



Fingerfood & Gläschen

Gebackene Champignons
mit Knobi-Dip

Weißwurst-
Laugenhäppchen

Garnelen im Tempura
Teig mit Wasabi Creme

Antipasti Spieße

Hausgemachtes Pulled
Pork auf Krautsalat

Frühlingsrolle
(vegetarisch) auf
asiatischem Salat

Verschieden gefüllte
Mini-Wraps

Datteln im Speckmantel

Hirtenkäse auf
Belugalinsensalat

Räucherlachs auf
Reibekuchen und
Sahnemeerrettich

Mini Flammkuchen
„Elsässer Art“

Käsespieße mit Trauben

Chicken Teriyaki Spieß
auf Couscous

Pikantes Blätterteiggebäck

Canapés
(nach Wunsch belegt)



Süßes & Desserts

Himbeer-Stracciatella-
Tiramisu

Mousse au Chocolat (hell
oder dunkel)

Panna Cotta mit
Fruchtsauce

Obstsalat

Obstspieße





Belegte XXL-Brezel

Tomate mit Mozzarella

Käse mit Gurken
und Tomate

Frischkäse mit
Schnittlauch

Fleischkäse und
Essiggurke

Weißwurst und
süßer Senf

Obatzda mit Zwiebel

Räucherlachs mit
Dill-Senfsauce

Salami, Schinken
und Käse

Snacks & Kleinigkeiten

Verschiedene
Leberkäse vom
Metzger

Verschieden belegte
Brötchen oder
Vollkornbrötchen

Weißwürste mit Brezel

Belegte Laugenstange
oder Baguette

Gefüllte Wraps
(Schinken, Käse oder
vegetarisch)

Gulaschsuppe

Gebäck

Partybrötchen

Mini-Laugengebäck

Mediterrane
Knusperstange

Süße Minis

Verschiedene Kuchen

Plunder Stückchen



Hauptgerichte



Geflügel

Geschnetzeltes vom
Hähnchen in Tomatenrahm

Mediterranes Putensteak
auf Ratatouille

Zarter Hähnchenschenkel
mit Grillgemüse

Fisch

Gebratenes Lachsfilet
auf Orangen-Fenchel

Wolfsbarschfilet auf
Grillgemüse

Kabeljaufilet auf
Rahmspinat

Rind

Roastbeef am Stück
gebraten mit Speckbohnen

Rosa gebratenes
Rinderhüftsteak mit Sauce
Béarnaise

Zart geschmoertes
Rindergulasch in eigener
Sauce

Wild

In Himbeeren und
Merlot geschmorte
Keule vom Reh

Rosa gebratener
Wildschweintrücker mit
Pfeffer-Kirsch-Jus

Spessarter Hirschbraten
mit Apfelrotkohl



Vegetarisch / Vegan

Gemüse-Süßkartoffelcurry Jalfrezi

Hausgemachte Gemüselasagne

Gnocchi-Pfanne mit gebratenem
Gemüse und Kräuterdip



Buffetvorschläge

Buffet 1

Spießbraten vom Landschwein mit Biersauce

Grillsteak von der Pute mit Tomaten-Sugo

Paniertes Schollenfilet mit Dill-Senfsauce

Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebel

Beilagen

Butterkartoffel

Semmelknödel

Gemüseplatte



Buffet 2

Zartes Rindergulasch im eigenen Saft und
Rotwein geschmort

Mediterraner Hähnchenschenkel
auf Zucchini-Tomatengemüse

Zartes Kabeljaufilet auf Orangen-Fenchel
mit Zitronensauce

Süßkartoffelgnocchi mit frischem Gemüse
und Kräuter-Schmand

Beilagen

Grillkartoffel

Knöpfe

Apfelrotkohl





Buffetvorschläge

Buffet 3

Geschmorter Rinderbraten
mit feiner Sauce

Gebratene Brust vom Maishähnchen
mit Sherry-Rahmsauce

Lachsfilet mit Schaumweinsauce
auf jungem Spinat

Schupfnudel-Gemüsepfanne
mit Kirschtomaten

Beilagen

Kräuterreis

Butterkartoffel

Ratatouille



Buffet 4

In Himbeeren und Merlot geschmorte Rehkeule

Gebratene Hühnchenbrust auf Ofengemüse

Gegrilltes Doradenfilet
auf Paprika-Zucchini Gemüse

Bunte Reispfanne mit schmortomaten und Feta

Beilagen

Kartoffelknödel

Grillkartoffel

Apfelrotkohl





Getränke & Bewirtung

Neben unseren Speisen unterstützen
wir Sie auf Wunsch gerne durch:

Bereitstellung von Geschirr und Besteck

Getränkeangebot und –ausschank
(alkoholisch & nicht-alkoholisch)

Sektempfang

Sekt- & Getränkeausschank inkl. Bereitstellung
sowie Auf- & Abbau einer Stehtischgarnitur

Festzeltgarnitur

Bereitstellung inkl. Auf- & Abbau
von Festzelt und Bierbänken



Sie haben Fragen oder besondere Wünsche
zu Organisation, Speisen, Getränken oder
unserem Service?

Sprechen Sie uns an.
Wir sind gerne für Sie da.

Ihr Mainsite Catering-Team