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

Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet

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*

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

CANAPÉS **Mindestmenge 24 Stück**

auf Kaviarbrot "*Stangenweißbrot in Form gebacken*"

Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert 1a)2)3)4)5)6)

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

1) bis 14) könnten enthalten sein

"*Stangen Vollkornbrot in der Form gebacken*"

Vollkorn Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert 1a-e)2)3)4)5)6)

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

1) bis 14) könnten enthalten sein

Im Einzelnen **Mindestmenge 24 Stück**

Fisch

geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum 3) 1a)3)4)7)8)11)12)
gebeizter Caipirinhna-Lachs 1a)3)4)5)7)8)11)12)
gebeizter Rucolalachs 1a)3)4)9)9)5)7)8)10)
gebeizter Gravedlachs 1a)3)4)5)7)8)10)11)
geräucherter Heilbutt 1a)3)4)7)8)11)
Thunfisch und Paprika 1a)3)4)7)8)
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum 3) 1a)3)4)5)7)8)
Fischterrine mit Jakobsmuschel 1a)3)4)5)7)8)13)
Zanderterrine mit Schnittlauchcreme 3) 1a)2)3)4)5)7)8)
Lachstatar mit Creme fraiche 1a)3)4)5)7)8
Matjestatar mit Radieschen 1)3) 1a)3)4)6)7)10)
Krabbencocktail 1)3) 1a)2)3)6)8)9
Makrelenfilet geräuchert 1a)3)4)7)8)

Fleisch

Kalbsrücken mit Lebermousse 1a)3)5)7)8)9)
Roastbeef mit Remouladensoße 1)2)3) 1a)3)5)6)7)8)9)10)
Roastbeef vom Hirsch mit Preiselbeeren 2) 1a)3)7)8)
Tranchen aus der Schweinelende mit Avocadomousse 1a)3)7)8)
Entenbrust mit Calvadosapfel 1a)3)5)7)8)
Bresaola " luftgetrocknete Rindfleischspezialität aus Italien" 2) 1a)3)5)7)8)
Bündnerfleisch 2) 1a)3)5)7)8)
Coppa di Parma 2) 1a)3)5)7)8)
Mettbrötchen mit grobem Pfeffer und Zwiebeln 2) 1a)3)5)7)8)10)
Lammrücken mit Ajvar 1a)3)5)7)8)
Hähnchenbrust mit Ananas und Currycreme 5) 1a)3)7)8)9)
Parmaschinken mit Früchten 2)5) 1a)3)5)7)8)10)

CANAPÉS

Mindestmenge 24 Stück

Käse

Frischkäsecreme mit Kräuter 1a)3)5)7)8)
Taleggio mit Feigensenf 1a)3)5)7)8)
Camembert mit Früchten 1a)3)5)7)8)
Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum) 1a)3)5)7)8)
Roquefortcreme mit Früchten garniert 1a)3)5)7)8)
Ziegenfrischkäse und Spinat 1a)3)5)7)8)
Ziegenkäse und Feige 1a)3)5)7)8)
Käsecanapés versch. Sorten garniert 1a)3)5)7)8)

Vegetarisch/Veganisch

Olivenpaste und Paprika 1a)3)5)7)8)
Tomatenwürfel und Basilikum 1a)3)5)7)8)
Karotten-Brokkoliterrine mit Schnittlauch 1a)3)5)7)8)
Avocado mit Tomate 1a)3)5)7)8)
Tortilla und gebratener Paprika 1a)3)5)7)8)
gebratene Zucchini und Champignons 1a)3)5)7)8)
Kichererbsenmousse mit roter Beete und Kresse 1a)3)5)7)8)
Kichererbsenmousse mit Curry und Radischensprossen 1a)3)5)7)8)
Kichererbsenmousse mit Pesto und gebratenem Paprika 1a)3)5)7)8)
Tofu mit Currydip und getrockneten Früchten 1a)3)5)7)8)

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

Mindestmenge 20 Stück pro Sorte

Crostini`s belegt mit

Tomatenwürfel und Basilikum 1a)3)5)7)8)
Tomaten, Mozzarella und Basilikum 1a)3)5)7)8)
Frischkäse, Radieschen und Schnittlauch 1a)3)5)7)8)
Ziegenkäse, Gurkenwürfel und Schnittlauch 1a)3)5)7)8)
Ziegenkäse, gebratener Speck und Feigensenf 2) 1a)3)5)7)8)
Parmaschinken und Rucola 2) 1a)3)5)7)8)
Coppa, Pesto, Mozzarella und Feigen 2) 1a)3)5)7)8)
Taleggio und Feigensenf 1a)3)5)7)8)10)
Roquefort-Apfel 1a)3)5)7)8)
Champignon und Kräuter 1a)3)5)7)8)
Tonno Rosso 1a)3)4)5)7)8)
Thunfisch, Paprika und Zwiebel 1a)3)4)5)7)8)
Matjestartar, Creme fraiche, Radischen und Zwiebeln 1a)3)4)5)7)8)
Parmesanmus mit Artischocke 1a)3)5)7)8)
Obazda mit Zwiebel (Bayrisch) 1a)3)5)7)8)
Mediterranem Gemüse 1a)3)5)7)8)

halbe Brötchen / Partybrötchen / Laugen **pro Stück** **pro Stück**

Mindestmenge 24 Stück

halbe / ganze belegte Brötchen gemischt mit diversen Belägen;
Schinken roh und gekocht, Salami, Braten, Aufschnitt, Käse
geräuchertem Lachs, Ei, Caprese 1) bis 14) könnten enthalten sein

halbe/ ganze kleine Partybrötchen " EDLE MISCHUNG"
Sortiment mindestens 6-fach sortiert
belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch und Geflügel und
30% Käsespezialitäten ***(belegt wie Canapés)*** 1) bis 14) könnten enthalten sein

halbe / ganze kleine Partybrötchen "EINFACHE MISCHUNG "
Sortiment mindestens 6-fach sortiert
Schinken roh und gekocht, Salami, Mortadella,
Braten, Aufschnitt, Käse, Ei, Caprese 1) bis 14) könnten enthalten sein

ganze Brötchen mit :
Wasser, Vollkorn, Ciabatta oder Baguettebrötchen
paniertem Schnitzel, Salat, Tomate und Gurke 1a)3)5)7)11)
Fleischküchle, Salat, Tomaten, Essiggurke, Senfbutter 1a)3)5)7)8)10)11)
Fleischkäse, Salat, Tomate, Essiggurke 2)4) 1a)3)5)7)8)9)10)11)
Schäufele, Salat, Ei, Tomate und Gurke 2) 1a)3)5)7)8)10)11)
Schwarzwälder Speckwürfel, Salat, Essiggurke 2) 1a)3)5)7)8)9)10)11)
gebratene Hähnchenbrust, Salat, Currycreme, Ananas 1a)3)5)7)8)9)10)11)
Tomaten, Mozzarella und Basilikum, Olivenöl 1a)3)5)7)11)
geräuchertem Lachs, Salat, Meerrettich 3)5) 1

Laugengebäck
ganze Partylaugenzöpfe und Knoten mit
Salami, Schinken und Käse 2) 1a)3)5)7)8)9)10)11)

Partylaugenbrezeln/Stangen /Zöpfle mit Butter 3) 1a)3)5)7)8)
ohne Belag

Laugenbrezel natur 1a)3)5)7)8)
Laugenbrezel mit Butter 1a)3)5)7)8)
ganze Laugenstange o. Knoten
mit Schinken, Aufschnitt, Salami oder Käse 2) 1a)3)5)7)8)9)10)11)

Schinken-Käse-Croissant 3) 1a)3)5)7)8)11)

Partybrezel groß für 12-15 Personen

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

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

2)4) 1a)3)7)8)

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

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

1a)3)7)8)

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrellenfilet, Meerrettich etc.

1a)3)4)9)7)8)9)

Gerne belegen wir unser Partybrezeln auch nach Ihren Wünschen!

Quiche und Blätterteigtaschen

große Quiche mit Lauch und Schinken 2) 1a)3)7)8)	12 Stck.
große Quiche mit Zwiebeln und Speck 1) 1a)3)7)8)	12 Stck.
große Quiche Lachs und Spinat 1a)3)4)7)8)	12 Stck.
große Quiche mit Zucchini, Auberginen und Kirschtomaten	12 Stck.
große Quiche mit Camembert und Aprikose 1a)3)7)8)	12 Stck.
große Quiche mit Gorgonzola und Birne 1a)3)7)8)	12 Stck.

HEISSE KLEINIGKEITEN **Mindestmenge 20 Stück pro Sorte**

kleine Quiche mit

gek. Schinken und Käse 2)3) 1a)3)7)8)
Speck und Zwiebel 2)3) 1a)3)7)8)
Salami und Champignons 2)3) 1a)3)7)8)10)
Parmaschinken und Rucola 3) 1a)3)4)7)8)
Lachs und Spinat 3) 1a)3)7)8)
Auberginen, Zucchini, Tomaten 3) 1a)3)7)8)
Camembert und Aprikose 3) 1a)3)7)8)
Roquefort und Birne 1a)3)7)8)
geräucherter Forelle, Meerrettich 1a)3)4)5)7)8)
und Schnittlauch
Sardellen getr. Tomaten und Oliven 1a)3)4)7)8)

hausgemachte kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit

Schinken und Käse 2)3) 1a)3)7)8)
mit "Tortilla" Kartoffeln und Ei 3) 1a)3)7)8)
Mozzarella, Tomaten und Basilikum 3) 1a)3)7)8)
Ananas, Schinken und Käse 3)5) 1a)3)7)8)
Salami und Champignons 2)4) 1a)3)7)8)
Mediterranem Gemüse 1a)3)7)8)
Hackfleisch Curry und Sprossen 1a)3)7)8)9)
Weißbarsch mariniert mit Hoisinsoße 1)3)4)7)8)
Ziegenkäse-Honig 1a)3)4)7)8)

Fingerfood **Mindestmenge 20 Stück**

Quader vom Badischen Tafelspitz 7)9)
Mini Lasagne mit Lachs und Tomatenhaube 1a)3)4)
Quader vom Vitello tonnato 3)9)
Tortilla mit Paprika und Ajoli 5) 3)9)
Röstitaler mit Lammrücken und Ajvar 9)
Röstitaler mit Zucchini, Ei und Creme fraiche 3)7)
Räucherlachsröllchen mit Schnittlauchcreme 4)7)
Caipirinha - Lachsröllchen mit Limonencreme 4)7)
Heringsröllchen mit Radieschen 1)3)8)9)10)11)
Lachstartar mit Creme-frâiche vom Löffel 4)7)
Lachspraline im Sesammantel mit Wasabi 4)5)11)
Schafskäsequader mit Sesam, Fenchelsamen, Olive und Minze 7)11)
Spieße vom Bergkäse mit Trauben und Feigen 7)
Croustades mit Tomatenfrischkäsecreme 1a)3)5)7)8)
Croustades mit Avocadocreme 1a)3)5)7)8)
Pumpernickeltaler mit Gorgonzolacreme 1a)3)5)7)8)
Pumpernickeltaler mit Ziegenkäse und Walnuss 1a)3)7)8c)
Polentahäppchen mit Ratatouille 1a)6)8)11)
Auberginenröllchen mit würziger Hackfleischfüllung 1a)3)7)9)10)11)
Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenkäse 7)
Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüse
Melonenspieße mit Parmaschinken 2)
Melonenspieße mit Bündnerfleisch 2)
Minifrikadelle hausgemacht 1a)3)7)9)10)
Minischnitzel von der Pute auf Zitrone 1a)3)
Minischnitzel vom Schweinefilet auf Zitrone 1a)3)
Datteln im Speckmantel 2)8)
Obstspießchen

gemischtes Brotkonfekt 1a,b,c)3)7)8)
frisches Käsegebäck 1a)3)7)8)11)

Fingerfood **Mindestmenge 20 Stück pro Sorte**

knusprige Ente mit hausgemachter BBQ-Soße 1)3)
Tranchen vom rosa gebratenem Lammcarre auf Erbsenpüree, Parmesanspähne 7) 1)3)
"Surf and Turf" Roastbeefwürfel und Garnele auf Balsamico-Glace 2)9)
Iberico Schwein trifft Knusperspeck an Schalottenconfit 2)
gebratene Chorizo mit Roten Zwiebeln und Weißen Bohnen 1)5) 6)
mini Macairekartoffel mit Bibiliskäse 3)7)
mini Macairekartoffel mit knusprigem Speck und Käsesoße 2) 7)9)
Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto im Glas 7)
Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico 7)9)10)
Kichererbsenbällchen auf Paprikaragout 1)3)9)11)
Frischkäsetrüffel mit Birne & Kaschmir-Curry 7)8)9)
hausgemachte Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Schälchen 1a)3)7)9)10)
"Vitello tonnato" am Spieß im Schälchen 1) 3)4)
Salat von roten und schwarzen Belugalinsen mit Räucherfisch 4)6)
Lasagne vom Roastbeef auf gebratenem Gemüse 9)
Schweinefiletwürfel am Spieß im Sesammantel mit Pflaumensauce 5)6)8)11)
Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln und Ananas-Chutney 8)
Putenspießchen auf Couscous-Salat 8)
würziger Hühnerspieß mit Zitronengras und Erdnußsoße 5)6)
Rinder-Roastbeef-Röllchen mit Sc. Tartar 3)6)9)10)
"Albondigas de sofrito" Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße 1a)3)8)9)10)
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat 5) 2)4)
Riesengarnelen mit Mango-Papaya Salsa 2)
Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf Erbsenpürre, Safransoße 2) 7)9)13)
Scampispieß mit Ananas und Cocktailsoße 5) 2)3)
kleiner Krabbencocktail nach Art des Hauses 2)3)9)
Matjestatar mit Radieschen und Creme Fraîche 3)4)9)
Baby Oktopus mit Zitrone und Knoblauch 3)4)9)
Algensalat mit gebratener Jakobsmuschel 11)13)
kleines Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Zucchini-Tomatenragout 1a)3)7)
Forellenquarkterrine mit Tomatenhaube 4)7)
Frischkäseterrine mit Tomatenhaube 7)9)
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichsoße 7)8)

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

SUPPEN und EINTOPF **Mindestmenge 20**

Bergkäsesüppchen mit Knoblauch o. Kräutercroutons 7)9)
Süßkartoffelcremesuppe 7)9)
Meerrettichcremesuppe 5) 7)9)
Rinderkraftbrühe mit Nudeln 1a)3)8)9)
Rinderkraftbrühe mit Flädle 1a)3)7)8)9)
"Minestrone" italienische Gemüsesuppe 1a)3)8)9)10)
Gutedelcremesuppe mit frischem Schnittlauch 7)9)
klare Tomatenessenz mit Grießklöschen 3)7)
Kartoffelcremesuppe mit Croutons 1a)3)7)8)9)
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle (geschnitten) 2) 7)9)
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel 7)9)
Kohlrabicremesuppe 7)9)
badische Schneckensuppe 7)9)13)
Möhrensuppe mit Kokos, Ingwer und Curry 6)7)8)9)
Zucchinicremesuppe 7)9)
Champignoncremesuppe 7)9)
Lauchcremesuppe 7)9)
Rucolacremesuppe 7)9)
Steinpilzcremesuppe 7)9) (Saison)
Kürbiscremesuppe 7)9) (Saison)
Spargelcremesuppe 7)9) (Saison)
Bärlauchcremesuppe 7)9) (Saison)
Gulaschsuppe 9)
"Tom Kha Gai " Thailändische Hühnersuppe 7)9)

EINTOPF
"Chili con Carne" mexikanischer Bohneneintopf mit Pfiff 9)
Rindfleischeintopf mit Gemüse 9)
Linseneintopf mit Wienerle Einlage 2) 9)
Fabada Asturiana (spanischer Bohneneintopf mit Chorizo) 2) 9)10)

Portion Baguette/Brot 1a,b,c)3)7)8)

SALATE

hausgemachter badischer Kartoffelsalat 9)10)
Karottensalat mit frischem Orangensaft
Gurkensalat mit frischem Dill 7)10)
Tomatensalat mit frischem Basilikum 9)10)
Rettich-Karottensalat 7)
Radieschen-Rettichsalat
Paprikasalat
Rotkrautsalat
Weißkrautsalat
rote Beete Salat mit Apfel
Coleslaw Salat 5) 7)9)
scharfer Ananas Gurkensalat mit Kokos 7)
Salat von weißen Bohnen mit Chorizo 2)
Maissalat mit frischem Paprika
Lauch-Apfelsalat mit Sauerrahm 7)10)
Grüner Bohnensalat mit Tomatenwürfel und Kräuter 10)
Feiner Linsensalat mit Balsamico 9)
Salat von Kirschtomaten mit Babymozarella und frischem Basilikum 7)9)10)
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven 7)
Artischockensalat mit Oliven, Kräutern und roten Zwiebeln
marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern 8a)
Austernpilzsalat mit Kichererbsen
Fenchel-Orangen Salat
Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto 1)3)7)9)
Nudelsalat mit Spirellis 2) 1a)3)6)7)9)10)
Matjessalat mit Radieschen und Gurken 4)7)9)10)
Meeresfrüchtesalat 2)4)6)13)
gemischte bunte Blattsalate mit Dressing 7)9)10)
Feldsalat mit Speck und Croutons 2) 1a)3)7)9)10)

Dressing zur Wahl:

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

Hähnchensalat mit Tomaten und Avocados 5) 6)8)9)10)
Geflügelsalat mit frischen Früchten 5) 3)7)8)9)
Rindfleischsalat 9)10)
Wurstsalat 2)4) 9)10)
Elsässer Wurstsalat 2)4) 7)9)10)
Baguette oder Bauernbrot 1a)3)7)8)

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

KLEINE WARME GERICHTE ODER VORSPEISEN

(auch als Ergänzung für Buffets oder als Hauptgang möglich)

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze 1)3)6)7)8)
geschmelzte Gemüsemaultaschen 1)3)8)9)
geschmelzte Maultaschen 1)3)8)9)
frische hausgemachte Maultäschle gefüllt mit Ricotta-Tomatenfüllung in Salbeibutter oder Rieslingsoße 1)3)6)7)8)

Rigatoni mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkerne 1)3)7)8)
Lasagne "klassisch" mit Hackfleisch 1)3)7)8)
Lasagne mit frischem Lachs und Spinat 1)3)4)7)8)
Lasagne mit italienischem Gemüse 1)3)7)8)
Risotto mit Spinat und Gorgonzola 7)9)
Risotto mit Steinpilzen 7)9)
Risotto mit Spinat und Ziegenkäse 7)9)

Pasta Buffet 2-3 Nudelsorten nach Wahl:

Spaghetti, Penne, Rigatoni, Farfalle, Tagliatelle 1a)3) 350 gr./Person

Soßen zu Wahl:

Bolognese, Arrabiata, Käsesoße, Tomaten-Basilikumsahne, Pesto,
Spinat-Gorgonzola oder vegane Bolognese 1a)3)7)9)

pro Person inkl. 2 Soßen

Vegetarische Gerichte

Austernpilz-Kartoffelmedaillon auf gebratenem grünem Spargel 3)7)9)
mit Tomate und Romanesco mit Spargelsoße
Piccata vom Zucchini mit Rattatouille und Quinoa Cous-Cous 3)9)
Vollkornbratling mit Kohlrabigemüse 3)7)9)
und Süßkartoffelstampf
Wirsingroulade mit Maronenfüllung und Weißweinsoße 3)7)

VOM GEFLÜGEL / KANINCHEN

würzige Poulardenbrust an Balsamicojus 9)
Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Champignons 7)
gefüllte Poulardenbrust nach Art des Hauses mit Rieslingsoße 3)7)9)
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatensoße 1)3)7)9)
"Coc au Vin" Hähnchen in Rotwein 9)
Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse 5)7)9)
gebratene Maispoulardenbrust mit Ingwer-Tomatensoße 7)9)
In Honig gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus 1)8)9)
Barbarie Entenbrust mit Holundersoße 1) 1)8)9)
Hühnerfrikassee mit Karotten und Champignons 7)9)
Pollo fino auf provençale Art 9)
Kaninchen in Weißwein- 7) oder Barolosoße

VOM RIND

badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln 7)9)10)
rote Bete-Salat und Preiselbeeren
Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art 3) 7)8)10)
badischer Sauerbraten 8)9)
Rinderschmorbraten in Barolosoße 9)10)
badische geschmorte Rinderrouladen 8)9)10)
rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus 9)
Rinder Filetgulasch "Stroganoff" 8)9)10)
rosa gebratenes Rinderfilet an Balsamicojus 9)
geschmorte Rinderkopfbäckle in kräftiger Spätburgundersoße 9)10)
Rindergulasch 9)10)
Rinderzunge in Madeirasoße 9)10)
gebratene Rinderhüftwürfel mit Morchel oder Steinpilzrahmsoße 7)9)10)

VOM KALB

Kalbsblanquette mit frischen Champignons 7)9)
gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art 1)3)7)8)9)
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" 7)8)9)
"Osso Bucco" geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüsejulienne 7)8)9)
rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Dijonsenfsoße 7)8)9)10)
Kalbsbraten aus der Hüfte mit Morchel-Cognacrahmsauce 7)8)9)
Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Tomate, Champignons und Kräuter an Gavijus 7)8)9)
rosa gebratener Kalbsrücken in der Folie gegart mit Steinpilz-
oder Calvadosrahmsoße 7)9)
rosa gebratenes Kalbsfilet an frischen Austernpilzen
mit Marsalarahm 7)9)

VOM LAMM
provenzalisches Lammragout 9)
in Rotwein geschmorte Lammhäxle 9)
rosa gebratene Lammkeule „à la provençale“ 9)
geschmorte Lammschulter mit Spätburgunder-Schalottensoße

VOM SCHWEIN
Pfefferrücken vom Schwein mit Senf, Meerrettich und Knoblauchsoße 2)3) 7)9)10)
Schweinebraten mit Altbiersoße oder Rosmarinjus 9)10)
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons 7)9)
badisches Schäufele mit Bauernbrot 2) 3)7)
Schinken im Brotteig 2) 1a)3)7)
Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensoße 1) 3)7)
Involtini vom Schweinerücken gefüllt mit Champignons und Kräutern 1) 7)9)
Schweinemedaillons in Champignonrahmsoße 7)9)
am Stück gebratenes Schweinefilet mit Steinpilzrahm 7)9)
Calvadosrahm oder frischen Austernpilzen 7)9)
Bresa vom Ibericoschwein mit leichter dunkler Knoblauchsoße 7)9)
Rücken vom Ibericoschwein in Thymian-Riojasoße 9)

WILD
Rehragout mit frischen Pilzen und Preiselbeeren 9)
Rehkeule mit Pfifferlingrahm 9)
Hirschgulasch mit Preiselbeeren 7)9)
rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Kirschrahmsoße 7)9)

FISCH
Edelfischragout in Safransoße 4)7)9)
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten 4)9)
Lachsfilet gebraten oder pochiert mit Rieslingsoße 4)7)9)
Kabeljaufilet mit Dillsoße 4)7)9)
Doradenfilet gebraten oder pochiert mit Paprikasahnesoße 4)7)9)
gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsoße 4)7)9)
Saltimbocca vom Seeteufel mit Tomatensoße 4)7)9)

Als Beilagen können Sie wählen
hausgemachte Spätzle 1a)3)
frische Nudeln 1a)3)
gratinierte Kartoffeln 7)8a)
wilde Kartoffeln mit Kräuter und Tomaten
pommes Macaire 3)
Risotto 7)9)
Semmelknödel 3)7)
Kartoffelknödel 3)7)
Petersilienkartoffeln
Basmatireis
Polenta gerührt 9)
Gemüse vom "Freiburger Markt" nach Saison, passend zum Gericht
ein oder zwei Sorten
mediterranes Ratatouille-Gemüse oder Ofengemüse
Peperonata

DESSERT IM GLAS **Mindestmenge 20**

CREMIGES

Schoko-Chillicreme mit Jack Daniels 1)3)7)
Käsesahnetörtchen im Glas 1a)3)7)
Asturanischer Reis mit Feigen und Mandeln 3)7)
Cassatacreme mit Erdbeercouli 1)3)7)
Panna Cotta mit Erdbeercouli 7)
Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark 7)
Espressocreme mit Amaretti und Baileys oder Amaretto nach Wahl 1a)3)7)8a)
Joghurtcreme mit Heidelbeercouli 1)7)
Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze 1)7)
Kokoscreme mit mariniertem Ananas 1)7)
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas 1a)3)7)
Mousse au Chocolat 1)5)7)
weiße Mousse von der Toblerone 1)5)7)
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren oder Früchten der Saison 1)7)
Tiramisu 1)3)7)8)
Limoncello Tiramisu 1)3)7)8)
Erdbeertiramisu 1)3)7)8)
Bananentiramisu 1)3)7)8)
Limonenmousse mit Limoncello 1)7)
Creme Caramel 3)7)

GEBACKENES

Apfel- oder Birnentarte mit Vanillesoße 1)3)7)8)
Apfelstrudel mit Vanillesoße 1)3)7)8)
hausgemachte kleine Obsttörtchen 1)3)7)8)
Obstkuchen vom Blech 1)3)7)8)
Schokoladen- oder Marmorkuchen vom Blech 1)3)7)8)
Schokoladen- oder Vanillemuffin 1)3)7)8)
Donuts mit weißer o. dunkler Schokolade/Nuss o. gezuckert 1)3)7)8)
Brownie 1)3)7)8)

FRUCHTIGES

rote Grütze mit Vanillesoße 1)8)7)
Obstspieße mit Erdbeer, Melone, Ananas und Kiwi
frischer Fruchtsalat auf Wunsch mit Amaretto 8a) oder Kirschwasser
Früchtekorb
Rhabarberkompott mit frischen Erdbeeren (Saison)

KÄSE ohne Baguette

Käseauswahl mit Früchten garniert 7)8)
Edle Käseauswahl vom Spezialisten mit Trauben und Nüssen 7)8)

ETWAS BESONDERES

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, Erdbeeren, Bananen, Melonen, Ananas, Trauben und Gebäck 1)8) ***ab 40 Pers.***

gemischte Platten für kleinere Anlässe ab 10 Personen

Fischspezialitäten-Platte

geräucherters Forellenfilet aus dem Schwarzwald
mit Sahnemeerrettich 5) 7)
geräucherte Lachs 4) und marinierte Hummerkrabben 2)
mit Cocktailsoße 5) 9)

Schinken und Salamispezialitäten-Platte

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

Schwarzwälder Spezialitäten-Platte

geräuchter Schinkenspeck 2), Bauernwürste 2)
Schwarz- und Leberwurst 2) mit Senf 10)
Schäufele 2) in Scheiben mit Gurken und
Radieschen

gemischte Brotspezialitäten und Butter 1a,b,c)3)7)8)

"Das ASIATISCHE"

kalte Vorspeisen

würzige Hühnerspieße mit Zitronengras und Erdnußsoße 5)6)7)

*****

Garnelen in gewürzter Kokossauce oder süß-sauer 2)6)7)8)

*****

süß-saurer Salat Mango, Papaya und gegrillter Ente

*****

Wakame-Algensalat mit Sesam, Chili und Oystersoße 4)6)11)

*****

Salat von Shi-Take Pilzen mit jungem Lauch 6)

Suppe

"Tom Kha Gai " Thailändische Hühnersuppe 7)9)

Hauptgericht

Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse, 6)5)9)
Basmati-Duftreis

Dessert im Gläschen

exotischer Fruchtsalat

*****

Sticky Rice mit Mango

"DAS KOMMUNIKATIVE"

Buffet und Fingerfood gemischt bei diesem Buffet müssen Sie nicht sitzen

auf Platten als Buffet

Serannoschinken und Manchegokäse mit Feigen 2) 7)

*****

Vitello tonnato vom Kalbsrücken 5) 3)4)9)

*****

geräucherter Lachs und Pfeffermakrele mit 4)
Meerrettich und Kräuterdip 5) 7)9)

eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten

*****

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Suppe

Gutedelcremesuppe mit Kräutercroutons 1a)3)7)

Fingerfood im Schälchen

Chinakohlsalat mit Granatapfel und knuspriger Ente 7)9)10)

*****

Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum 7)

*****

kleiner Krabbencocktail im Glas 5) 2)3)9)

*****

kleines Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Zucchini-Tomatenragout 1a)3)7)

*****

gebratene Chorizo mit Roten Zwiebeln und Weißen Bohnen 2)

*****

Datteln im Speckmantel 2) 8)

*****

Quinoa-Salat mit Ziegenkäse 7)

Dessert im Gläschen

Bananen-Tiramisu 1a)3)5)7)

*****

Jack Daniels Schoko-Chillicreme 3)7)

"Das Badische"

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Nudeln und Rindfleisch 1a)3)7)9)
mit Bauernbrot 1a)3)7)8)

Hauptgericht

Variante a) Schinken im Brotteig mit Senf, Knoblauchsoße 1a)2)35)7)11)
und Meerrettichschaum 7)

****

Variante b) Schweinebraten mit Tannenzäpflejus 9)10)

Salatbuffet

badischer hausgemachter Kartoffelsalat 9)10)
bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing 7)9)10)
Karottensalat
Krautsalat mit Speck 2) 9)
Gurkensalat mit Dill 7)
Radieschen-Rettichsalat
Sellerie-Apfelsalat 5) 3)9)

Dessert im Gläschen

Schwarzwälder-Kirschcreme 1a)3)5)7)

*****

Apfeltarte mit Vanillesoße 1a)3)5)7)8a)

"AUS DER REGION"

Vorspeisen

badischer Wurstsalat mit Radischen und Gurken 2) 9)10)

*****

Bibiliskäse mit Kräutern 7)

*****

hausgemachte kleine Fleischküchle 1a)3)7)9)10)

*****

geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum 4)7)

*****

Bauernbrot und Baguette 1a)3)7)8)

Salate

Radieschen-Rettichsalat
Gurkensalat mit frischem Dill 7)10)
Tomatensalat mit Basilikum 9)10)
bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing 7)10)

Hauptgericht

Variante a) eingemachtes Kalbfleisch mit Champignons 7)9)
Karotten und Bandnudeln 1a)3)

*****

Variante b) Rinderschmorbraten an Spätburgundersoße 9)10)
mit Speckbohnen und Schupfnudeln 1a)3)

Variante c) badisches Ochsenfleisch (mager) mit Meerrettichsoße,
Preiselbeeren 2) 7) und Bouillonkartoffeln

Dessert im Gläschen

Creme Karamell 3)7)

*****

rote Grütze mit Vanillesoße 7)

"DER KLASSIKER"

Vorspeisen

geräucherter Lachs und Makrelenfilet mit Pfeffer 4)
mit Meerrettichschaum und Dillsoße 5)7)

*****

luftgetrocknetes Bündnerfleisch mit Honigmelone 2)

*****

Medaillons vom Schweinefilet Apfelchutney

*****

Karotten-Broccoliterrine mit Schnittlauchsoße 7)

*****

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Salate

Nudelsalat nach Art des Hauses 2) 3)7)9)10)

*****

Bauernsalat mit Fetakäse 7)

*****

Salat von Belugalinsen mit Lauchzwiebeln 9)

*****

gemischte Blattsalate mit Frenchdressing 7)9)10)

Hauptgericht

Variante a)
gebratene Rinderhuftwürfel mit Morchelrahmsoße 9)
und Tagliatelle 1a)3)

Variante b)
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 7)9)
Gemüse vom Freiburger Markt
hausgemachten Spätzle und gratinierte Kartoffeln 1a)3)7)

Variante c)
geschmorte Rinderkopfbäckle in kräftiger Spätburgundersauce 9)
Schrebergartengemüse und Kartoffelknödel 3)9)

Variante d)
Roastbeef vom Jungbullen an Portweinjus 9)
mit Speckbohnen und Kräuterkartoffeln 2)
aus dem Ofen

Dessert im Gläschen

Käsesahnetörtchen im Glas 1a)3)5)7)

*****

Mousse au Chocolat 1)5)7)

"FIESTA ANDALUCIA" Spanisches Tapas-Buffet

kalt

Jamón Serrano und Queso Manchego 2) 7)
mit Melonen und Feigen

*****

"Boquerones" eingelegte Sardellen in Sherryessig 4)

*****

Datteln im Speckmantel 2)

*****

Pinchitos de Mureno
kleine Fleischspieße mit einer pikanten Soße 9)

*****

gebratene Hummerkrabben mit Aiolisoße 2)3)7)

*****

Pimientos mit Knoblauchdip 3)7)

*****

Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo 2)

*****

eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten

*****

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

warm

"Pollo a la Catalana"
Hähnchen nach katalanischer Art 9)

*****

Tortilla mit Paprika 3)

*****

Albondigas de sofrito
Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße 1a)3)7)9)10)

Dessert im Gläschen

Asturianischer Reis mit Mandeln und Feigen 3)7)8a)

*****

gebrannte Karamellcreme 3)7)

"Das Kleine vom Mittelmeer"

Vorspeisen

Coppa und verschiedene Italienische Salamispezialitäten 2) 9)
mit Oliven und getrocknete eingelete Tomaten

*****

pikante marinierte Miesmuscheln 9)13)

*****

gegrillte eingelegte Zucchini und Champignons

*****

Tomaten- Thunfischsalat mit Zwiebeln und Kräutern 4)

*****

Ziegenfrischkäseterrine mit Parmaschinken Ruccola 2) 7)
dazu Feigensenf

*****

Artischockensalat mit Kräutern, Oliven und roten Zwiebeln

*****

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Hauptspeise

Variante a)

Lasagne klassisch 1a)3)7)9)

*****

Lasagne mit Lachs 1a)3)4)7)9)

Variante b)

Penne 1a)3)9) mit Gorgonzolasoße 7)
und Tomatenbasilikumsahne 7)

Variante c)

Piccata Milanese mit Tomatensoße 1a)3)7)
und Spaghetti 1a)3)9)

Dessert im Gläschen

Panna Cotta mit Fruchtcouli 7)

*****

kleine Käseauswahl vom Mittelmeer 7)

"DAS MEDITERRANE"

Vorspeisen

Parmaschinken mit Honigmelonen und Feigen 2)

*****

Caipirinha-Lachs mit Limonendip 4)7)

*****

"Vitello tonnato" vom Kalbsrücken 4)5)

*****

gegrilltes eingelegtes Gemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika
und Champignons

*****

eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Salate

Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico 7)10)

*****

mediterraner Bauernsalat 7)

*****

Fenchel-Orangensalat mit roten Zwiebeln und Oliven

Hauptspeise

Variante a) gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safransoße 4)7)9)
und Spinatnudeln 1a)3)7)

Variante b) Geschmortes Lammhäxle mit sonnengetrockneter Tomatenjus 9)
auf Peperonata und gerührter Oliven-Polenta

Variante c) "Osso Bucco" geschmorte Kalbshaxenscheiben 9)
mit Safranrisotto 7) oder frischen Nudeln mit Ofengemüse 1a)3)7)

Variante d) am Stück gebratenes Rinderfilet in Cognac-Pfeffersoße 7)9)
mit Bohnenratatouille und mediterranen Ofenkartoffeln

Dessert im Gläschen

Casatacreme mit Erdbeercouli 1a)3)7)8

*****

Limoncello-Tiramisu 1a)3)5)7)

Käsebrett mit Früchten garniert 7)

mit Baguette 1a)3)7)

" *DAS EDLE*"

Vorspeisen

gebratener Seeteufel auf Algensalat 4)6)11)

*****

Krabbencocktail nach Art des Hauses 5) 2)3)9)

*****

Medaillons vom Schweinefilet mit Erbsenpürre 7)

*****

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan 7)

*****

Kohlrabi Panna-Cotta 7)
mit in Marsala gebratenem grünem Spargel

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Salate

Scharfer Ananas - Gurken - Salat mit Kokos 7)

*****

Austernpilzsalat mit Kichererbsen und Erdbeeren 9)

*****

Wildkräutersalat mit Walnussdressing 8c)9)10)

Hauptspeisen

Variante a) Bresa vom Ibericoschwein mit Portweinjus 9)
Bohnenratatouille und pommes macaire 2) 3)

*****

Variante b) pochiertes Kabeljaufilet an Safransoße 4)7)
mit feinen Tagliatelle 1a)3)7)9)

*****

Variante c) Roastbeef vom Kalb in der Folie gegart mit frischen Kräutern,
Kirschtomaten und Steinpilzen dazu Safranrisotto 7)9)

Dessert im Gläschen

Schoko-Mandelcreme mit Vanillesoße 7)8a)

*****

karamellisierte Ananas mit Raffaellocreme 7)8)

" *FEINSCHMECKERBUFFET* "

Vorspeisen

luftgetrockneter Serranolachs mit Wasabischaum 4)7)

*****

Prosciutto di San Daniele mit Melone 2)

*****

gebratene Hummerkrabben mit Ananas-Chutney 2)

*****

Roastbeef vom Hirschkalb mit Cumberlandsoße

*****

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Salate

Sommersalat mit allerlei Frischem aus dem Garten 9)

Waldorfsalat mit Walnüssen und Apfel 3)7)8c)

Austernpilzsalat mit Kichererbsen und Erdbeeren 9)

Hauptspeisen

Variante a) gebratene Entenbrust an Cassissauce 1) 9)
mit Mandelbroccoli und gratinierte Kartoffeln 7)8a)

*****

Variante b) "Saltimbocca" vom Seeteufel an Rucolarahm 2) 4)7)
mit frischen Nudeln 1a)3)7)

*****

Variante c) Kalbsfilet an Marsalarahm mit Safranrisotto 7)9)
oder frische Nudeln und Bohnenratatouille 1a)3)7)

Dessert im Gläschen

Bananen-Tiramisu 1a)3)5)7)

*****

verschiedene Petit Fours 1a)3)7)5)8a-h)

*****

frischer Fruchtsalat mit Amaretto 8a)

Grillbuffet 1

vom Grill

französische Merguez 2)

marinierte Riesengarnelen am Spieß 2)

*****

eingelegte Rinderrückensteaks

*****

Caipirinha Hühnchen

*****

Lachs in Folie mit Kräutern mariniert 4)

marinierte Auberginen und Zucchini

Dips / Soßen

hausgemachte Kräuterbutter 7), Chimichurri ,
feurige Salsa, Curry-Dip, Harissa 5)3)9) und Dillsoße 7)10)

Beilagen

wilde Kartoffeln mit Kräutern und Tomate
gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Salate:

hausgemachter badischer Kartoffelsalat 9)10)
Radieschen-Rettichsalat
weißer Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo 1)5)
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven 7)
bunte Blattsalate der Saison mit Rucola und zweierlei Dressing 7)9)10)

Dessert im Gläschen

Limonenmousse mit Limoncello 7)

*****

Erdbeertiramisu 1a)3)5)7)

Grillbuffet 2 mit Vorspeise

Vorspeise

frisch geschnittener Parmaschinken von der historischen Maschine 2)
mit Honigmelonen und Feigen, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten

Grillbuffet

Salate

hausgemachter badischer Kartoffelsalat 3)7)9)
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven 7)
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum 7)9)10)
"Little Gem" marinierte Endivienherzen mit gehobeltem Parmesan 7)
marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern 8a)
Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto 1a)3)8)

vom Grill

Rote Freiburger Grillwurst 2)
Strasbourger Merquèz 2)

Fleisch

Kalbsrückensteak mit grobem Meersalz
mariniertes Rinderrückensteak

Fisch

marinierte Seeteufel am Stück in der Folie gegrillt 4)

Vegetarisch

Ziegenkäse mit Lavendel in Folie 7)

Beilagen

mediterranes Gemüseratatouille
Rosmarinkartoffeln, Kräutern und Tomate
gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Dips / Soßen

hausgemachte Kräuterbutter 7), Chimichurri,
feurige Salsa, Senf und Ketchup, Harissa und Dillsoße
Kräuterquark 7)

Dessert im Gläschen

Käsesahnetörtchen im Glas 1a)3)5)7)8a-h)
frischer Fruchtsalat

American BBQ

Salate

Coleslaw Salat 5)
scharfer Gurkensalat mit Ananas und Chili 7)9)10)
Kidney-Bohnensalat 9)10)
American-Style Kartoffelsalat 9)10)
Gemischte Blattsalate mit Thousand Island Dressing 5)3)9)10)
und Vinaigrette
gemischter Brotkorb und Tortilla Chips 1a)3)7)

Fleisch vom Grill

marinierte Spareribs
*****
American-Burger: Cheese- und Hamburger 1a)3)7)8)11)
*****
Ribeye Steak
*****
Texas Chili Chicken

Dips

BBQ Sauce, Garlicbutter, Guacamole, Curry-Ananas-Dip 5)9)10)

Beilagen/ Vegetarisch

Grilled Corn on the Cob 7)
*****
Baked Sweet Potatoes mit Chipotle Cream Sauce 3)5)9)

Dessert *im Gläschen*

American Brownies 1a)3)7)8c)
gegrillte Ananas mit Ahorn Sirup

"DAS VEGETARISCHE"

Vorspeisen

Karotten-Broccoliterrine mit Kräuterdip 7)9)

*****

Frischkäseterrine mit Tomatenhaube 7)

*****

gegrilltes eingelegtes Gemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika
und Champignons

*****

Fenchel-Orangensalat mit pikantem Dressing

*****

Austernpilzsalat mit Kichererbsen

*****

getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven

gemischte Brotspezialitäten 1a,b,c)3)7)8)

Hauptgerichte

Variante a) Lasagne mit frischem Gemüse 1a)3)7)

*****

Variante b) Safran-Risotto mit Kirschtomaten, Rucola
und Pinienkernen

*****

Variante c) Wirsingrouladen mit Kastanienfüllung
in feiner Weißweinsoße mit Steinpilznudeln

Dessert im Gläschen

frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln 8a)

*****

Joghurtcreme mit Heidelbeercouli 7)

Käsebrett mit Früchten garniert 7)
mit Baguette 1a)3)7)

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:
Die Preise von Speisen und Buffet werden mit 7% Mehrwertsteuer berechnet.
Die Preise von Getränken 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 Gül-tigkeit. 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 35,- € 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