



# Catering. ...das Besondere!





Catering.

...das Besondere!

Planen sie eine Hochzeit/Geburtstag/Firmenfeier/Jubiläum usw.? Dann sind wir ihr Partner um ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Lassen sie sich inspirieren von unserem Angebot, den Möglichkeiten ein Buffet nach ihren Wünschen zusammen zu stellen.

In den Vorschlägen werden auch Produkte verarbeitet, die saisonabhängig sind. Da wir stets bemüht sind, regionale und saisonale Produkte zu verarbeiten, kann es vorkommen, dass bestimmte Gerichte nicht zu allen Jahreszeiten verfügbar sind. Wir bieten daher immer die Möglichkeit, in einem persönlichen Gespräch eine Alternative zu finden.

Wir bitten um Verständnis, dass die Auswahl ihres Buffets von den Räumlichkeiten und der Größe der Veranstaltung abhängig ist.

Gerne berate ich Sie persönlich, um Ihre Veranstaltung/Familienfeier oder Ihr Firmenevent zu einem Highlight werden zu lassen. Ihre Gäste werden von uns kulinarisch verwöhnt, damit sie ganz unbeschwert Ihre Feier mit ihren Gästen genießen können.

Wir wünschen einen guten Appetit!

**Bitte vereinbaren Sie ein Termin zur Besprechung Ihrer Veranstaltung!**

Viel Spaß mit unseren Ideen und Vorschlägen

Ihre Familie Traut



## **Aperitif**

Stehtische und Feuerschalen

pro Stk. 15 €

Sekt | Sekt-O | Sekt- Liköre | Sekt- Sirup

nach Verbrauch

## **Canapés**

ca. 3- 4 Stück pro Person zum Empfang

ca. 5-6 Stück als Flying Buffet

### Kategorie I

Stück 1,20 €

Grissini | Matjestatar auf Pumpernickel Taler | Frischkäsecracker | Cremesuppe in der Espresso Tasse | hausgemachter Schinken auf französischem Baguette | Schnittkäse auf Körnerbaguette | verschiedene Antipasti

### Kategorie II

Stück 1,80 €

Geraucher oder gebeizter Lachs | Roastbeef | rosa Kalbstafelspitz | Rindertatar | Lachsroulade | Satee Spießchen | kleine Quiche



## **Suppen**

Für eine Suppe in Verbindung eines Buffets berechnen wir ab 5 € pro Person

- Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Kräuterflädle
- Kartoffel Cremesuppe | gebratene Pilze | Croutons
- Schwäbische Hochzeitssuppe
- Französische Zwiebelsuppe
- Kräutercremesuppe
- Gemüsecremesuppe nach Saison mit Croutons
- Tomatisierte Karottencremesuppe | hausgemachter Schinken
- Kokos- Curry Cremesuppe | gebratene Garnelen

## **Platten und Vorspeisen**

Für ein Vorspeisenbuffet bestehend aus 3-4 Vorspeisen & Platten berechnen wir ab 9 € pro Person

- Hausgemachtes Schinkenbrett
- Antipasti nach Art des Hauses
- Rindertatar | Wachtelei | Senfcreme
- Roastbeef | Remoulade | Senfcreme
- Gebratener Ziegenkäse | Feigensenf
- Variation von Räucherfischen | Meerrettich | Senf- Dilldip
- Carpaccio von der Tomate | Burrata | Buttermilchdressing
- Vitello Tonato mit Kapern und Thunfisch
- Ballotiene vom Schweinefilet mit Portweinkirschen
- Häxle vom Hühnchen mit Orange
- Gefüllte Eier
- Schwartenmagen mit Radieschen Vinaigrette
- Carpaccio vom Rind mit Olivenöl | Parmesan | Ruccola



## **Salate**

Für ein Salatbuffet bestehend aus 4-5 Salaten je nach Vorspeisen und Hauptgängen berechnen wir 6 € pro Person

- Blattsalat der Saison | Haus Dressing
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karottensalat mit Apfel
- Krautsalat mit Speck
- Couscous Salat
- Gurkensalat
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- Spaghettinsalat | Pesto | Kirschtomaten | Oliven
- Galizischer Kartoffelsalat | Chorizzo | Bohnen
- Bohnensalat | Schalotten- Vinaigrette
- Thunfischsalat | Mais | rote Zwiebeln
- Bauernsalat | Oliven | Schafskäse
- Provenzialischer Gemüsesalat | Aromaten
- Artischockensalat | Paprika | Kräuter
- Panzanella | (Tomaten-Brotsalat)
- Farfalle | Schinken | Erbsen
- Rote Beete-Salat mit Walnussöl
- Salate der Saison



## Hauptgänge

Das Hauptgangbuffet bestehend aus 2 Hauptgängen ergibt immer eine Mischkalkulation. Bei den angegebenen Preisen sind immer eine Gemüse- & Sättigungsbeilage inkludiert.

- |  |      |
|--|------|
| - Gemischter Braten   Rind   Schwein                   | 12 € |
| - Gebratene Maishähnchenbrust                          | 14 € |
| - Schwein Filet im Ganzen oder als Medaillons gebraten | 15 € |
| - Geschmorte Kalbsbäckle                               | 18 € |
| - Rehsauerbraten aus heimischer Jagd nach Saison       | 19 € |
| - Wildragout aus heimischer Jagd nach Saison           | 19 € |
| - Eingemachte Kalbfleisch                              | 18 € |
| - Ochsenschmorfleisch in Rotweinsöße                   | 14 € |
| - Ofenfrischer Entenbraten nach Saison                 | 19 € |
| - Rosa Kalbstafelspitz                                 | 18 € |
| - Rosa Roastbeef                                       | 20 € |
| - Gefüllte Rinderroulade nach Omas Rezept              | 15 € |
| - Ofenfrischer Kalbsrahmbraten                         | 16 € |
| - Spanferkelbraten                                     | 12 € |
| - Knusprige Schweinehaxen                              | 12 € |
| - Maultaschen  | 10 € |
| - Gebratener Zander                                    | 18 € |
| - Gebratene Lachswürfel                                | 18 € |
| - Gebratene Knoblauchgarnelen                          | 19 € |
| - Gebratene Forellenfilet aus dem Lauchertal           | 16 € |



## **Gemüse & Beilagen**

- Hausgemachte Spätzle
- Serviettenknödel
- Kartoffelgratin
- Krautschupfnudeln
- Kartoffelgnocci mit Pesto
- Butternudeln
- Basmatireis
- Buttergemüse
- Rotkraut
- Butterkartoffeln
- Ofenkartoffeln mit Olivenöl | Kräuter
- Asiatisches Currygemüse
- Käsespätzle
- Grillgemüse | Olivenöl
- Rahmwirsing
- Wurzelgemüse
- Mandelbrokkoli
- Ratatouille
- Bayrisch Kraut



## **Dessert**

Für ein klassisches Dessertbuffet bestehend aus 2-3 Desserts in Schüsseln und Schalen 6 € pro Person

Als Flying Buffet bestehend aus verschiedenen Gläschen und Löffeln 9 € pro Person

- Creme Brûlée
- Schokomousse (mit Aromaten der Saison)
- Joghurtmousse mit feinem Fruchtspiegel
- Obstsalat
- Tonkabohnencotta
- Vanille Pannacotta
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Carpaccio von Orangen mit feiner Marinade
- Mandelschnitte
- Feine Tortenriegel nach Saison
- Feine Käseauswahl

## **Unser Tipp**

Hausgemachte Eisbombe mit Früchten und Rum ab 30 Personen 7 € pro Person

Dieses Highlight für Ihre Feier, wird mit Sprühfontänen und feiner Deko nach

Absprache angeliefert





## **Mitternachts Snacks**

Unser Mitternachts Snack bestehend aus 2 Komponenten inkl. reichhaltigem Brotkorb

6 € pro Person

- Variation von Hausgemachten Schinken
- Feine Käseauswahl
- Gulaschsuppe
- Frikadellen
- Traditionelle Variation von Hart- und Dauerwürsten mit Senf und Essigfrüchten

## **Feine Ferkelei ab 10 Personen**

- Ganzes Spanferkel frisch aus dem Ofen pro Person 12 €  
mit Bauernbrot, Malzbiersoße und glacierten Zwiebeln

Als Beilage empfehlen wir unser Salatbuffet pro Person 6 €

## **Schwäbisches Schlemmer Buffet ab 20 Personen**

- Käsespätzle | Bergkäse | Glacierte Zwiebeln
- Original Landhausmaultaschen mit Schnittlauch
- Schwäbische Linsen | Saitenwürstle | Spätzle
- Krustenbraten | Malzbiersöble
- Kraut Schupfnudeln
- Kartoffelsalat
- Blattsalat mit Haus Dressing

Pro Person 18 €



## **BBQ @ Home oder im Garten ab 20 Personen**

Fleisch:

- Rindersteak | Geflügelspieße | Lammhüfte | versch. Würstchen
- marinierte Steaks und Bauch vom Schwein

Fisch:

- Garnelenspieße | aromatisierte Tranchen vom Lachs

Dipp:

- Kräuterbutter | verschieden Dips

Beilagen:

- Maiskolben | Folienkartoffeln | Gemüsespieße | Brotkorb

Salate:

- Feines reichhaltiges Salatbuffet

Pro Person 29 €



## **argelbuffet nach Saison ab 10 Personen**

### **„vanna Weg“**

- Cremesuppe vom Stangenspargel mit eigener einlage

### **„d`hauptspeis“**

- Portion Frischer Stangenspargel
- Panierte Schnitzel Wiener Art
- Schinkenvariation
- Gebratenes Zanderfilet
- Butter | Hollandaise
- Neue Kartoffelchen | Flädle

### **„hinda noch“**

- Pannacotta mit frischen Erdbeeren

Pro Person 35 €





## **übisch- Badisches Buffet ab 50 Personen**

- Schwäbische Hochzeitssuppe

### **„zwischa denna“**

- Bauernsalat mit Rahmkäse |
- Karottensalat mit geriebenem Apfel
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Linsensalat mit Wurzelgemüse
- Bunte Blattsalate mit Hausdressing
- Variation vom Räucherfisch
- Hausgemachtes Schinkenbrett
- Rosa Rinderrücken im Ganzen gebraten
- Schweinehalsbraten mit Pilz- Vinaigrette
- Häxle vom Huhn mit Orange
- Scheiben vom Schwartenmagen mit Radieschen Vinaigrette

### **„d`hauptspeis“**

- Gebratenes Forellenfilet aus dem Lauchertal
- Spanferkelbraten aus dem Hegau
- Original Landhaus Maultaschen
- Eingemachtes Kalbfleisch nach Omas Rezept
- Hausgemachte Spätzle
- Wurzelgemüse
- Serviettenknödel
- Kartoffel- Lauchragout

### **„hinda noch“**

- Käse vom Brett
- Schokomousse von Dunkler Schokolade
- Grießflammerie mit Beerengrütze
- Joghurtmousse nach der Saison

Pro Person 49 €

## **Mediterranes Buffet**

### **„vanna Weg“**

- Minestrone (klare Gemüsesuppe mit Kräutern)

### **„zwischa denna“**

- Panzanella Salat ( Tomaten Brotsalat )
- Thunfischsalat Nicoise mit Oliven, Tomaten und weißen Zwiebeln
- Farfalle mit Tomaten und Erbsen
- Insalata Venezia bunter Salat mit gekochten Eiern und Kräutersoße
- Borlotti Bohnen mit Balsamico und getrockneten Tomaten
- Grillgemüse mit Knoblauch und Olivenöl
- Thunfischsoße
- Sesamsoße
- Kräuterdipp
- Carne Crudo mit Parmesan und Olivenmarinade
- Schinkenvariation mit Melone
- Vitello Tonnato Marinierte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch und Kapern
- Ligurische Häxle vom Hühnchen mit Orange
- Bruschetta mit Olivenöl und Basilikum
- Tomate- Mozzarella

### **„d`hauptspeis“**

- Gebratene Gamba Spieße mit Knoblauchspagetti
- Vitello ai vino Bianco
- Stecchini Carlos
- Piccata Milanese
- Ligurischer Landschweinebauch auf Grillgemüse
- Gnocci mit Oliven und Tomaten
- Grillgemüse in ligurischem Olivenöl
- Rosmarinkartoffeln
- Penne in Tomatensoße mit Aromaten

### **„hinda noch“**

- Käse vom Brett
- Tiramisu mit Espresso und Mascarpone
- Früchtecocktail mit Cappuccino Mousse
- Carpaccio von der Orange
- Panna Cotta mit Himbeer und Amarettini

Pro Person 55 €



## **Französisch- Elsässisches Buffet**

### **„vanna Weg“**

- Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

### **„zwischa denna“**

- Elsässer Nudelsalat | Kirschtomaten | Erbsen | Oliven
- Provencialischer Gemüsesalat mit Aromaten
- Salat Marseillan mit Sardellen | Noilly Prat | Bohnen | Cherrytomaten
- Artischockensalat mit Paprika
- Orangen-Chicoréesalat mit Edelpilzkäse | Koriander
- Gefüllte Eier
- Avocado Cocktail mit Mozzarella
- Hausgemachte Schinkenvariation
- Roastbeef im Ganzen gebraten
- Stubenküken mit Orangen
- Französische Käseterrine | Pistazien | Brie

### **„d`hauptspeis“**

- Gratin von Süßwasserfischen
- Geschmorte Schweinsbäckle
- Kalbs Blanquette in Cremantsauce | Waldpilze
- Elsässer Maishähnchen Brust
- Buntes Gemüse der Saison
- Blumenkohl
- Feine Nudeln
- Gratiniertes Rahmkraut

### **„hinda noch“**

- Mousse au Chooclat
- Crème Brûlée
- Zitrusfrucht Cocktail
- Cassis Joghurtcreme mit Krokant
- Zitronen Tarte | Baiser

Pro Person 55

## **Geschirr, Besteck & Tischwäsche**

### **Geschirr, Besteck & Tischwäsche versteht sich inkl. Reinigung**

#### **Geschirr:**

- |                               |            |        |
|-------------------------------|------------|--------|
| - Suppentasse mit Unterteller | pro Gedeck | 1,00 € |
| - Vorspeisenteller            | pro Stück  | 0,70 € |
| - Hauptgangteller             | pro Stück  | 0,90 € |
| - Dessert oder Kuchenteller   | pro Stück  | 0,60 € |

#### **Besteck:**

- |  |            |        |
|--|------------|--------|
| - Suppenlöffel und/oder Vorspeisen, Hauptgangbesteck, Dessert und oder Kaffeeöffel | pro Gedeck | 1,50 € |
|--|------------|--------|

#### **Gläser:**

- |                |                  |        |
|----------------|------------------|--------|
| - Wassergläser | Kiste mit 6 Stk. | 4,00 € |
| - Sektgläser   | Kiste mit 6 Stk. | 4,00 € |
| - Weingläser   | Kiste mit 6 Stk. | 4,00 € |

#### **Tischwäsche:**

- |  |          |        |
|--|----------|--------|
| - Tischdecken rechteckig 1,30 m x 2,00 m, Farbe sekt | pro Stk. | 5,00 € |
| - Mundservietten Stoff gefaltet, Farbe sekt          | pro Stk. | 1,80 € |

#### **Sonstiges:**

Viele unsere Speisen und Gerichte sind von Haus aus glutenfrei zubereitet. Falls Sie, oder einer Ihrer Gäste an einer Unverträglichkeit leiden sollten, kochen wir gerne auch allergene Kost.

Wir bieten begleitend zu Ihrem Essen auch verschiedene Weine aus der ganzen Welt an. Veronica Traut berät Sie dahingehend gerne.

Unsere genannten Preise verstehen sich bei Selbstabholung.

Bei Anlieferung eines Buffets erlauben wir uns eine Fahrkostenpauschale in Höhe von 1,00 € pro Person, mindestens 25,00 € zu berechnen.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer