute auf Zitrone		**1,87 €**
Minischnitzel vom Schweinefilet auf Zitrone		**1,87 €**
Datteln im Speckmantel		**1,87 €**
Obstspießchen		**2,24 €**
gemischtes Brotkonfekt	pro 100 gr.	**2,24 €**
frisches Käsegebäck	pro 100 gr.	**3,74 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Fingerfood	**Mindestmenge 20 Stück pro Sorte**	**pro Stück**
knusprige Ente mit hausgemachter BBQ-Soße		**4,21 €**
Tranchen vom rosa gebratenem Lammcarre auf Erbsenpüree, Parmesanspäl		**4,21 €**
"Surf and Turf" Roastbeefwürfel und Garnele auf Balsamico-Glace		**4,21 €**
Iberico Schwein trifft Knusperspeck an Schalottenconfit		**4,21 €**
gebratene Chorizo mit Roten Zwiebeln und Weißen Bohnen		**2,71 €**
mini Macairekartoffel mit Bibiliskäse		**2,52 €**
mini Macairekartoffel mit knusprigem Speck und Käsesoße		**2,80 €**
Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto im Glas		**2,80 €**
Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsar		**2,52 €**
Kichererbsenbällchen auf Paprikaragout		**2,43 €**
Frischkäsetrüffel mit Birne & Kaschmir-Curry		**2,34 €**
hausgemachte Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Schälchen		**2,99 €**
"Vitello tonnato" am Spieß im Schälchen		**3,74 €**
Salat von roten und schwarzen Belugalinsen mit Räucherfisch		**3,08 €**
Lasagne vom Roastbeef auf gebratenem Gemüse		**3,74 €**
Schweinefiletwürfel am Spieß im Sesammantel mit Pflaumensauce		**3,08 €**
Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln und Ananas-Chutney		**2,71 €**
Putenspießchen auf Couscous-Salat		**3,08 €**
würziger Hühnerspieß mit Zitronengras und Erdnußsoße		**2,71 €**
Rinder-Roastbeef-Röllchen mit Sc.Tartar		**2,52 €**
"Albondigas de sofrito" Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße		**2,80 €**
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat		**4,21 €**
Riesengarnelen mit Mango-Papaya Salsa		**3,46 €**
Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf Erbsenpürre, Safransoße		**4,21 €**
Scampispieß mit Ananas und Cocktailsoße		**4,21 €**
kleiner Krabbencocktail nach Art des Hauses		**4,21 €**
Matjestatar mit Radieschen und Creme Fraîche		**3,74 €**
Baby Oktopus mit Zitrone und Knoblauch		**4,21 €**
Algensalat mit gebratener Jakobsmuschel		**4,21 €**
kleines Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Zucchini-Tomatenragout		**2,71 €**
Forellenquarkterrine mit Tomatenhaube		**2,71 €**
Frischkäseterrine mit Tomatenhaube		**2,71 €**
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichsoße		**2,80 €**

Süßes Fingerfood (in Schälchen oder Gläschen) finden Sie bei den Desserts!

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

SUPPEN und EINTOPF	**Mindestmenge 20**	**Port. 250ml**
Bergkäsesüppchen mit Knoblauch o. Kräutercroutons		**5,05 €**
Süßkartoffelcremesuppe		**3,83 €**
Meerrettichcremesuppe		**3,83 €**
Rinderkraftbrühe mit Nudeln		**3,74 €**
Rinderkraftbrühe mit Flädle		**3,74 €**
"Minestrone" italienische Gemüsesuppe		**4,21 €**
Gutedelcremesuppe mit frischem Schnittlauch		**4,21 €**
klare Tomatenessenz mit Grießklöschen		**5,05 €**
Kartoffelcremesuppe mit Croutons		**3,74 €**
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle (geschnitten)		**5,61 €**
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel		**3,74 €**
Kohlrabicremesuppe		**3,74 €**
badische Schneckensuppe		**4,21 €**
Möhrensuppe mit Kokos, Ingwer und Curry		**4,21 €**
Zucchinicremesuppe		**3,74 €**
Champignoncremesuppe		**3,74 €**
Lauchcremesuppe		**3,74 €**
Rucolacremesuppe		**3,74 €**
Steinpilzcremesuppe	(Saison)	**4,49 €**
Kürbiscremesuppe	(Saison)	**4,21 €**
Spargelcremesuppe	(Saison)	**5,05 €**
Bärlauchcremesuppe	(Saison)	**4,21 €**
Gulaschsuppe		**4,49 €**
"Tom Kha Gai " Thailändische Hühnersuppe		**3,74 €**

EINTOPF	**Port. 500ml**
"Chili con Carne" mexikanischer Bohneneintopf mit Pfiff	**6,54 €**
Rindfleischeintopf mit Gemüse	**6,54 €**
Linseneintopf mit Wienerle Einlage	**6,54 €**
Fabada Asturiana (spanischer Bohneneintopf mit Chorizo)	**6,54 €**

Portion Baguette/Brot	Portion	**0,56 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

SALATE		**pro 100g.**
hausgemachter badischer Kartoffelsalat		**1,87 €**
Karottensalat mit frischem Orangensaft		**1,68 €**
Gurkensalat mit frischem Dill		**1,68 €**
Tomatensalat mit frischem Basilikum		**1,68 €**
Rettich-Karottensalat		**1,68 €**
Radischen-Rettichsalat		**1,87 €**
Paprikasalat		**1,68 €**
Rotkrautsalat		**1,68 €**
Weißkrautsalat		**1,68 €**
rote Beete Salat mit Apfel		**1,87 €**
Coleslaw Salat		**1,68 €**
scharfer Ananas Gurkensalat mit Kokos		**1,87 €**
Salat von weißen Bohnen mit Chorizo		**1,96 €**
Maissalat mit frischem Paprika		**1,68 €**
Lauch-Apfelsalat mit Sauerrahm		**1,87 €**
Grüner Bohnensalat mit Tomatenwürfel und Kräuter		**1,87 €**
Feiner Linsensalat mit Balsamico		**1,87 €**
Salat von Kirschtomaten mit Babymozarella und frischem Basilikum		**2,06 €**
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven		**2,43 €**
Artischockensalat mit Oliven, Kräutern und roten Zwiebeln		**2,99 €**
marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern		**2,34 €**
Austernpilzsalat mit Kichererbsen		**2,80 €**
Fenchel-Orangen Salat		**2,34 €**
Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto		**2,43 €**
Nudelsalat mit Spirellis		**1,96 €**
Matjessalat mit Radieschen und Gurken		**2,80 €**
Meeresfrüchtesalat		**4,49 €**
gemischte bunte Blattsalate mit Dressing	Portion	**3,55 €**
Feldsalat mit Speck und Croutons	(Saison)	**4,49 €**

Dressing zur Wahl:

Vinaigrette, French-, Kartoffel-, American-, Joghurt-, Balsamico-, Apfel-, oder Himbeerdressing

Hähnchensalat mit Tomaten und Avocados		**2,80 €**
Geflügelsalat mit frischen Früchten		**3,08 €**
Rindfleischsalat		**3,08 €**
Wurstsalat		**2,80 €**
Elsässer Wurstsalat		**2,99 €**
Baguette oder Bauernbrot	Portion	**0,56 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

KLEINE WARME GERICHTE ODER VORSPEISEN

(auch als Ergänzung für Buffets oder als Hauptgang möglich)	**pro Person**
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	**8,41 €**
geschmelzte Gemüsemaultaschen	**7,76 €**
geschmelzte Maultaschen	**7,76 €**
frische hausgemachte Maultäschle gefüllt mit Ricotta-Tomatenfüllung in Salbeibutter oder Rieslingsoße	**10,56 €**

	Portion 400 gr
Rigatoni mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkerne	**7,76 €**
Lasagne "klassisch" mit Hackfleisch	**8,88 €**
Lasagne mit frischem Lachs und Spinat	**9,44 €**
Lasagne mit italienischem Gemüse	**8,88 €**
Risotto mit Spinat und Gorgonzola	**10,00 €**
Risotto mit Steinpilzen	**11,21 €**
Risotto mit Spinat und Ziegenkäse	**12,15 €**

Pasta Buffet 2-3 Nudelsorten nach Wahl:

Spaghetti, Penne, Rigatoni, Farfalle, Tagliatelle 350 gr./Person

Soßen zu Wahl:

Bolognese, Arrabiata, Käsesoße, Tomaten-Basilikumsahne, Pesto,
Spinat-Gorgonzola oder vegane Bolognese

pro Person inkl. 2 Soßen **8,41 €**

Vegetarische Gerichte	**pro Person**
Austernpilz-Kartoffelmedaillon auf gebratenem grünem Spargel mit Tomate und Romanesco mit Spargelsoße	**16,82 €**
Piccata vom Zucchini mit Rattatouille und Quinoa Cous-Cous	**14,49 €**
Vollkornbratling mit Kohlrabigemüse und Süßkartoffelstampf	**13,36 €**
Wirsingroulade mit Maronenfüllung und Weißweinsoße	**16,82 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

VOM GEFLÜGEL / KANINCHEN	**pro Person**
würzige Poulardenbrust an Balsamicojus	**8,41 €**
Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Champignons	**8,41 €**
gefüllte Poulardenbrust nach Art des Hauses mit Rieslingsoße	**9,44 €**
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatensoße	**8,88 €**
"Coc au Vin" Hähnchen in Rotwein	**8,88 €**
Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse	**9,44 €**
gebratene Maispoulardenbrust mit Ingwer-Tomatensoße	**10,00 €**
In Honig gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus	**13,36 €**
Barbarie Entenbrust mit Hollundersoße	**15,61 €**
Hühnerfrikassee mit Karotten und Champignons	**9,35 €**
Pollo fino auf provençale Art	**12,15 €**
Kaninchen in Weißwein- oder Barolosoße	**14,95 €**

VOM RIND	
badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln rote Bete-Salat und Preiselbeeren	**16,82 €**
Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art	**11,21 €**
badischer Sauerbraten	**12,15 €**
Rinderschmorbraten in Barolosoße	**12,15 €**
badische geschmorte Rinderrouladen	**12,15 €**
rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus	**17,76 €**
Rinder Filetgoulasch "Stroganoff"	**18,22 €**
rosa gebratenes Rinderfilet an Balsamicojus	**20,09 €**
geschmorte Rinderkopfbäckle in kräftiger Spätburgundersoße	**14,49 €**
Rindergulasch	**11,21 €**
Rinderzunge in Madeirasoße	**14,02 €**
gebratene Rinderhüftwürfel mit Morchel oder Steinpilzrahmsoße	**14,95 €**

VOM KALB	
Kalbsblanquette mit frischen Champignons	**11,21 €**
gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art	**11,21 €**
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"	**13,36 €**
"Osso Bucco" geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüsejulienne	**14,49 €**
rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Dijonsenfsoße	**15,61 €**
Kalbsbraten aus der Hüfte mit Morchel-Cognacrahmsauce	**15,61 €**
Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Tomate, Champignons und Kräuter an Gavijus	**16,82 €**
rosa gebratener Kalbsrücken in der Folie gegart mit Steinpilz- oder Calvadosrahmsoße	**16,82 €**
rosa gebratenes Kalbsfilet an frischen Austernpilzen mit Marsalarahm	**23,36 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

VOM LAMM	**pro Person**
provenzalisches Lammragout	**13,36 €**
in Rotwein geschmorte Lammhäxle	**12,24 €**
rosa gebratene Lammkeule „à la provençale"	**14,49 €**
geschmorte Lammschulter mit Spätburgunder-Schalottensoße	**13,36 €**

VOM SCHWEIN	
Pfefferrücken vom Schwein mit Senf, Meerrettich und Knoblauchsoße	**8,97 €**
Schweinebraten mit Altbiersoße oder Rosmarinjus	**8,41 €**
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons	**9,44 €**
badisches Schäufele mit Bauernbrot	**9,44 €**
Schinken im Brotteig	**11,21 €**
Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensoße	**10,56 €**
Involtini vom Schweinerücken gefüllt mit Champignons und Kräutern	**12,24 €**
Schweinemedaillons in Champignonrahmsoße	**13,36 €**
am Stück gebratenes Schweinefilet mit Steinpilzrahm Calvadosrahm oder frischen Austernpilzen	**13,36 €**
Bresa vom Ibericoschwein mit leichter dunkler Knoblauchsoße	**16,73 €**
Rücken vom Ibericoschwein in Thymian-Riojasoße	**15,61 €**

WILD	
Rehragout mit frischen Pilzen und Preiselbeeren	**14,49 €**
Rehkeule mit Pfifferlingrahm	**16,73 €**
Hirschgulasch mit Preiselbeeren	**14,95 €**
rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Kirschrahmsoße	**16,73 €**

FISCH	
Edelfischragout in Safransoße	**15,61 €**
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten	**17,76 €**
Lachsfilet gebraten oder pochiert mit Rieslingsoße	**14,49 €**
Kabeljaufilet mit Dillsoße	**15,61 €**
Doradenfilet gebraten oder pochiert mit Paprikasahnesoße	**16,73 €**
gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsoße	**18,88 €**
Saltimbocca vom Seeteufel mit Tomatensoße	**22,24 €**

Als Beilagen können Sie wählen		Risotto	**3,36 €**
hausgemachte Spätzle	**4,00 €**	Semmelknödel	**3,36 €**
frische Nudeln	**3,50 €**	Kartoffelknödel	**3,36 €**
gratinierte Kartoffeln	**4,00 €**	Petersilienkartoffeln	**2,80 €**
wilde Kartoffeln mit Kräuter und Tomaten	**3,80 €**	Basmatireis	**2,80 €**
		Polenta gerührt	**3,36 €**
pommes Macaire	**4,00 €**	Peperonata	**3,93 €**

	Portion
Gemüse vom "Freiburger Markt" nach Saison, ein oder zwei Sorten	**3,93 €**
mediterranes Ratatouille-Gemüse oder Ofengemüse	**3,93 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

DESSERT IM GLAS	**Mindestmenge 20**	**pro Stück**
CREMIGES		
Schoko-Chillicreme mit Jack Daniels		**3,93 €**
Käsesahnetörtchen im Glas		**3,93 €**
Asturanischer Reis mit Feigen und Mandeln		**3,18 €**
Cassatacreme mit Erdbeercouli		**3,36 €**
Panna Cotta mit Erdbeercouli		**3,74 €**
Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark		**3,74 €**
Espressocreme mit Amaretti und Baileys oder Amaretto nach Wahl		**3,74 €**
Joghurtcreme mit Heidelbeercoulli		**3,74 €**
Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze		**3,93 €**
Kokoscreme mit mariniertem Ananas		**3,74 €**
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas		**3,93 €**
Mousse au Chocolat		**3,74 €**
weiße Mousse von der Toblerone		**3,93 €**
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren oder Früchten der Saison		**3,93 €**
Tiramisu		**3,93 €**
Limoncello Tiramisu		**3,93 €**
Erdbeertiramisu		**4,11 €**
Bananentiramisu		**4,11 €**
Limonenmousse mit Limoncello		**3,74 €**
Creme Caramel		**3,74 €**
GEBACKENES		
Apfel- oder Birnentarte mit Vanillesoße		**4,21 €**
Apfelstrudel mit Vanillesoße		**5,05 €**
hausgemachte kleine Obsttörtchen		**3,55 €**
Obstkuchen vom Blech		**3,93 €**
Schokoladen oder Marmorkuchen vom Blech		**2,24 €**
Schokoladen- oder Vanille -Muffin		**1,87 €**
Donuts mit weißer o. dunkler Schokolade /Nuss o. gezuckert		**1,68 €**
Brownie		**1,68 €**
FRUCHTIGES		
rote Grütze mit Vanillesoße		**3,93 €**
Obstspieße mit Erdbeer, Melone, Ananas und Kiwi		**2,24 €**
frischer Fruchtsalat auf Wunsch mit Amaretto oder Kirschwasser		**4,49 €**
Früchtekorb		**2,15 €**
Rhabarberkompott mit frischen Erdbeeren (Saison)		**3,74 €**
KÄSE	**ohne Baguette**	
Käseauswahl mit Früchten garniert		**5,61 €**
Edle Käseauswahl vom Spezialisten mit Trauben und Nüssen		**8,88 €**
ETWAS BESONDERES		
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, Erdbeeren, Bananen, Melonen, Ananas, Trauben und Gebäck	***ab 40 Pers.***	**7,29 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

gemischte Platten für kleinere Anlässe ab 10 Personen

Fischspezialitäten-Platte

geräucherters Forellenfilet aus dem Schwarzwald
mit Sahnemeerrettich,
geräucherte Lachs und marinierte Hummerkrabben
mit Cocktailsoße

pro Person **17,76 €**

Schinken und Salamispezialitäten-Platte

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

pro Person **15,89 €**

Schwarzwälder Spezialitäten-Platte

geräuchter Schinkenspeck , Bauernwürste
Schwarz und Leberwurst mit Senf
Schäufele in Scheiben mit Gurken und
Radischen

pro Person **13,55 €**

gemischte Brotspezialitäten	pro Person	**1,12 €**
gemischte Brotspezialitäten und Butter	pro Person	**1,40 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"Das ASIATISCHE"

kalte Vorspeisen

würzige Hühnerspieße mit Zitronengras und 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 im Gläschen

exotischer Fruchtsalat

*****

Sticky Rice mit Mango

pro Person **25,70 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS KOMMUNIKATIVE"

Buffet und Fingerfood gemischt bei diesem Buffet müssen Sie nicht sitzen

auf Platten als Buffet

Seranoschinken und Manchegokäse mit Feigen

*****

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

*****

geräucherter Lachs und Pfeffermakrele mit
Meerrettich und Kräuterdip

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 Bohner 2)

*****

Datteln im Speckmantel

*****

Quinoa-Salat mit Ziegenkäse

Dessert im Gläschen

Bananentiramisu

*****

Jack Daniels Schoko-Chillicreme

pro Person 30,84 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"Das Badische"

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Nudeln und Rindfleisch
mit Bauernbrot

Hauptgericht

Variante a) Schinken im Brotteig mit Senf, Knoblauchsoße
und Meerrettichschaum

****

Variante b) Schweinebraten mit Tannenzäpflejus

Salatbuffet

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

Dessert im Gläschen

Schwarzwälder-Kirschcreme

*****

Apfeltarte mit Vanillesoße

		mit Suppe	ohne Suppe
Variante a)	***pro Person***	***24,77 €***	***22,43 €***
Variante b)	***pro Person***	***25,70 €***	***23,36 €***

Käseauswahl mit Früchten garniert
Brotspezialitäten und Butter

pro Person ***5,61 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"AUS DER REGION"

Vorspeisen

badischer Wurstsalat mit Radischen und Gurken

*****

Bibiliskäse mit Kräutern

*****

hausgemachte kleine Fleischküchle

*****

geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

*****

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)	***pro Person***	**28,04 €**
Variante b)	***pro Person***	**29,44 €**
Variante c)	***pro Person***	**27,10 €**

Käseauswahl mit Früchten garniert
Baguette und Butter

pro Person **5,61 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DER KLASSIKER"

Vorspeisen

geräucherter Lachs und Makrelenfilet mit Pfeffer
mit Meerrettichschaum und Dillsoße

*****

luftgetrocknetes Bündnerfleisch mit Honigmelone

*****

Medaillons vom Schweinefilet Apfelchutney

*****

Karotten-Broccoliterrine mit Schnittlauchsoße

*****

Brotspezialitäten und Butter

Salate

Nudelsalat nach Art des Hauses

*****

Bauernsalat mit Fetakäse

*****

Salat von Belugalinsen mit Lauchzwiebeln

*****

gemischte Blattsalate mit Frenchdressing

Hauptgericht

Variante a) gebratene Rinderhuftwürfel mit Morchelrahmsoße
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
aus dem Ofen

Dessert im Gläschen

Käsesahnetörtchen im Glas

*****

Mousse au Chocolat

Variante a)	***pro Person***	**31,31 €**
Variante b)	***pro Person***	**33,64 €**
Variante c)	***pro Person***	**34,58 €**
Variante d)	***pro Person***	**37,85 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"FIESTA ANDALUCIA" Spanisches Tapas-Buffet

kalt

Jamón Serrano und Queso Manchego
mit Melonen und Feigen

*****

"Boquerones" eingelegte Sardellen in Sherryessig

*****

Datteln im Speckmantel

*****

Pinchitos de Mureno
kleine Fleischspieße mit einer pikanten Soße

*****

gebratene Hummerkrabben mit Aiolisoße

*****

Pimientos mit Knoblauchdip

*****

Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo

*****

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 im Gläschen

Asturianischer Reis mit Mandeln und Feigen

*****

gebrannte Karamellcreme

pro Person 31,31 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"Das Kleine vom Mittelmeer"

Vorspeisen

Coppa und verschiedene Italienische Salamispezialitäten
mit Oliven und getrocknete eingelete Tomaten

*****

pikante marinierte Mismuscheln

*****

gegrillte eingelegte Zucchini und Champignons

*****

Tomaten- Thunfischsalat mit Zwiebeln und Kräutern

*****

Ziegenfrischkäseterrine mit Parmaschinken Ruccola
dazu Feigensenf

*****

Artischockensalat mit Kräutern, Oliven und roten Zwiebeln

*****

gemischte Brotspezialitäten

Hauptspeise

Variante a) Lasagne klassisch

*****

Lasagne mit Lachs

Variante b) Penne mit Gorgonzolasoße
und Tomatenbasilikumsahne

Variante c) Piccata Milanese mit Tomatensoße
und Spaghetti

Dessert im Gläschen

Panna Cotta mit Fruchtcouli

*****

kleine Käseauswahl vom Mittelmeer

Variante a)	***pro Person***	***26,64 €***
Variante b)	***pro Person***	***24,77 €***
Variante c)	***pro Person***	***31,31 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS MEDITERRANE"

Vorspeisen

Parmaschinken mit Honigmelonen und Feigen

*****

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)	***pro Person***	***32,71 €***
Variante b)	***pro Person***	***34,58 €***
Variante c)	***pro Person***	***33,64 €***
Variante d)	***pro Person***	***39,25 €***

Käseauswahl mit Früchten garniert
Baguette und Butter ***pro Person*** ***5,61 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS EDLE"

Vorspeisen

gebratener Seeteufel auf Algensalat

*****

Krabbencocktail nach Art des Hauses

*****

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

*****

Austernpilsalat mit Kichererbsen und Erdbeeren

*****

Wildkräutersalat mit Walnussdressing

Hauptspeisen

Variante a) Bresa vom Ibericoschwein mit Portweinjus
Bohnenratatouille und pommes macaire

*****

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

*****

karamellisierte Ananas mit Raffaellocreme

Variante a)	***pro Person***	***37,38 €***
Variante b)	***pro Person***	***34,58 €***
Variante c)	***pro Person***	***37,38 €***

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert
Baguette und Butter ***pro Person*** ***5,61 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"FEINSCHMECKERBUFFET "

Vorspeisen

luftgetrockneter Serranolachs mit Wasabischaum

*****

Prosciutto di San Daniele mit Melone

*****

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 Rucolarahm
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)	***pro Person***	***43,93 €***
Variante b)	***pro Person***	***46,73 €***
Variante c)	***pro Person***	***48,60 €***

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert
Baguette und Butter ***pro Person*** ***5,61 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Grillbuffet 1

vom Grill

französische Merguez

marinierte Riesengarnelen am Spieß

*****

eingelegte Rinderrückensteaks

*****

Caipirinha Hühnchen

*****

Lachs in Folie mit Kräutern mariniert

marinierte Auberginen und Zucchini

Dips / Soßen

hausgemachte Kräuterbutter, Chimichurri ,
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
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven
bunte Blattsalate der Saison mit Rucola und zweierlei Dressing

Dessert im Gläschen

Limonenmousse mit Limoncello

*****

Erdbeertiramisu

pro Person	***32,24 €***
Koch pro Std / Kraft	***39,20 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Grillbuffet 2 mit Vorspeise

Vorspeise

frisch geschnittener Parmaschinken von der historischen Maschine
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 Grillwurst
Strasbourger Merquèz

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 und Ketchup, Harissa und Dillsoße
Kräuterquark

Dessert im Gläschen

Käsesahnetörtchen im Glas
frischer Fruchtsalat

mit Vorspeise	***pro Person***	***38,97 €***
ohne Vorspeis	***pro Person***	***35,51 €***
Koch pro Std / Kraft		***39,20 €***

Käseauswahl mit Früchten garniert
Baguette und Butter ***pro Person*** ***5,61 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

American BBQ

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: Cheese- und 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

Dessert *im Gläschen*

American Brownies
gegrillte Ananas mit Ahorn Sirup

	pro Person	***33,64 €***
Koch pro Std / Kraft		***39,20 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS VEGETARISCHE"

Vorspeisen

Karotten-Broccoliterrine 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 1 Lasagne mit frischem Gemüse

*****

Variante 2 Safran-Risotto mit Kirschtomaten, Rucola
und Pinienkernen

*****

Variante 3 Wirsingrouladen mit Kastanienfüllung
in feiner Weißweinsoße mit Steinpilznudeln

Dessert im Gläschen

frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln

*****

Joghurtcreme mit Heidelbeercouli

Variante 1	***pro Person***	***28,97 €***
Variante 2	***pro Person***	***29,91 €***
Variante 3	***pro Person***	***32,24 €***

Käsebrett mit Früchten garniert
mit Baguette

pro Person ***5,61 €***

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

	Champagnerschale mit Crushed Eis		25,00 €
Getränke			
Sekt	Geldermann carte blanche	0,75l	19,80 €
Weine	**vom Weingut Weishaar**		
	Weißburgunder trocken	0,75l	13,26 €
	Spätburgunder Rotwein trocken	0,75l	13,65 €
Bier	Freiburger Pils, Ganter alkoholfrei	0,33l	2,55 €
AfG	Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,75l	2,91 €
	Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,25l	1,44 €
	Apfelsaft	1,0l	4,38 €
	Apfelsaft	0,2l	1,98 €
	Orangensaft	1,0l	5,20 €
	Orangensaft	0,2l	2,38 €
	JUNG Apfelschorle	0,33l	3,50 €
	JUNG Johannis- Apfelschorle	0,33l	3,50 €
	Coca Cola	0,33l	2,34 €
	Coca Cola	0,2l	1,80 €
Kaffeekocher	Kaffee	1 Tasse	1,00 €
SAECO Maschine			30,00 €
	Kaffee/Tee	1 Tasse	1,50 €
	Gedeck		1,10 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

Serviceleistungen:		**Stück**
Das Leihgeschirr sowie Gläser und Besteck verstehen sich inklusive Reinigung.		
Teller groß		**0,67 €**
Dessertteller		**0,67 €**
Suppenteller		**0,67 €**
Suppentasse mit Unterteller		**0,67 €**
Kaffeetasse mit Unterteller		**0,67 €**
Besteckteil		**0,45 €**
Gläser (Sekt, Rotwein, Weißwein, Saft, Bier, Cognac-Schwenker)		**0,67 €**

Auch bei Getränken sind wir ein kompetenter Partner, sprechen Sie uns an!!
(Preisliste auf Anfrage)

	Champagnerschale mit Crushed Eis	**25,00 €**

Artikel: zuzüglich Anlieferung

Biertische mit 2 Bänken		**13,44 €**
Bistro-Stehtisch	110 cm h/80cm Ø	**13,44 €**
Husse		**8,40 €**
Tisch 120x80	4-6 Pers.	**Preise auf Anfrage**
Tisch 160x80	6-8 Pers.	**Preise auf Anfrage**
Tisch, rund , 175cm	8-10 Pers.	**Preise auf Anfrage**
Stuhl einfach		**Preise auf Anfrage**
Polsterklappstuhl		**Preise auf Anfrage**
Tischdecken	(inklusive Reinigung)	
	130 x 280 cm	**6,16 €**
	130 x 220 cm	**6,16 €**
	130 x 130 cm	**4,48 €**
Mund-Servietten	50 x 50 cm	**1,68 €**

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

Aufbauhelfer	pro Stunde	**39,20 €**
Servicepersonal bis 24.00h	/ Stunde	**39,20 €**
Servicepersonal ab 24.00h	/ Stunde	**41,44 €**
Koch	pro Stunde	**39,20 €**
Anlieferung		**40,00 €**

weiter Artikel auf Anfrage

Bitte beachten:

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

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen:

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

1) mit Farbstoff
(auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)
2) mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz und Nitrat
3) mit Süßungsmittel
4) mit Phosphat
5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker
7) Koffeinhaltig
8) geschwefelt

Alle Allergene sind mit farbigen Ziffern gekennzeichnet

1) Glutenhaltiges Getreide:
a) Weizen
b) Dinkel
c) Roggen
d) Gerste
e) Hafer
f) Hybridstämme
g) daraus hergestellte Erzeugnisse

2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*);
b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

Erläuterungen zu den Allergenen:

Alle Allergene sind mit farbigen Ziffern gekennzeichnet

7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
b) Lactit;

8) Schalenfrüchte:
a) Mandeln (Amygdalus communis L.)
b) Haselnüsse (Corylus avellana)
c) Walnüsse (Juglans regia)
d) Cashewnüsse (Anacardium occidentale)
e) Pecannüsse (Carya illinoiesis
f) Paranüsse (Bertholletia excelsa)
g) Pistazien (Pistacia vera)
h) Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
13) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
14) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

Allgemeine Geschäftsbedingungen & Lieferservice

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

Erläuterung Umsatzsteuergesetz:
Alle Preise werden mit 19% Mehrwertsteuer berechnet.
Bei Änderungen des Umsatzsteuergesetzes gelten ab diesem Zeitpunkt die neuen gesetzlichen Vorgaben.
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 40,- € bis Bordsteinkante / Erdgeschoss, für jede weitere Etage
ohne Aufzug sind Pauschal 10,- € fällig. 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 39,20 € 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 Mit-teilung für die reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte
Personen-zahl 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 7 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.
Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Grundlage für sämtliche Lieferungen und Leistungen.

Am Galgenacker 9
79232 March

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

Map Design and Copy Rights by Vollmer Design 2009