

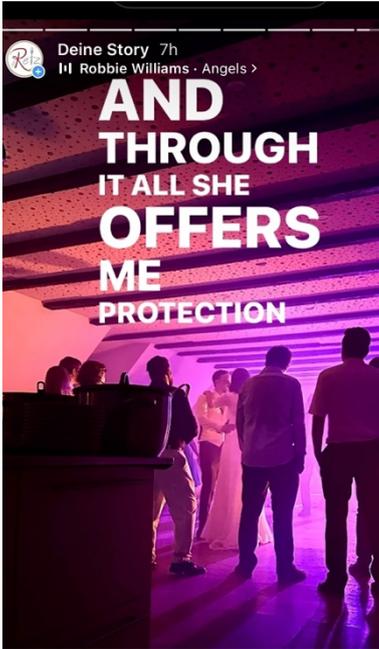
AmrheinEvents

Partyservice Homecooking Kochkurse

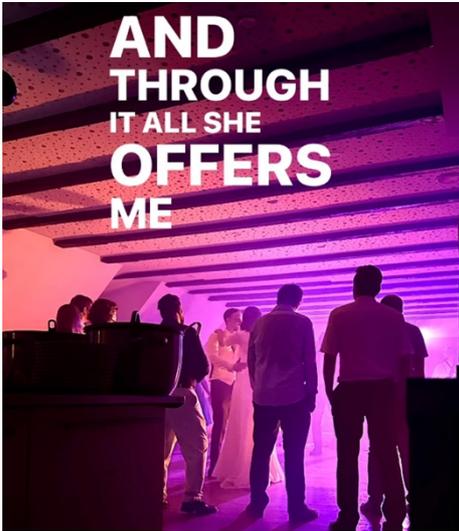
...vielfältig genießen

PREISE / INFOS: 2024 / 2025

INSPIRATION



VORWORT ZUR INSPIRATION



Professionelle Planung

Begeisterung ist das eine, sie entstehen lassen, das andere. Bei uns treffen Sie auf einen erfahrenen engagierten und professionellen Ansprechpartner der für Sie jederzeit verfügbar ist und immer den Überblick über Ihr Projekt behält.

Dabei ist uns ein partnerschaftliches Miteinander besonders wichtig !

Exzellenter Service

Je perfekter eine Veranstaltung ist, desto weniger drängt es sich auf. Alles scheint von alleine und unverkrampft abzulaufen, dabei behalten wir stets die Kosten mit absoluter Budgettreue im Blick. AE-Catering blickt mittlerweile auf hunderte Veranstaltungen im Privat und Geschäftsbereich zurück; dabei wickeln wir die Hälfte unserer Geschäfte als Zulieferer für Projekte in ganz Deutschland ab - kennen und verstehen die Branche wie kaum ein anderer in der Region.

Aus einem Anlass wird ein Event . Mit AmrheinEvents.

Ob 20 oder 2.000 Gäste : gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir kreative Ideen, die Ihr Produkt, Ihre Kommunikationsziele oder Sie selbst eindrucksvoll in Szene setzen und jeden Gast überraschen und begeistern werden. So wird aus Ihrem Anlass ein Ereignis mit unverwechselbarem Charakter, das für Gäste wie Gastgeber unvergesslich ist - jedes Mal einmalig !

SIE HABEN DIE WAHL , WO



- persönliche Menübesprechung
- detaillierter Kostenvoranschlag
- Besichtigung der Möglichkeiten vor Ort
- keine Anfahrtspauschalen im Umkreis von 20km
- Mindestbestellmenge ab 20 Personen
- Menükarte mit Ihrem Bild , Getränken + Speisenfolge farbig bedruckt einmalig pauschal nur 25 €
- Teller und Besteck *
 - ohne Endreinigung 2,00 €
 - mit Endreinigung 2,50 €
- Gläserpauschale nach Bedarf ermittelt
- Getränke b. Bedarf mitlieferbar
- Servicemitarbeiter vor Ort*
 - Serviceleitung 40,00 €/h
 - Kellner/in 25,00 €/h
- Aufbau und Ausgabe Ihres bestellten Menüs immer im Preis kostenfrei inbegriffen.
- Kühlanhänger pauschal 100,00 €
- Sprinter klein pauschal 100,00 €
- Sprinter lang und hoch 130,00 €
- keine Vorkasse nötig
- zahlbar per Rechnung

- Lieferpreise national per Europalette
 - Europalette 100kg 75,00 € zzgl. 19%
 - HalbPalette 50kg 45,00 € zzgl. 19%

- persönliche Menübesprechung
- detaillierter Kostenvoranschlag
- Besichtigung der Möglichkeiten am Retz
- Menükarte mit Ihrem Bild , Getränken + Speisenfolge farbig bedruckt einmalig pauschal nur 25 €
- Luftaufnahmen Ihres Events in 4K 35 €
- Teller und Besteck im Preis enthalten
- Servicemitarbeiter vor Ort im Preis enthalten
- günstiger Mitternachtszuschlag 55,00 €/h
- keine Sperrstunde
- perfekte Möglichkeit für freie Trauung
- viele Fotospots für tolle Bilder auf dem Gelände
- idyllisches Ambiente mit verschiedenen Areas
- modernste Veranstaltungstechnik
- schnelles Free-Wifi auf dem gesamten Gelände
- Aufbau und Ausgabe Ihres bestellten Menüs immer im Preis kostenfrei inbegriffen.
- Übernachtungsmöglichkeit im Partnerhotel mit Shuttleservice
- kein Tellergeld bei selbstgebackenem Kuchen
- Kuchenkühlhaus
- 100% barrierefrei ausgebaut
- Mietpreise :

dasRetz, Festsaal	200,00 €
dasRetz, Innenhof	200,00 €
dasRetz, Terrasse	50,00 €
dasRetz, Beduinenzelt	500,00 €

die Preise enthalten die Endreinigung der Flächen

weitere Informationen finden Sie auf

[www.amrheinevents.de / Downloads](http://www.amrheinevents.de/Downloads)

SIE HABEN DIE WAHL, WAS

Vorspeisen / kleine Gerichte

- Melonenschiffchen im Schinkenmantel je.....1,50
- Antipasti je.....3,50
- Gemischter Salat
mit lauwarmen Lauchkuchen..... 5,10
- Fischmousse und Meerrettichcreme an
Salatbouquet.....6,50
- Gebackene Champignons mit Salat und
Remouladensoße.....6,50
- Gebackener Ecken vom Camembert mit Preisel-
beeren und kleinem Salat..... 6,50
- Sommersalat mit Gemüseterrine
und PreiselbeercremeFraiche.....6,50
- Vorspeisenteller individuell nach Ihrem Geschmack
mit 4 Komponenten8,00
- Carpaccio von Lachs und Waller
an Salatbouquet.....7,50
- Gebratene Scampis auf geröstetem
Weißbrot und gemischtem Salat.....7,50
- Zarte Matjesfilets mariniert mit süßsaurem
Rahm, Äpfeln und Zwiebelringen
dazu Bratkartoffeln.....7,50
- Geflügelcocktail in leichter Currycreme mit
frischen Früchten, Waldpilzen, Baguette.....7,50
- Geflügelcocktail in leichter Currycreme mit
frischen Früchten, Waldpilzen, Baguette.....7,50
- Lachscarpaccio mit Zitronen-Olivenöl
Parmesanspänen und Mehrkornbrot.....7,00
- Vittelto Tonato7,50
- Quesadillas Taschen mit Grillkäse.....5,50
- Canapè - Packages, verschiedene Sorten.....4,50

Snacks

- Currywurstsnack original Berlin
frisch vor Ort gegrillt.....4,50
(der perfekte Mitternachtssnack)
- Spanische Tapas
Oliven, Kapernfrüchte, Tortillaecken,
Datteln, Sardinen, sp. Hackbleischbällchen
Paella, Chorizo, Gambas,12,00
- Wraps
belegt nach Wunsch z.B
Lachs/Meerrettich/Aufstrich.....6,00
- gefüllte Bagels
belegt nach Wunsch z.B
Gorgonzola/Birne/Pekannüsse.....5,00
- Englisches Teesandwich
belegt nach Wunsch z.B
Bacon/Ei/Gouda/Tomate/Salat/Majo
.....5,00
- Spezial-Sandwiches
z.B unser Clubsandwich
Roastbeef, Tomate, Gewürzgurke,
Chicoree/Remoulade/.....8,50
- hausgemachtes Jourgebäck
verschiedene Sorten, Stück1,50
- Geschäumtes Bohnensüppchen
mit hausgebeiztem Lachs.....5,50

CHEF CHOICE

Wir wählen aus – Sie genießen !
Bei unseren Chef-Choice Angeboten
überlassen Sie uns die Auswahl der
saisonalen Speisen, die wir für Sie
zubereiten. Ideal für für spontane
Bestellungen, denn so können wir noch
schneller für Sie re
köstliche Buffets a



Suppen

- Leberknödelsuppe..... 5,50
- Kraftbrühe
mit fränkischem Brätstrudel.....5,50
- Kürbiscremesuppe*
mit Zimteroutons.....5,50
- Tomatenrahmsuppe mit Basilikum
und Mozzarellastreifen.....5,50
- Orangen-Karottensuppe.....5,50
- Meerrettichschaumsuppe.....5,50
- Pfannkuchenstreifensuppe..... 5,50
- Brokkolirahmsuppe.....5,00
- Waldpilzsuppe.....5,00
- Apfelschaumsuppe mit Entenbrust...5,80
- Maronenschaumsüppchen*5,50
- Silvanerschaumsüppchen.....5,50
- Gartenkräuterrahmsuppe*5,50
- feine Kartoffelsuppe.....5,50
- Karotten-Ingwercremesuppe.....5,50
- Bärlauchrahmsüppchen*
mit Croutons.....5,50
- Geschäumtes Bohnensüppchen
mit hausgebeiztem Lachs.....5,50

Zwischengang/ Pasta

- Hausgemachte Nudeln mit geschmortem
Gemüse und Tomatensoße.....8,50
- Allgäuer Käsespätzle
mit geschmolzenen Zwiebeln.....8,90
- Nudeln mit Champignonrahmsauce.....8,90
- Kräuternudeln mit frischem Gemüse
und pikanter Gorgonzolasauce.....8,90
- Nudeln mit Lachsstücken und Brokkoli-
röschen an feiner Gartenkräutersoße.....8,50
- Hausgemachte Nudeln mit Garnelen,
Ofentomaten und Kräutertomatensoße.....8,50
- Hausgemachte Ravioli mit Füllung
nach Ihren Wünschen, in Salbeibutter
oder mit feiner Soße.....8,00
- Wachtelbrüstchen am Spieß
mit Dörripflaume und Polenta.....9,50
- Zanderfilet an Rieslingschaum
und Sesamnudeln.....10,50
- Entenbrust an Selleriepüree und Jus.....12,50
- Hausgemachte Nudeln mit Garnelen,
Ofentomaten und Kräutertomatensoße...10,50

ODER

Ein frisches Sorbet im Zwischengang !

**Wir bereiten im eigenen Eislabor Sorbets und Speiseeis
selbst zu. Z.B Frankensektsorbet, Waldbeersorbet,
Flugmangosorbet
Jede Kugel nur 90 Cent**

alle Preise verstehen sich in € pro Person/Stück inkl. der gesetzlichen MwSt.
ab 20 Personen , *saisonal bedingt verfügbar

Salate

bunte Marktsalate, großer Salatteller mit:

- gebratenem mediterranem Mischgemüse.....6,90
- Sprossen und marinierten Champignons.....7,10
- Tranchen vom Lachs und Senf-Dillsoße.....7,10
- gebratenem Entenbrustfilet.....9,40
- gebratenen Scampis in Olivenöl und Kräuterbutter.....9,50
- pikanten Roastbeefscheiben.....9,90

INFO:

als Vorspeisenportion berechnen wir nur 50% des oben genannten Preises

- *kleiner gemischter Beilagensalat.....2,50*

dazu folgende Dressings zur Wahl

- *Dressing aus gekörntem Senf und Honig*
- *French-Dressing*
- *Balsamico Vinaigrette*
- *Sesamvinaigrette*
- *Hollundervinaigrette**
- *Erdbeervinaigrette**
- *Kräuter-Senfdressing*

- weitere Salate:

Griechischer Salat mit Feta, VitelloTonnato, Tomate-Mozzarella, Kartoffelsalat, Gurkensalat, CousCous, Schwedensalat, fränkischer Wurstsalat

Fisch

- Fischteller
Filets von Saibling und Lachs in eigenem Saft gegart auf hausgemachten Nudeln an Garten-Kräutersoße.....18,50
- Regenbogenforelle „fränkischer Art“
gebratene Filets auf zartem Gemüse an feinem Rieslingschaum Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln.....18,80
- Gebratene Lachsforelle auf Kräuterreis
Tomatenbutter, glasiertem Gemüse.....18,50
- Frisches Bachsaiblingsfilet im Kartoffelmantel gebraten, auf Marktgemüse an feinem Rieslingschaum.....17,90
- Edelfischspieß an Rosmarin mit buntem Reis und Hummerschaum.....17,90
- Heißgeräuchertes Störfilet an Champagnerkraut und Rahmkartoffeln.....17,90
- Seezungenröllchen mit Lachsmousse an Kerbelrahm und Duftreis.....17,90
- Lachsfilet aus dem Kräuterdampf und Gemüse-risotto.....17,90
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Tomatensugo.....17,90
- Doradenfilet am Zitronengras mit hausgemachten Nudeln und Silvanerschaum.....17,90

Kalb

- Geschmorter Kalbstafelspitz
mit hausgemachten Nudeln und Mischgemüse....17,90
- Involtini
mediterran gefüllte Kalbsröllchen an Gemüse-
bouquet und Nudeln.....18,50
- Züricher Geschnetzeltes
mit Reis und gemischtem Salat.....18,90
- Kalbsbraten mit Austernpilzen, Zucchini-
gemüse, Roßmarinkartoffeln.....18,90
- Herzhaft gefüllte Kalbsbrust
mit Semmeltaler und gemischtem Salat.....18,90
- geschmorte Semmerrolle vom Kalb
mit Kartoffelgratin und geschmortem Gemüse.....18,90
- zarter Kalbsrücken
mit Vanilleäpfeln, Spätzle und Wirsing.....18,90
- Osso Bucco mediterran mit Tagliatelle
und Tomatenkräutersoße.....18,90
- Saltimbocca, kleine Kalbsschnitzel
mit Salbeiblatt und Parmaschinken, Gnocchi.....18,90
- geschmorte Kalbsschulter, Kräuterschaumsoße
Braunkappen und Spätzle.....18,90
- geschmorte Semmerrolle vom Kalb
mit Kartoffelgratin und geschmortem Gemüse....18,90
- kleine Kalbsschäufele
mit Klößen und Rahmwirsing, Schmorsoße.....18,90

ÜBER-NACHT-GAREN

Um Ihnen ein besonders zartes und saftiges Bratergebnis zu erzielen, garen wir unser Fleisch über Nacht bei schwacher Hitze mindestens 8 Stunden.

Vom Schwein

- Saftiger Grillschinken
mit Kartoffelsalat.....15,50
- Schweinshaxe mit bayrisch Kraut
und Klößen.....16,50
- Schweinekrustenbraten
mit hausgemachten Nudeln.....16,90
- Fränkisches Schäufile mit Blau-
kraut und Klößen.....16,20
- Schwäbisches Filettöpfchen
zartes Schweinefilet auf Eierspätzle
mit Rahmpilzen und Emmentaler
überbacken.....19,20
- Pikante Schweinefiletmedaillons
in Tomatensoße mit Marktgemüse
und Roßmarinkartoffeln.....19,20
- "Bierkutscher"
zarte Schweinerückensteaks
mit Zwiebeln, Paprika und Salami
auf Bratkartoffeln mit Emmentaler
überbacken.....18,60
- Schweinefilet vor Ort tranchiert
Beilagen nach Wahl.....19,00
- Schweinelendchen im Speckmantel
mit Bratensoße Brokkoliröschen
und hausgemachten Nudeln.....19,20
- Kräuterrollbraten mit
Kartoffelgratin und Klößen.....18,00
- Schnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln/Kroketten.....17,00
- Schweinerücken Mailänder Art
in der Parmesanhülle u. Tagliatelle..17,00
- Filet im Kräutermantel
mit Rosmarinkartoffeln und Soße....19,00

Rind

- Rindergulasch mit Klößen.....15,90
- Rinderschmorbraten in Rahmsauce,
dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln..16,00
- Rinderrouladen (klassisch)
mit Blaukraut und Kartoffelpüree.....18,90
- Burgunderbraten
mit Klößen und Gemüse.....18,00
- Zarter Rostbraten mit geschmelzten
Zwiebeln und Bratkartoffeln.....19,50
- Pfefferlende mit rosa Pfefferkörnern
Cognacrahm dazu Rösti.....19,50
- Filetspieß (Rind+Schwein) mit gebratenem
Gemüse, Zaziki und Reis.....19,50
- Rinderfilet mit Selleriepüree
und Mischgemüse
dazu glasierte Trockenfrüchte.....21,90

Geflügel

- Gebratene Putenbrust mit Tomaten-
kräutersoße und Parmesanspänen da-
zu Nudeln..... 16,50
- Lackierte Entenbrust mit glasierten
Kirschen, Lauchgemüse und Rösti.....17,50
- Hähnchenbrust im Sesammantel gebraten
Austernpilze, Gemüsestreifen.....17,50
- gefüllte Poulardenbrust mit Gnocchi
und Wok Gemüse, CurryKokosSoße.....17,50
- Putenrollbraten individuell gefüllt
und Mischgemüse, Geflügelrahmsauce.....17,50
- *Fasanenbrust „Winzerinnenart“
mit Speck und glasierten Trauben
dazu Ananaskraut , Kartoffelpüree.....19,50

Lamm

- Lammfrikadellen pikant gewürzt
mit Kartoffelsalat.....15,50
- Lammschäufele mit Kartoffelklößen
und Speckrosenkohl.....16,50
- Lammrücken mit gebratenem
Gemüse und Rossmarinkartoffeln.....18,90
- Gratiniertes Lammfilet
an Ratatouille-Gemüse
und Kartoffelgratin.....18,90

Wild

- Rehgulasch mit Speckrosenkohl,
Spätzle und Preiselbeeren.....17,50
auch als Wildgulasch möglich
- Rehfilet im Pilzmantel mit handge-
schabten Spätzle und glasierten
Früchten.....19,50
- Rehroulade mit Walnuß-Pilzfüllung
dazu Rahmwirsing, Semmeltaler
und Kirsch-Thymiankonfit.....19,50
- *Wildhasenkeule an Rotweinglacee
mit Kartoffelklößen und Blaukraut.....19,50
- *Wildhasenrücken auf gebratenem Ge-
müse mit Schupfnudeln.....19,50
- *Wildhasenfilets an Rahmwirsing
mit gebratenen Apfelspalten
und Johannisbeergelee
dazu Spätzle.....19,50
- kleine Hirschsteaks mit Pfifferlingen
dazu Wild-Johannisbeerenjus, Rösti...19,50

Desserts

*Wir führen Milchspeiseeis und Sorbets aus eigener Produktion
neben den gängigen Sorten stellen wir auch unterschiedlichste Geschmacksvariationen her*

Fragen Sie nach Ihrer individuellen Sorte!

pro Kugel 0,90 €

**- Im Deko Glas -
verzehrfertig & ausgarniert
je 3,30 €**

- Mousse au Chocolate
- Vanille - Kirsch Dessert
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
- Creme vom fränkischen Silvaner mit frischem Basilikum
- Vanillemilchreis mit marinierten Früchten
- Schokoladenparfait mit roter Grütze
- bayrisch Creme mit Waldbeeren
- Joghurtcreme mit Flugmango
- Sauerrahmmousse mit Heidelbeeren
- Sorbeetvariation
4 verschiedene Fruchtarten
- Creme Brulee versch. Sorten
Tonkabohne, Nougat, Zimt, Waldmeister ...
- Aprikosentörtchen mit Rosmarinaprikosen
- Kürbiskernparfait
- Obstsalat mit Joghurteis
- Joghurtereme mit Beerenragout
- Pfirsichtartin mit GrandMarnier Parfait

**- Auf dem Teller -
verzehrfertig & ausgarniert**

- Glasierte Crepes mit Pfirsichspalten und Mandeleis.....6,90
- Apfeltarte mit Vanilleeis.....6,90
- Krokantparfait mit glasierter Gewürzbirne.....6,20
- Creme Brulee mit *Rotweinzwetschgen.....6,20
- ΔHalbflüssiger Schokokuchen mit Zitronen-Thymianeis.....7,50
- ΔDessertteller fünf Komponenten z.B.
 1. Aprikosentarte
 2. Schokokuchen
 3. Ricotta-Orangenterrine
 4. Fruchtsorbet
 5. Parfait.....9,50
- Hausgemachter Apfel-, Kirschstrudel mit Vanillesoße.....7,90
- mariniertes Fruchtsalat mit exotischen Früchten in Maracujasaft.....6,80
- Fleuron mit Früchten nach Wahl dazu hausgemachtes Eis.....6,80
- hausgemachte Kuchen und Torten aus eigener Produktion.....4,50

Buffet / Vorschläge

- Schweinekrustenbraten mit Klößen und gemischtem Salat
- Kross gebratenes Saiblingsfilet mit Kartoffel-Kräutersalat
- Vanille Creme Brulee mit glasierten Kirschen

21,50 p.Person

- Tomaten Mozzarella Salat
- Verschiedene Wurstsorten
- Verschiedene Käsesorten
- Marinierte Pilze
- Honigmelone mit italienischem Schinken
- Shrimpscocktail
- Matjesfilets nach Hausfrauenart
- Gemischter Salat mit Dressing
- Brotkorb und Butter

Apfeltarte mit Vanilleeis

Beeren-Joghurtterrine

28,50 p.Person

- Tomatenrahmsuppe mit Mozzarellastreifen und frischem Basilikum
- Pikante Schweinefiletmedaillions in Tomatensoße, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Fischragout mit Zucchini und Reis
- Gemüsestrudel dazu Kräutersoße
- Eisauswahl eigene Produktion

25,50 p.Person

- Verschiedene Wurstsorten
- Verschiedene Käsesorten
- Bauernsalat
- Gemischter Salat mit Dressing
- Lachs (hausgebeizt) mit Senf-Dill Soße
- Forelle (selbstgeräuchert) m. Sahnemeerrettich
- Brotkorb und Butter
- Obstsalat mit Joghurteis

22,80 p.Person

Buffet / Vorschläge

Ab 30 Personen

- Großer bunter Salat, dazu extra gereicht:
 - Gebratene Sprossen,, Nüsse
 - Marinierte Champignons
 - Gebeizter Lachs
 - Zweierlei Dressings
 - Kräuterquark
- Schinken-Käsestrudel
- Lachs-Frischkäsestrudel
- Fischspieße an Rossmarinzweig, Hummerbutter und Reis
- Tafelspitz in Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
- Hausgemachte Nudeln in Tomatensugo und Ratatouille dazu Parmesanspäne
- Gemischter Brotkorb und zweierlei Butter
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis
- Fruchtsalat mit Sauerrahmeis
- Crepes mit glasierten Beeren

42,00

Ab 30 Personen

- Gemischte Salatauswahl
 - Zweierlei Dressings
- Antipastiauswahl
- Honigmelone mit italienischem Schinken
- Tomate-Mozzarellaspieße
- Lauwarme Lauchquiche
- Lachsfilet in Weißwein pochiert, dazu Fischsoße und Kräuternudeln
- Putengeschnezeltes in Curryrahm mit gebackener Ananas und Reis
- Rinderfiletturnedos, Kartoffelgratin und Brokkoligemüse
- Vanillecreme Brulee
- Krokantparfait mit Gewürzbirne
- Eisauswahl
- Kirschstrudel mit Buttermilcheis

45,50

Natürlich können Sie sich Ihr Menü völlig individuell aus allen Komponenten dieser umfangreichen Gesamtkarte zusammenstellen. Wir kalkulieren einen exakten Kostenvoranschlag und freuen uns auf Ihre Anfrage ;-)

Gebackener Camembert
an Salatbouquet mit Preiselbeeren

x x x

Nürnberger Rostbratwürste
mit Kartoffelsalat

x x x

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße

21,90

Carpaccio von Lachs und Stör
mit Limettenvinaigrette an Sommersalat

x x x

Duo vom Schweinefilet
Senfkräuterkruste / Roulade
an Tomatenrisotto

x x x

Marzipan-Honigmousse
an glasierten Saftorangen

24,90

Sommersalat mit pochierten Seeteufel-Zander-
Röllchen, Schalottenbutter und Bauernbaguette

x x x

*Bärlauchrahmsüppchen

x x x

*Sorbet vom Mallorcinischen Weinbergspfirsich mit
frischem Basilikum

x x x

Rehfilet im Pilzmantel
und gebratenes Gemüse dazu handgeschabte
Spätzle,
Preiselbeeren und glasierte Früchte

x x x

Dessertteller

69,50

Orangen-Karottensuppe

x x x

Dorade in der Zitruskruste
auf Risotto

x x x

Geschmorter Kalbstafelspitz,
mit glasiertem Gemüse
und Meerrettichkartoffeln

x x x

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Zitronen -Thymianeis

39,90

Brätstrudelsuppe

x x x

Schweinekrustenbraten mit dunklem Bier
übergossen, bayrisch Kraut und Klößen

x x x

Bayrisch Crème mit glasierten Beeren

21,90

Insalata „Frutti di Mare“

Antipasti Gemüse

Rucolasalat, Pinienkerne, Parmesanspäne,
Ligurisches Olivenöl

Salat Caprese, Tomaten, Büffelmozzarella,
Basilikum fleur de Sel

x x x

Vitello Tonnato, Thunfisch gegrillt

Parmaschinken, Melone

Mini Piccatta „Milanese“ Tomatenkompott

Italienische Brotauswahl,

Butter mild gesalzen, Olivenöl

x x x

italienische Käsauswahl, Feigen

Panna Cotta, rote Beeren

Amaratto-Orangensalat

42,90

Barbecue Grillbuffet

x x x

vor Ort frisch gegrillt

Fisch, Fleisch, Geflügel

dazu Beilagen, Salate und Soßen

22,90

Auswahl an heimischen Räucherfischen

Sahne-Preiselbeer-Meerrettich

Schinken&Wurstvariation

Fassgurken, Radieserl

X x x x

Mini-Wiener-Schnitzel

Mini-Kalbsfleischpflanzerl

Roastbeef

Backhendl, Kartoffelsalat

Bayrischer Krautsalat

Obazda, rote Zwiebel

x x x

Bayrisch Creme, frische Beeren
oder

Apfelstrudel, Vanillesoße

X x x

Brezn, Malzbrot, Landbutter

38,90

unsere „Bayerischen Tapas“

X x x x

Mini Kalbspflanzerl, Kartoffel-Gurken-Salat

Würfel von der gesurten Schweinshaxe mit
Sauerkraut

Kleine Semmel mit Leberkäse, Senf

Weißwurstscheibe gebacken,
Hausmachersenf

Schweinswürstl im Teigmantel

Räuchersaibling auf Reiberdatschi
Obadza im Breznmantel, Radieserl

Tegernseer Bergkäse, Frischkäse, Gurke

31,00

Genauere Bezeichnung der Veranstaltung	Tag:	Datum:
	Zeit von:	
<u>Auftraggeber / Rechnungsanschrift:</u>		
Name, Adresse, Rufnummer	Raum/Location :	Personenzahl:
2. Ansprechpartner, z.B. Trauzeuge	Service für Sie Die Menükarte wird mit Ihrem Bild ausgearbeitet, die Erstellung kostet einmalig 10€ <i>zu Ihrer Information und nicht Bestandteil des Voranschlags</i>	

<p><u><i>Hier können Sie Ihr Event selbst planen !</i></u></p> <p>Sektempfang, Canapes, Kaffee&Kuchen, Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang, Desserts Mitternachtssnack, Frühstück</p>	<p>Ablaufplan</p> <p>18:30</p> <p>?</p> <p>?</p> <p>?</p> <p>?</p>
<p>Sonstiges wie z.B. .. Menükarte, Vegetarier, Allergien, Kinderessen, Stuhlhussen, Teller, Gläser, Besteck...</p>	