



DER
CATERING
SERVICE

www.der-catering-service.de

Wir bieten euch mit über 20jähriger Catering & Event Erfahrung liebevoll hausgemachte Qualität an.

**Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier
oder Firmenmeeting: Wir sind für jeden Anlass der richtige
Ansprechpartner im Bereich
Catering & Eventservice**

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

#Unsere hausgemachten kalte Platten für 15 Personen:

Tomate-Mozarella Platte mit frischem Basilikum & Balsamico-Creme (Vegan) 135 €
Antipasti mit Pesto grün/rot (Vegetarisch) 155 €
Vitello tonato mit Kapern 185 €
Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan 195 €

Käseplatte (Vegetarisch) 155 €
Räucher-Fischplatte 185 €
Roastbeefplatte mit Remoulade 200 €
Schinkenplatte 185 €

Gemischter Brotkorb & Butter 35 €

#Unsere hausgemachten Fingerfoodplatten für 15 Personen:

Bruschetta auf gerösteten Brot (Vegetarisch) 90 €
Tomate Mozarella mit frischem Basilikum auf geröstetem Brot 90 €
Mett mit frischen Zwiebeln auf geröstetem Brot 90 €
Rindertatar auf gerösteten Brot 120 €
Lachstatar auf gerösteten Brot 130 €

Mini-Fischbrötchen (30 Stück) 135 €

Schnittchenplatte mit verschiedenen Brotarten und Belägen 135 €
Canapesplatte mit verschiedenen Brotarten und Belägen 145 €

Halbierte Räucherlachs-Salat Wraps im Cup 165 €
Halbierte gegrillte Hähnchenbruststreifen-Salat Wraps im Cup 165 €
Halbierte Feta-Salat Wraps im Cup (Vegetarisch) 165 €
Halbierte Mozzarella-Salat Wraps im Cup (Vegetarisch) 165 €
Halbierte Thunfisch,Quinoa-Salat Wraps im Cup 165 €
Halbierte Couscous, Falafel-Salat Wraps im Cup (Vegetarisch) 165 €

Hausgemachte Mini-Frikadellenplatte 135 €
Hausgemachte Schweine Mini-Schnitzel Platte 150 €
Hausgemachte Hähnchen Mini-Schnitzel Platte 150 €

Tomate-Mozarella-Basilikum Spieße (Vegetarisch) 150 €
Käse-Weintrauben Spieße (Vegetarisch) 150 €
Gefüllte Antipasti Spieße (Vegetarisch) 150 €
Oliven Spieße (Vegetarisch) 150 €
Mini Frikadellen-Cornichons Spieße 150 €
Mixplatte mit allen 5 Spießen 160 €

Mini Flammkuchen (90 Stück) 140 €
Mini-Quiche (5 Verschiedene Sorten / 125 Stück) 250 €
Picobelli Mix (160 Stück) 240 €

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

#Fingerfood im Gläschen 15 Stück:

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Salat mit Balsamico Dressing (Vegetarisch) 120 €

Spanische „Gazpacho“ mit Gurken- & Tomatenwürfeln (Vegan) 120 €

Mini „Saganaki“ - Gebackener Schafskäse mit Salat (Vegetarisch) 130 €

Garnelen-Cocktail mit Salat, Obst & Cocktailsauce 150 €

„Chefsalat“ mit Schinken, Käse & Ei 120 €

Lachstatar auf Salat 150 €

„Caesar Salat“ mit Hähnchen & Pamesan inkl. Dressing 120 €

Thunfisch-Quinoa Salat mit American Dressing 120 €

Couscous-Falafel Salat mit Yoghurt Dressing (Vegetarisch) 120 €

Feta-Salat mit Weintrauben & Balsamico-Dressing (Vegetarisch) 120 €

#Unsere hausgemachten warmen Pötte (9 Liter 30 Portionen a 300 ml) :

Currywurst-Pott 165 €

Rinder-Gulaschsuppe 185 €

Erbsensuppe mit Wiener Würstchen 165 €

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 165 €

Chili con Carne 165 €

Chili sin Carne (Vegan) 165 €

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch 165 €

Hochzeitssuppe mit Fleischbällchen & Eierstich 165 €

Hühnersuppe mit Nudel 165 €

Rotes-Thai-Curry mit Hähnchen und Gemüse 175 €

Rotes-Thai-Curry mit Gemüse (Vegetarisch) 175 €

Tomatenuppe (Vegan) 165 €

Tomatencremesuppe (Vegetarisch) 165 €

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (Vegetarisch) 165 €

Broccolicremesuppe (Vegetarisch) 165 €

Spargelcremesuppe (Saison & Vegetarisch) 170 €

Kartoffel-Möhren Eintopf (Vegan) 165 €

Alle Pölle sind inkl. eines Brotkorbes

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

#Unsere hausgemachten warme Platten für 15 Personen:

Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter 120 €

Gegrilltes Gemüse (z.B. Paprika, Zwiebeln, Zucchini & Aubergine mit Knoblauch) 120 €

„Deutsche Braten Platte“ (Kassler, Krustenbraten, Schweinebraten) 220 €

„Grillplatte“ Gemischte warme Grillplatte 220 €
(Schweinenackensteaks, Putensteaks & Schaschlikspieße)

Gemischte warme Fischplatte (gegrillter Lachs & Garnellen in Knoblauch) 265 €

„Griechische Platte“ 240 €
(Pfannengyros mit Zwiebeln, Paprika, Ćevapčići & Bifteki)

#Unsere hausgemachten Desserts für 15 Personen:

Tiramisu-Platte mit frischen Früchten 90 €

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten im Gläschen (15 Stück) 90 €
Pannacotta Creme mit Erdbeersauce im Gläschen (15 Stück) 90 €

Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen (15 Stück) 90 €
Hausgemachter Obstsalat im Gläschen (15 Stück / Vegan) 90 €

Milchreis mit Zimt & Zucker (15 Stück) 90 €
Kokos-Milchreis mit Himbeersauce (15 Stück / Vegan) 90 €

#Unsere hausgemachten Kuchen und Torten :

Rund 65 €:

Bluebeery Cheesecake
Himbeer-Käse-Sahne Torte
Schwarzwälder Kirschtorte
Gourmet Apfelkuchen
Rahmkäsekuchen
Schokoladenkuchen
Erdbeerkuchen
Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln

Kuchenplatten 90 €:

Schoko-Kokoskuchen
Zwetschgen mit Butterstreuseln
Erdbeerkuchen
Donauwelle
Rhabarber-Erdbeer-Streusel
Apfel-Kuchen mit Streuseln

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

#Unsere hausgemachten Salatschüssel (5 Liter) :

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke (Vegetarisch) 80 €

Nudelsalat mit Erbsen & Karotten (Vegetarisch) 80 €

Nudelsalat mit Erbsen, Karotten & Fleischwurst 80 €

Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch & frischen Kräutern (Vegan) 80 €

Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern & Fetakäse (Vegetarisch) 85 €

Gurkensalat mit Zwiebeln, Essig & Öl (Vegan) 80 €

Maissalat mit Kochschinken, Zwiebeln & American Dressing 80 €

Krautsalat „Griechischer Art“ (Vegetarisch) 80 €

Coleslaw (Vegetarisch) 80 €

Couscous-Falafel Salat mit Yoghurt-Dressing (Vegetarisch) 110 €

Thunfisch-Quinoa Salat mit American Dressing 110 €

Feta-Salat mit Weintrauben & Balsamico Dressing (Vegetarisch) 110 €

Wassermelonensalat 90 €

(mit Fetakäse, frischer Minze, Himbeeressig & Öl (Vegetarisch))

„Italian Salat“ 110 €

(Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen, Romatomaten mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing & Nussmischung (Vegetarisch))

„Thunfischsalat“ 110 €

(Blattsalat, Roma-Tomaten, Mais , Gurke, Zwiebeln & Thunfisch, inkl. American Dressing)

„Thunfischsalat Spezial“ 120 €

(Blattsalat, Thunfisch, Krautsalat, Tomaten, Mais, Gurke, Zwiebeln, Mozzarella & Fetakäse dazu Balsamico-Dressing)

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

**#Unsere hausgemachten Brunchbuffet
(Angebote ab 20 Personen buchbar):**

No.1

Tomatencremesuppe (Vegetarisch)

Käseplatte (Vegetarisch)
Räucherfischplatte
Schinken- / Bratenplatte

Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch & frischen Kräutern (Vegetarisch)

Rührei mit Bacon

Gemischter Brot- & Brötchenkorb mit Butter

Frisch gepresster Orangensaft

Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen

20,50 pro Person

No. 2

Rinder-Gulaschsuppe
Tomatencremesuppe (Vegetarisch)

Tomate-Mozarella Platte mit frischem Basilikum und Balsamico-Creme (Vegan)

Vitello Tonato mit Karpern

Canapesplatte
Schnittchenplatte

Rührei mit Bacon

Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern & Fetakäse (Vegetarisch)

Gemischter Brot- & Brötchenkorb mit Butter

Frisch gepresster Orangensaft

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce im Gläschen (Vegan)
Hausgemachter Obstsalat im Gläschen (Vegan)

25,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

**#Unsere hausgemachten Buffet
(Ab 40 Personen buchbar)**

No.3

Nachos mit Guacamole, Chillisauce & Käsesauce

Feta & Salat-Wraps (Vegetarisch)

Räucherlachs & Salat-Wraps

Gegrillte Hähnchenbruststreifen & Salat-Wraps

Chilli con Carne

Chilli sin Carne (Vegan)

Gemischter Brotkorb

Kokos-Milchreis mit Himbeersauce im Gläschen (Vegan)

Hausgemachte Mousse au Chocolate mit frischen Früchten im Gläschen

23,50 € pro Person

No.4

Gulaschsuppe

Tomatencremesuppe (Vegetarisch)

Käseplatte (Vegetarisch)

Schinkenplatte

Räucherfischplatte

Roastbeefplatte mit Remoulade

Mini-Frikadellenplatte

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke (Vegetarisch)

Nudelsalat mit Erbsen & Karotten (Vegetarisch)

Krautsalat (Vegan)

Gemischter Brotkorb & Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen

26,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

No.5

Gemischte Antipastiplatte, dazu grünes und rotes Pesto (Vegetarisch)

Bruschetta auf geröstetem Brot (Vegetarisch)

Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum auf geröstetem Brot (Vegetarisch)

Räucherlachs & Salat-Wraps

„Italian Salat“

(Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen, Romatomaten mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing & Nussmischung (Vegetarisch))

Chilli con Carne

Chilli sin Carne (Vegan)

Gemischter Brotkorb

Tiramisu mit frischen Früchten

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten im Gläschen

28,00 € pro Person

No.6

Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter

Gemischte Antipastiplatte, dazu grünes und rotes Pesto (Vegetarisch)

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke (Vegetarisch)

Nudelsalat mit Erbsen & Karotten (Vegetarisch)

Krautsalat „Griechischer Art“ (Vegetarisch)

„Italian Salat“

(Ruccola- und Blattsalat mit Mozzarella-Bällchen, Romatomaten mit Zitrone, Öl-Balsamico-Dressing & Nussmischung (Vegetarisch))

Gegrillte Nacken- und / oder Putensteaks

in hausgemachter Marinade, dazu gegrilltes Gemüse, Backkartoffel, Sour Creme

Gemischter Brotkorb mit Butter

Hausgemachter Obstsalat im Gläschen

Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker im Gläschen

29,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

No.7

Spanische „Gazpacho“ mit Gurken- & Tomatenwürfeln im Gläschen (Vegan)

Canapesplatte
Schnittchenplatte

Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch & frischen Kräutern (Vegan)

Gurkensalat mit Zwiebeln, Essig & Öl (Vegan)

Maissalat mit Kochschinken, Zwiebeln & American Dressing

Hausgemachte Mini-Schnitzel Platte (Schwein/Hähnchen)

5erlei Spieße

(Tomate-Mozarella-Basilikum Spieße, Käse-Weintrauben Spieße,
Gefüllte-Antipasti Spieße, Oliven Spieße, Mini Frikadellen-Cornichons Spieße)

Halbierte Feta-Salat Wraps im Cup (Vegetarisch)

Halbierte Mozzarella-Salat Wraps im Cup (Vegetarisch)

Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten im Gläschen

31,50 € pro Person

No.8

Currywurstpott

Bruschetta auf gerösteten Brot (Vegetarisch)

Tomate Mozarella mit Basilikum auf gerösteten Brot (Vegetarisch)

Gemischte Antipastiplatte, dazu grünes und rotes Pesto (Vegetarisch)

Wrapplatte

(Feta, Räucherlachs und gegrillte Hähnchenbruststreifen Salat Wraps)

Käseplatte

Gemischte Fingerfoodplatte

(„Saganaki“ Spieße mit gegrillten Cherrytomaten; gegrillte Garnelenspieße)

Schaschlikplatte (Hähnchen-/Schweineschaschliks in Sauce)

Hausgemachtes Tiramisuplatte mit frischen Früchten

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten im Gläschen

Kokos-Milchreis mit frischen Früchten im Gläschen (Vegan)

33,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

No.9

Rindertatar auf geröstetem Brot
Lachstatar auf geröstetem Brot

Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Fetakäse (Vegetarisch)

„Chefsalat“
(*Blattsalat, Romatomaten, Mais, Gurke, Zwiebeln, Kochschinken, Gouda & American Dressing*)

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schäschliks
(in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika, dazu Rosmarinkartoffeln)

„Lachs Grillteller“
(*Gegrillte Lachsfilets in hausgemachter Marinade, Zitrone, mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons, Knoblauch & Rosmarin, dazu Backkartoffel mit Sour Creme und / oder Rosmarin-Kartoffeln*)

Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen
Kokos-Milchreis mit Himbeersauce im Gläschen (Vegan)

35,50 € pro Person

No.10

Vitello Tonato mit Kapern
Bruschettaplatte (Vegetarisch)

„Thunfischsalat Spezial“
(*Blattsalat, Krautsalat, Tomaten, Mais, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch, Mozzarella & Fetakäse, dazu Balsamico Dressing*)

„Garlik Lachs Pasta“
(*Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Karotten, Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl, dazu Parmesan*)

„Lasagne Bolognese“
(*Rinder- / Schweine- Hackfleischsauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern, Crème fraîche, mit Käse überbacken*)

„Gemüse Lasagne“
(*Lasagne mit Pilzen, Blattspinat, Knoblauch, Zucchini, frischen Kräutern in Tomatensauce, Crème fraîche, mit Käse überbacken (Vegetarisch)*)

Gemischter Brotkorb mit Butter

Hausgemachte Tiramisuplatte mit frischen Früchten
Panna Cotta Creme mit Erdbeersauce im Gläschen

38,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

No. 11

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Salat, Balsamico-Dressing im Gläschen
(Vegetarisch)
Mini „Saganaki“ (*Gebackener Schafskäse mit Salat*) im Gläschen (Vegetarisch)

Wassermelonen-Salat mit Fetakäse, Minze, Himbeeressig & Öl (Vegetarisch)

Hausgemachtes Pfannengyros
(*aus Schwein oder Hähnchen, mit Zwiebeln, Paprika & Knoblauch*)

Hausgemachte Ćevapčići
(*Bifteki mit Ajvar und Tzaziki, dazu Krautsalat, Fladenbrot und / oder gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“*)

Gefüllte Zucchini mit Bulgur, Kräuter & Feta mit Käse überbacken in Tomatensauce,
dazu gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“ (Vegetarisch)

Gemischter Brotkorb mit Butter

Hausgemachte Mousse au Chocolate mit frischen Früchten im Gläschen
Hausgemachter Obstsalat im Gläschen

39,50 € pro Person

No.12

Spanische „Gazpacho“ mit Gurken- & Tomatenwürfeln im Gläschen (Vegan)

Garnelen-Cocktail mit Salat, Obst & Cocktailsauce im Gläschen

Gebackener Eierkuchen mit Blattspinat, Parmesan, Zwiebeln und Knoblauch (Vegetarisch)

Gurkensalat mit Zwiebeln, Essig & Öl (Vegan)

Maissalat mit Kochschinken, Zwiebeln & American Dressing

Rinder-, oder Schweinegulasch
(*mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln in dunkler Sauce, dazu Kartoffeln oder in Butter gebratene Rigatonis*)

„Mix Fisch Grillteller“

(*Gegrillte Garnelen Spieße mit Mango & Ingwer, Lachsfilets mit Zitrone in hausgemachter Marinade, mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons mit Knoblauch & Rosmarin, dazu Backkartoffel mit Sour Creme oder Rosmarin-Kartoffeln*)

Hausgemachter Obstsalat im Gläschen (Vegan)
Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten

39,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

#Unsere hausgemachten „Menü´s“
(ab 15 Personen buchbar) :

#Fleischgerichte:

Argentinisches Black-Angus-Roastbeef mit Kräuterkruste dazu Remoulade,
Rosmarin-Kartoffeln, gemischter Salat
24,50 € pro Person

Schweinebraten mit Senfkruste, dunkler Sauce, Kartoffeln & Buttergemüse oder Rotkohl
22,50 € pro Person

Rinder-, oder Schweinegulasch mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln in dunkler Sauce, dazu
Kartoffeln oder in Butter gebratene Rigatonis
22,50 € pro Person

Rinderouladen gefüllt mit Senf, Gewürzgurke & Bacon in dunkler Sauce,
dazu Rotkohl oder gebratener Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln,
Kartoffeln oder Kartoffelknödel
24,50 € pro Person

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in Weisswein-Sahne-Sauce,
dazu in Butter gebratene Spätzle
18,50 € pro Person

Gegrillte Hähnchenbrust mit Blumenkohl in Bechamelsauce, dazu Kartoffeln
18 € pro Person

Frikadellen „Nach Art des Hauses“, Blumenkohl in Bechamelsauce, dazu Kartoffeln
18 € pro Person

Grünkohl mit Schweinebacke, Kassler, Kohlwurst, dazu Senf,
Kartoffeln oder gesüßte Kartoffeln
21,50 € pro Person

Pfannengyros aus Schwein oder Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika & Knoblauch, dazu
Tzatziki, Krautsalat & Fladenbrot und / oder
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
19,50 € pro Person

Ćevapčići mit Ajvar & Tzatziki
dazu Krautsalat, Fladenbrot und / oder gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
19,50 € pro Person

Bifteki mit Ajvar und Tzatziki, dazu Krautsalat
Fladenbrot und / oder gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
19,50 € pro Person

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks in hausgemachter Sauce mit
Zwiebeln & Paprika, dazu Rosmarin-Kartoffeln
20,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

„Grillplatte Blau“

Hausgemachtes Pfannengyros aus Schwein oder Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch. Hausgemachte Ćevapčići. Bifteki mit Ajvar und Tzaziki dazu Krautsalat, Fladenbrot und / oder gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
25,00 € pro Person

Gegrillte Hähnchenbrust in Marinade mit Blumenkohl in Bechamelsauce, dazu Kartoffeln
19,50 € pro Person

Gegrillte Nacken- und / oder Putensteaks in hausgemachter Marinade, dazu gegrilltes Gemüse und Backkartoffel mit Sour Creme
23,00 € pro Person

„Grillteller Rot“

Gegrillte Hähnchen- und / oder Schweine-Schaschliks in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln & Paprika, gegrillte Nacken- und Putensteaks in hausgemachter Marinade, dazu gegrilltes Gemüse und Backkartoffel mit Sour Creme
29 € pro Person

#Fischgerichte:

Matjes mit Zwiebeln, Salatbeilage, Remoulade & Bratkartoffeln
18,50 € pro Person

Matjes „nach Hausfrauenart“
Matjes mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffeln
19,50 pro Person

Lachs in Sahne-Dill-Sauce, dazu Brokkoli mit Mandelblättern und Kartoffeln
22,50 € pro Person

„Garlik Lachs Pasta“
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Karotten, Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl, dazu Parmesan
19,50 € pro Person

„Garlik Scampi Pasta“
Taigatelle mit gegrillten Garnellen, Karotten, Lauch & Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl, dazu Parmesan
22,50 € pro Person

„Garlik Garnellen & Lachs Pasta“
Taigatelle mit gegrilltem Lachs, Garnellen, Karotten & Lauch, Sellerie in Knoblauch-Zitronen-Öl, dazu Parmesan
22,50 € pro Person

„Mediterrane Lachs Linguine“
Lachs mit Zucccini in Tomatensahnesauce, dazu Parmesan
22,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

„Lachs Grillteller“

Gegrillte Lachsfilets in hausgemachter Marinade,
Zitrone, gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons mit Knoblauch und Rosmarin,
dazu Backkartoffel, Sour Creme oder Rosmarin-Kartoffeln
24,50 € pro Person

„Garnelen-Spieße Grillteller“

Gegrillte Garnellen Spieße mit Mango & Ingwer in hausgemachter Marinade,
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons, Knoblauch und Rosmarin,
dazu Backkartoffel mit Sour Creme oder Rosmarin-Kartoffeln
25,50 € pro Person

„Mix Fisch Grillteller“

Gegrillte Garnelen-Spieße mit Mango & Ingwer,
Lachsfilets mit Zitrone in hausgemachter Marinade,
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons mit Knoblauch & Rosmarin, dazu
Backkartoffel mit Sour Creme oder Rosmarin-Kartoffeln
28,50 € pro Person

**# Unsere hausgemachten ge- und überbackenen Gerichte
(ab 15 Personen buchbar) :**

Gefüllte Paprika mit Rinder- / Schweine Hackfleisch, Zwiebeln & Knoblauch in
Tomatensauce, dazu Kartoffeln oder
gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
17,50 € pro Person

Gefüllte Zucchini mit Rinder- / Schweine Hackfleisch Zwiebeln, Knoblauch,
geröstete Sonnenblumenkerne & Feta in Schmelzkäse-Sahnesauce, mit Käse
überbacken, dazu gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“
17,50 € pro Person

Gefüllte Zucchini mit Bulgur, Kräutern & Feta mit Käse überbacken in Tomatensauce,
dazu gebräunter Reis in Butter nach „Art des Hauses“ (Vegetarisch)
17,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Broccoli, Mandelnblättchen, mit Käse überbacken (Vegetarisch)
17,50 € pro Person

Süsskartoffelgratin mit Parmesan, mit Käse überbacken (Vegetarisch)
17,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit Blumenkohl, mit Käse überbacken (Vegetarisch)
17,50 pro Person

Kartoffelgratin mit Blattspinat, Knoblauch, mit Käse überbacken (Vegetarisch)
17,50 pro Person

Kartoffelgratin mit Broccoli & Schinkenwürfeln, mit Käse überbacken
18,50 € pro Person

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

Kartoffelgratin mit Rinder- / Schweine-Hackfleisch, Lauch, Knoblauch & Fetakäse,
mit Käse überbacken
19,50 € pro Person

Kartoffelgratin mit gegrillten Lachs, Blattspinat & Knoblauch, mit Käse überbacken
21,50 € pro Person

**#Unsere hausgemachten Pastagerichte
(ab 15 Personen buchbar) :**

„Penne all' Arrabbiata“
Penne in hausgemachter Tomatensauce mit Zwiebeln, Chillis, Knoblauch,
frischen Kräuter & Paprika, dazu Parmesan (Vegetarisch)
13,50 € pro Person

„Riggatoni Bolognese“
Riggatoni in hausgemachter Rinder- / Schweine-Hackfleisch Tomatensauce mit Zwiebeln,
Knoblauch & frischen Kräutern, mit Käse überbacken
15,50 € pro Person

„Riggatoni Gorgonzola-Spinat“
Riggatoni in hausgemachter Gorgonzola-Sahnesauce, mit „einem Hauch von Whiskey“,
Blattspinat, Knoblauch, mit Käse überbacken (Vegetarisch)
15,50 € pro Person

„Tortellini Gorgonzola Spinati“
Tortellini in hausgemachter Gorgonzola Sahnesauce, mit „einem Hauch von Whiskey“,
Blattspinat, Knoblauch, mit Käse überbacken
15,50 € pro Person

„Tortellini Prosciutto cotto“
Tortellini in hausgemachter Sahnesauce, Prosciutto cotto, Pilzen,
frischen Kräutern, dazu Pamesan
15,50 € pro Person

„Gnocchi Gorgonzola“
Gnocchi in hausgemachter Gorgonzola-Sahnesauce mit „einem Hauch von Whiskey“,
Blattspinat, Knoblauch, mit Käse überbacken (Vegetarisch)
15,50 € pro Person

„Lasagne Bolognese“
Lasagne mit hausgemachter Bolognesesauce, Rinder- / Schweine-Hackfleischsauce,
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern, Crème fraîche, mit Käse überbacken
17,50 € pro Person

„Gemüse Lasagne“
Lasagne mit Pilzen, Blattspinat, Knoblauch, Zucchini, frischen Kräutern in Tomatensauce,
Crème fraîche mit Käse überbacken (Vegetarisch)
17,50 € pro Person