

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschläge Catering

Anbei unsere Menüvorschläge für ein Catering.

*

Ihr könnt zu jedem Menüvorschlag noch ein Dessert oder ein Salatbuffet dazubuchen. Beachtet hier bitte die Dessert-/Salat-Auswahlliste.

*

Ihr könnt bei uns auch Servicepersonal für eure Veranstaltung buchen (30 € pro Person/Stunde)

*

Ihr bekommt bei uns auch Teller & Besteck.

Hier stellen wir euch 0,45 € zzgl. MwSt. pro Teil in Rechnung
(dies beinhaltet die Leihgebühr incl. Reinigung)

*

Bitte bringt das komplette Equipment bis Montag 13 Uhr zu uns zurück.

Gerne organisieren wir euch auch einen Abholservice. Hier stellen wir euch 50 € in Rechnung

*

Es gilt der zur Veranstaltung gültige Mehrwertsteuersatz

*

14 Tage vor eurem Event wird eine Anzahlung fällig.

- Hochzeiten 2.500 €

- Feierlichkeiten über 1.000 € 50 %

*

Stornierung:

-Bis 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin: Stornierung ohne Gebühren möglich

- andernfalls werden 40 % des Angebotspreises in Rechnung gestellt

Viel Spaß beim Stöbern in unseren Menüvorschlägen!

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag I

Suppe:

Hochzeitssuppe

(Klare Rinderboullion mit Grießklöschen, Markklöschen, Suppenmaultäschle, Leberklöschen & Eierstich)

oder

Saisonelle Cremesuppe (Spargel möglich)

Warmes Buffet:

Rinder-Schmorbraten vom heimischen Weidetier in deftiger Rotweinsauce

*

Variation vom heimischen Landschwein (auf Wunsch teilweise saisonal gefüllt)
mit Bratensauce

*

Partyschnitzel von der Putenbrust

*

Vegetarische Gemüselasagne

*

Butternudeln, Serviettenknödel, Kroketten

*

Bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Möhren, Erbsen & Blumenkohl

*

Dessert in Schüsseln:

Quarkmousse mit frischen Früchten

*

Maracujacreme

*

Schokoladenmousse auf Fruchtsalat

32,50 € zzgl. MwSt. pro Person
(ohne Dessert 27,50 € zzgl. MwSt. pro Person)

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag II

Suppe:

Hochzeitssuppe

(Klare Rinderboullion mit Grießklöschen, Markklößchen, Suppenmaultäschle & Eierstich)

oder

Saisonelle Cremesuppe

Warmes Buffet:

Rumpsteak mit zweierlei Kräuterbutter **oder** Zwiebelrostbrätle in deftiger Zwiebelsauce mit Röstzwiebel vom heimischen Angus Roastbeef

*

Filet vom regionalen Landschwein am Stück gebraten mit Sherryrahmsauce

*

Maispouardenbrust mit Chorizo gespickt

*

Badische Grünkernküchle mit Kräuterquark

*

Dinkelspätzle, Kartoffelgratin, Rustikale Pommes

*

Bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Möhren, Erbsen & Blumenkohl

*

Auswahl Salatbuffet

(Standardsalate, Ansonsten kommt ein entsprechender Aufschlag dazu. Siehe Salatauswahl)

Dessert im Schüsseln:

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

*

Mousse von heller & dunkler Schokolade

*

Cocktail von frischen Früchten

37,60 € zzgl. MwSt. pro Person

Optional: Dessert in Gläschen Aufpreis 1,50 € zzgl. MwSt.

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag III

Vorspeisenbuffet:

Reichhaltige Anti-Pasti Auswahl

*

Auswahl an heimischen Schinken an Melone

*

Lachscreperolle mit jungem Spinat und Honig-Senf

*

Auswahl an Baguette und Olivenbrot

Warmes Buffet:

Rumpsteak mit zweierlei Kräuterbutter **oder** Zwiebelrostbrätle in deftiger Zwiebelsauce mit Röstzwiebel vom heimischen Angus Roastbeef

*

Filet vom regionalen Landschwein im Speckmantel mit Portweinjus

*

Gefüllte Hähnchenkeule mit Spinat, Feta & getrockneter Tomate mit Portweinjus

*

Auswahl an zwei Fischen mit Frucht & frischen Kräutern
(Lachs, Saibling, Goldforelle, Rote Meerbarbe, Zander, Steinbeißer, Seehecht)

*

Cremige Penne Rigate mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan

*

Dinkelspätzle, Kartoffelblinis, Herzoginkartoffeln

*

Buntes Marktgemüse mit Zuckerschoten

Dessert im Gläschen:

3 verschiedene Sorten

46,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Optional: Front-Cooking Fisch 160 €, Front-Cooking Fleisch & Fisch 449 €

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag IV

Vorspeise:

Mediterranes Grillgemüse

*

Carpaccio vom Angusfilet mit Rucola & gehobeltem Parmesan

oder

Vitello Tonato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Parmesan & Kapernäpfel

*

Mit in „sweet berry“ gebeizter Lachs,
Auswahl an geräuchertem Fisch mit Honig-Senf-Espuma & Sahnemeerrettich

*

Allgäuer Bergbauernschinken an Schüttelbrot

oder

Roher Bauernschinken an Honigmelone

*

Auswahl an Baguette und zweierlei Dipp´s auf den Tischen

Warmes Buffet:

Rosa gebratenes Roastbeef von der Angus-Färsen am Buffet tranchiert mit Rosmarinjus

oder

Kalbsrücken von der Angus-Färsen am Buffet tranchiert mit Rosmarinjus

*

Ganze Lachsseite mit Kräuterkruste an Weißwein-Senfsauce

*

Medallion vom regionalen Schweinefilet mit gebratenen Waldpilzen & Rahmsauce

*

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

*

Hohenloher Trambele, Dreierlei Tagliatelle, Kartoffelkrapfen

*

Bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Möhren, Erbsen, Blumenkohl & Speckbohnen
mit Spargel + 1,40 € zzgl. MwSt. pro Person

*

Dessert in Gläschen:

3 Sorten von der Dessertkarte mit Parfait oder Sorbet

48,80 € zzgl. MwSt. pro Person
(ohne Dessert: 41,10 € zzgl. MwSt. pro Person)

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Dessertauswahl

Je 3 Sorten in Schüsseln 5,00 € zzgl. MwSt. pro Person

Aufpreis in Gläschen 1,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Holunder Panna cotta mit Punschspiegel

Panna cotta mit Fruchtspiegel

Kokos-panna-cotta auf Aperolgelee

Mousse von heller & dunkler Schokolade

Mousse áu Chocolat auf Fruchtcocktail

Monkey shoulder (mit Wishky)

Helle Mousse auf Rhabarberkompott

Joghurtcreme mit saisonaler Frucht & Crunch

Maracujacreme

Quarkmousse mit Fruchtkompott

Creme brûlée

Creme brûlée von der Tonkabohne

Cocktail von frischen Früchten

Tropische Obstplatte (Auf Wunsch mit Schokofrüchten + 1,50 € zzgl. MwSt.)

Aufpreis für folgende Dessert:

Hausgemachte verschiedene Sorbet's oder Parfaits

Creme cheese Brownie

Grillbanane mit Marshmellos und Schokolade

Früchte-Bonbons

+ jeweils 1,20 € zzgl. MwSt. pro Person

Auf Wunsch auch als Dessertteller kombinierbar!

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Salatauswahl

Bunter Blattsalat mit Vinaigrette

dazu 4 Rohkostsalate wählbar:

Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Karotten-Apfelsalat

Karotten-Weißkrautsalat mit salzigen Erdnüssen

Gurken in Dillrahm

Griechischer Bauernsalat mit Feta(auch lauwarm möglich)

Cocktail von Tomate & Mozzarellaperlen

Tomatensalat mit Zwiebeln

Rettich-Radieschen

Weißkrautsalat

Rotkohlsalat (Saisonall mit Zimt oder Birne)

Bohnensalat

Mexicosalat

Kohlrabisalat

Badischer Grünkernsalat

Waldorfsalat mit Mandarinen & Walnüssen

5,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Aufpreis für folgende Salate:

Hausmacher Kartoffelsalat

Mais-Ananassalat

Feldsalat

+ 1,50 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Exklusivsalate:

Lauwarmer Süßkartoffelsalat

Süßkartoffelsalat mit Feigen & Ziegenkäse

Süßkartoffelsalat mit schwarzen Bohnen & Avocado

Avocado-Erdbeersalat mit Ingwerdressing

Orientalischer Möhrensalat mit Datteln

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren

Cous-Coussalat mit Paprika & Minze

Mediterraner Salat von Penne, Grillgemüse, Rucola & gehobeltem Parmesan

Kohlrabi-Apfelsalat mit Ziegenkäse & Cranberries

Kichererbsensalat mit Limetten-Honig-Dressing

Lauwarmer Gnoccisalat mit Schwarzwurzeln

Mais-Gurken-Chilissalat mit Belugalinsen

+ 2,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Aufgrund der größeren Menge beim BBQ kommt ein Aufpreis von 2,90 € zzgl. MwSt. pro Person dazu

Auf Wunsch auch als Salatteller möglich (Preise individuell)

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Mitternachtsbuffet I

Currywurstragout im kultigen Becher
mit Stangenweißbrot

5,90 € zzgl. MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet II

Currywurstragout im kultigen Becher
BIO-Käseauswahl mit Früchten, Mango Chutney und Honig
Partybrötchen, Brot, verschiedenes Baguette & Butter

7,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet III

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Partybrötchen, Brot, Stangenweißbrot & Butter

7,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet IV

Bio-Käseauswahl mit Früchten, Mango Chutney und Honig
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Partybrötchen, Brot, Stangenweißbrot & Butter

8,90 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Mitternachtsbuffet V

BIO-Käseauswahl mit Feigensenf, Mango Chutney und Honig
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Fisch (Lachscreperolle **oder** Variation von Edelfischen **oder** Hohenloher Bachforelle)

10,50 € zzgl MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet VI

BIO-Käseauswahl mit Feigensenf, Mango Chutney und Honig
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Reichhaltige Anti-Pasti-Auswahl

10,50 € zzgl. MwSt. pro Person