



Catering - Speisekarte

Stand – Februar 2026

Inhaltsverzeichnis

Menü „Dolce Vita“	Seite 3
Prosecco-Bankett	Seite 3
Grill-Buffer No 1, No 2, No 3	Seite 4
Burger-Buffer	Seite 5
Speisen wie die Götter	Seite 5
Das kleine Champagner – Menü	Seite 6
Das große Champagner – Menü	Seite 6
Oktoberfest-Buffer	Seite 7
Wiesen “Weg“ Gaudi	Seite 7
Unser Fischbuffer	Seite 8
Fisch – Menüs	Seite 9
Schnitzel-Buffer	Seite 10
Etwas Feines	Seite 11
Etwas Deftiges	Seite 11
Etwas Exotisches	Seite 12
Das Bier – Buffer	Seite 12
Wild – Wild – Wald	Seite 13
Wild – Menüs	Seite 13 / 14
Grünkohl – Buffer	Seite 14
Menüvorschläge	Seite 15 / 16
Suppen	Seite 17
Vegetarisch	Seite 17
Dessert	Seite 18

Menü „Dolce Vita“ - ab 15 Personen pro

Person 38,30 €

Italienische Pfanne
(Hähnchenbrustfilet mit mediterranen Kräutern,
Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken)

Spaghetti-Lachs-Auflauf

Italienisches Pfannengemüse

Rosmarin-Grillkartoffeln

Tomate-Mozzarella und Shrimps mit Aioli

Antipasti
(z.B. gegrillte Champignons, Paprika und Zucchini, Peppadew oder Oliven)

Blattsalate der Saison
(mit Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen,
einschl. Balsamico und italienischem Dressing)

Gewürzbaguette und Ciabattabrötchen (auch mit Oliven)

*

Kirsch-Tiramisu und Erdbeerpüree auf Panna Cotta

Prosecco-Bankett - ab 20 Personen pro

Person 39,50 €

Hochzeitssuppe

*

Geflügelschnitzelpfanne mit Zwiebeln und Champignons, Krustenbraten mit Soße

Kartoffelgratin und Butterspätzle

Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel

Kraut- oder Gurkensalat

Tomate-Mozzarella, Käseplatte

Partybrötchen und gemischter Brotkorb

*

Himbeertraum und Schokoladenmousse

Grill-Buffer No I - ab 20 Personen 28,70 €

Nackensteak, Hähnchensteak, helle oder geräucherte Bratwurst

Kartoffelspieße und Kartoffelsalat

Krautsalat und Rosmarin-Panini

Grillsoße, Senf, Ketchup

Grill-Buffer No 2 - ab 25 Personen 33,50 €

Nackensteak, Hähnchensteak, Rinderhüftsteak, 2 Sorten Bratwurst

Grillkäsespieße, Kartoffelspieße, Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat und Gurkensalat

Gewürzbaguette und Dip-Brötchen

Grillsoße, Senf, Ketchup

Grill-Buffer No 3 - ab 30 Personen 38,30 €

Nackensteak, Hähnchensteak, Rinderhüftsteak, Filetspieße

Helle und geräucherte Bratwurstsorten

Gemüse überbacken mit Schafskäse, Kartoffelspieße, Grillkäsespieße

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Tomate-Mozzarella

Gemischte Antipasti, Tzatziki

Rosmarin-Panini, Gewürzbaguette, Dip-Brötchen

Grillsoße, Senf, Ketchup

Burger Buffet - ab 15 Personen 20,30 €

OMG- oder Brioche-Burger Buns
Burger-Patty aus 160g frischem Rindfleisch, lecker gewürzt,
Tomaten, Eisbergsalat, frische Gurkenscheiben,
geröstete Zwiebeln, Cheddar-Käse und Burgersoße
Knobi-Kartoffeln und Sour Cream

Extra 160 gr Rinderpatty (nur zum Burger Buffet) pro Stück 4,80 €

„Speisen wie die Götter“ - ab 15 Personen 40,70 €

Souvlaki-Pfanne
(Hähnchenbrustfilet mit Tomatenwürfeln
und Schafskäse überbacken)

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

Rhodokartoffeln

Griechischer Salat

Gefüllte Oliven

Gegrillte Paprika

Gegrillte Champignons

Panini mit Kräutern

*

Mango-Püree auf Panna Cotta

Das kleine Champagner-Menü – ab 15

Personen 37,10 €

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

Kartoffelgratin und Semmelknödel

Apfelrotkohl

Brokkoli mit Buttermandeln

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

Das große Champagner-Menü – ab 20

Personen 40,70 €

Hochzeitssuppe

*

Filettopf „Pfiff“

Schweinefilet in einer Rotweinsauce mit Pfifferlingen

Filettopf „Champ“

Schweinefilet in einer Sahnensauce
mit frischen Champignons und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Kartoffelknödel

Apfelrotkohl und Sommergartengemüse

Brokkoli mit Buttermandeln

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

Mousse Schokolade

Oktoberfest-Bufferet – ab 15 Personen 34,70 €

Gegrillte Haxen
Leberkäse und Weißwurst
Senf und süßer Senf
Sauerkraut
Semmelknödel und Laugenbrezeln
Obatzda (bayrische Käsespezialität)
*
Bayrische Creme mit Blaubeer-Püree

Wiesen „Weg“ Gaudi – ab 25 Personen 37,10 €

Gegrillte Haxen mit Bratensoße
Leberkäse
Weißwurst
Senf und süßer Senf
Hähnchenkeule gegrillt
Sauerkraut und Krautsalat
Schupfnudel- Gemüsepfanne
Hüttenauflauf
Kartoffelknödel
Laugenbrezeln
Obatzda (bayrische Käsespezialität)
*
Bayrische Creme mit Blaubeer-Püree und
Apfelküchle mit Vanillesoße

Unser Fischbuffet – ab 30 Personen 46,70 €

Shrimps mit Aioli
Dillhappen
roter Heringssalat
Baguettebrot
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln
Kabeljau Loins in Dillsoße
mit Curryreis und Zucchini-Tomatensalat
Gegrilltes Lachsfilet in Kräuterbutter
mit Gnocchi-Spinat-Auflauf
Matjesfilet mit Hausfrauensoße
Pellkartoffeln mit Speckstippe
Fischplatte
Räucher-, Stremel- und Gravedlachs
geräucherte Forellenfilets
Bratrollmops
Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich
*
Butter
Finnenbrot aus Malzmehl gebacken
*
Panna Cotta Caramello mit Erdnüssen
Mangopüree auf Panna Cotta

**Auf Wunsch mit Bratkartoffeln mind. 10 Portionen –
pro Person 40,90 €**

Fisch-Menüs

Lachsfilet

auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

ab 10 Personen pro Person 32,30 €

Kabeljau Loins

in Dillsoße mit Wildmischreis und Curry-Linsensalat

ab 10 Personen pro Person 32,30 €

Gegrilltes Lachsfilet

in Kräuterbutter mit Gnocchi-Spinat-Auflauf

ab 10 Personen pro Person 31,10 €

Matjesfilet

mit Hausfrauensoße Pellkartoffeln und Speckstippe

ab 10 Personen pro Person 23,90 €

Schnitzel-Bufferet – ab 25 Personen 33,50 €

25-50 Personen - bitte wählen Sie vier Sorten Schnitzel
Mehr als 50 Personen bitte wählen Sie fünf Sorten Schnitzel

Schweineschnitzel paniert

*

Hähnchensteak Thai Curry

*

Schweineschnitzel überbacken mit Tomaten und Salakis

*

Schweineschnitzel überbacken mit Brokkoli und Gouda

*

Hähnchenschnitzel überbacken mit Tomaten und Mozzarella

*

Hähnchenschnitzel überbacken mit Ananas und Schmelzkäse

*

Paprikasoße und Champignonsoße

Grillkartoffeln mind. 10 Portionen

Kartoffelgratin mind. 10 Portionen

Mediterraner Nudelsalat

Cole Slaw amerikanischer Krautsalat

weißer Gurkensalat

*

Dessert - siehe Dessertauswahl

**Auf Wunsch mit Bratkartoffeln mind. 10 Portionen –
pro Person 35,90 €**

Etwas Feines – ab 15 Personen 41,90 €

Kalb und Hähnchen

Tomatencremesuppe
mit Reis und Fleischklößchen

*

Kalbsbraten in Pfifferlingrahm

Hähnchenbrustfilet „Brasil“

Rosmarinkartoffel

Butterspätzle

Apfelrotkohl

Sommergemüse

*

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Mousse Schokolade

Etwas Deftiges – ab 20 Personen 37,10 €

Feine Kartoffelsuppe

*

Rippenbraten gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen

mit feiner Bratensoße

Kasselernacken mit feiner Bratensoße

Prinzessbohnen mit Speck

Apfelrotkohl

Heidekartoffeln

Kartoffelknödel

*

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladen-Panna Cotta

Etwas Exotisches – ab 15 Personen 37,10 €

Süßkartoffel-Möhrensuppe

*

Schmorhähnchen auf Asiagemüse

Nasigoreng

Hähnchenbrustfilet „Brasil“

Welloni Alfredo

Mediterranes Pfannengemüse

*

Schokoladen Panna Cotta

Mousse Limone

Das Bier-Bufferet – ab 15 Personen 37,10 €

Schnitzelpfanne in Sahnesoße mit Zwiebeln und Champignons

Rinderschmorbraten mit feiner Schmorbratensoße

Kaisergemüse überbacken
mit Butter und Semmelbrösel

Apfelrotkohl

Kartoffelgratin

Kartoffelknödel

*

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse Mango

„Wild - Wild - Wald“ – ab 20 Personen

53,90 €

Waldpilzsuppe

*

Wildschweinkeule in Preiselbeersauce

Hirschragout mit Champignons

Hirschbraten in Pfifferlingrahm

Mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfirsiche

Rosenkohl-Möhrengemüse

Prinzessbohnen mit Speck

Kohlrabi Mischgemüse

Kartoffelknödel

Rosmarinkartoffeln

*

Panna Cotta Caramello

Mousse Erdbeere

Wild-Menüs

Wildschweinkeule in Preiselbeerrahm

Rosenkohl-Möhrengemüse

Kartoffelknödel

ab 10 Personen pro Person 41,90 €

Hirschragout mit Champignons

Prinzessbohnen mit Speck

Kartoffelknödel

ab 10 Personen pro Person 37,10 €

Hirschbraten in Pfifferlingrahm

mit Preiselbeeren gefüllte Birnen oder Pfirsiche

Kohlrabi Mischgemüse

Rosmarinkartoffeln

ab 10 Personen pro Person 47,90 €

Grünkohl-Bufferet – ab 10 Personen 23,90 € **(nur in der Saison bis März)**

Grünkohl mit Kasseler-Nacken

und Bregenwurst

Salzkartoffeln und Senf

Grünkohl-Bufferet plus – ab 20 Personen **26,30 €** **(nur in der Saison bis März)**

Grünkohl mit Kasseler-Nacken

und Kasseler-Lachs

Bregenwurst und Kohlwurst

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln und Senf

Menüvorschläge – ab 10 Personen

Hähnchenbrustfilet „brasilianisch“ 27,00 €

einggelegtes Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Soße, Butterspätzle, Sommergarten-Gemüse

Geflügel-Schnitzelpfanne 25,80 €

in Sahnesoße mit Zwiebeln und Champignons, dazu Butterspätzle und Kaisergemüse mit Butter- und Semmelbrösel

Filettopf „Pfiff“ 29,40 €

Schweinemedallions mit Pfifferlingen in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (enth. Alkohol)

Filettopf „Champ“ 29,40 €

Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce, Brokkoli mit Buttermandeln und Grillkartoffeln

Schmorhähnchenbrust 27,00 €

auf spanischem Gemüse und Kartoffelgratin

Italo Pfanne (Hähnchenbrustfilet) 27,00 €

Rosmarinkartoffeln und italienischem Gemüse

Souvlaki-Pfanne 25,80 €

eingelegte Nackenscheiben mit Wildmischreis und mediterranem Gemüse

Rinderroulade 29,40 €

1 ½ mit Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und Prinzessbohnen mit Speck

Schweinefilet 29,40 €

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin und Kaisergemüse

Kalbsbraten in Pfifferlingrahm 31,80 €

mit Kartoffelknödel und Sommergemüse

Menüvorschläge – ab 15 Personen

Grillhaxen

23,40 €

mit Sauerkraut, Meterbrot und Senf

Spanferkelstücke

28,20 €

mit Bratensoße, Kartoffelgratin, Krautsalat,
Tzatziki, Meterbrot

Rippenbraten

28,20 €

Gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, dazu Apfelrotkohl
und Semmelknödel

Suppen – ab 15 Personen

Hochzeitssuppe 9,00 €
mit Fleischklößchen

Gulaschsuppe 9,00 €
mit viel Rindfleischeinlage

Spargelcremesuppe 9,00 €
mit Fleischklößchen

Tomatencremesuppe 9,00 €
mit Reis und Klößchen

Gyrossuppe 9,00 €
mit Mais, Paprika
und viel Schweinefleisch

Erbsensuppe 9,00 €
mit Fleisch- und Würstcheneinlage

Feine Kartoffelsuppe 9,00 €
mit Würstcheneinlage

Porreecremesuppe 9,00 €
mit gekochtem Schinken

Kürbissuppe 9,60 €

Süßkartoffel-Möhren-Suppe 9,60 €
mit Fleischklößchen

Vegetarisch pro Person

Falafel 21,00 €
auf mediterranem Gemüse
mit Welloni Alfredo

Frühlingsrollen 21,00 €
mit Asiagemüse und Chinanudeln

Gnocchi-Spinat-Auflauf 21,00 €
mit frischen Kirschtomaten

Dessert pro Person

Schokoladen-Mousse in Dessertgläsern	6,00 €
Erdbeer-Mousse in Dessertgläsern	6,00 €
Limonen-Mousse in Dessertgläsern	6,00 €
Mango-Mousse in Dessertgläsern	6,00 €
Panna Cotta Caramello in Dessertgläsern	6,00 €
Schoko-Panna Cotta in Dessertgläsern	6,00 €
Erdbeerpüree auf Panna Cotta in Dessertgläsern	6,00 €
Mangopüree auf Panna Cotta in Dessertgläsern	6,00 €
Bayrische Creme mit Blaubeerpüree in Dessertgläsern	6,00 €
Götterspeise, Himbeer- oder Waldmeister mit Vanillesoße	5,40 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	6,60 €
Blueberry-Cheese-Cream mit Sahnequark in Dessertgläsern	6,00 €
Himbeertraum köstliche Himbeeren mit einer leckeren Sahne-Joghurtcreme und braunem Zucker	7,20 €
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Alkohol)	6,60 €
Panna Cotta mit Himbeerspiegel	6,00 €