



Sehr geehrte Damen und Herren



Wir freuen uns, dass Sie unser umfangreiches Angebot zum Thema
Partyservice kennenlernen möchten.

Beim Streifzug durch unser Prospekt werden Sie feststellen, dass
die Welt des Buffets ein Thema mit beinahe unendlich vielen
Variationen und Möglichkeiten ist.

Egal, ob zum zünftigen Betriebsfest mit rustikalen Schmankerln, zu
Konferenz mit Sektempfang und raffinierten Appetithäppchen,
oder zu festlichen Anlässen mit feinen Spezialitäten aus Franken
und der Welt, wir haben für jeden Anlass das passende Angebot.

Da wir laufend neue Buffet-Ideen entwickeln, können wir leider
nicht alles in diesem Prospekt aufnehmen.
Gerne beraten wir Sie jedoch in einem individuellen Gespräch und
machen ihr Fest zu einem unvergesslichen und einzigartigen
kulinarischen Erlebnis.

Auf Wunsch übernehmen wir auch gerne die Bewirtung, stellen
Bedienungspersonal zur Verfügung und statten Sie gerne mit dem
notwendigen Geschirr aus.

Partyservice bis ca. 500 Personen!

Bitte beachten Sie: Alle Preise sind Abholpreise. Diese können je
nach Serviceleistung variieren.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Inh. Ute Seibel
Varellweg 1 D – 95448 Bayreuth
Tel.: 0921 – 92651 Fax.: 980670
www.gaststaette-maisel.de
info@gaststaette-maisel.de



Vorspeisen

Bruschetta	1.20 €
Mediterrane Crostini-Auswahl	1.30 €
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel	2.90 €
Carpaccio von der Roten Bete mit Kräuternüssen	2.90 €
Birnen mit Hüttenkäsefüllung auf Blattsalat	3.10 €
Salatvariation mit Dressing und Croutons	3.50 €
Honigmelone mit Parmaschinken	3.50 €
Edellachsrollchen mit Apfel, Dill, Meerrettich- Frischkäse	3.50 €
Mille-feuille vom Apfel, Forelle und Roter Bete	3.90 €
Caprese	3.90 €
Mango-Mozzarella-Caprese	3.90 €
Capresetürmchen	3.90 €
„Bayerische Antipasti“	4.20 €
„Klein und Fein“: gemischte Vorspeisenauswahl im Glas	4.20 €
Garnele in Kartoffelkruste und Mini-Frühlingsrolle mit Dip	4.50 €
Gemischte Antipasti-Platte	4.90 €
Lachs-Ananas-Carpaccio	4.90 €
Gravedlachs auf Melonenschiffchen mit Ingwersauce	4.90 €
Vorspeisenteller „Toskana“; Italienische Salami, Parmaschinken, Käse, Trauben und Kirschtomaten	4.90 €
Carpaccio vom Rind	5.90 €



Edel-Häppchen oder Minisandwich
Schinken, Braten, Filet, Käse, Rohkost, Lachs
1.80 €

½ belegte Brötchen
Schinken, Braten, Käse, Wurst und Lachs
Einfach 1.70 € – gehoben 1.90 €

Mini-Burger Mix
1.80 €

Fränkisches Brotzeitbrett
Schmalzbrot, Kanzer Mettbrot, Rohschinken,
Ziebeleskäs, Bierkäs, Obazta
1.50 €

Sandwich
Fitness, Holzhacker, Mailänder, „Kanzer“,
Mozzarella, Lachs
2.90 €



Italienischer Gourmet-Burger, Schnitzel Burger
Calvados-Cheeseburger, Veggie Burger, Bayern Burger
Nordsee Burger, Rocket Burger
„Bollo Picante“: Chili, Veggie, Mango-Jalapeño-Hühnchen
Franken-Döner mit Pulled Pork
5.00 €

Gefüllte Eier, Lachseier	1.30 €
Crostiniauswahl	1.30 €
Gefüllte Blätterteigkanapees, Blätterteig-Käsestangen	1.40 €
Käse-Melonen-Spieße, Tomatene-Mozzarella-Spieße	1.40 €
Fleischbällchen, Gyrosbällchen	1.70 €
Fränkische Bratwurst-Happas im Glas	1.70 €
Lachsroulade	1.90 €
Käsestrudel gefüllt mit Schinken, Gemüse, Lachs oder Krabbenmousse	1.90 €
Crissini mit Schinken und Käse umwickelt	1.90 €
Gemüsesticks mit Dipp	2.20 €
Salatcocktail-Gläser ab	2.50 €
Mango-Mozzarella oder Tomate-Mozzarella im Glas	2.50 €
Variation vom Pulled Pork in der Tüte	2.90 €
Gefüllte Ziegenkäseknödeln auf Zimt-Rosmarintragout	2.90 €



Gehobene Auswahl

(Empfehlung pro Person: 8 Stück)

Häppchen, Mini-Sandwich

Kombination aus Garnele und Frühlingsröllchen im Glas

Melonen-Käsespieße, Mozzarella-Tomatenspieße

Roulade mit Lachs-Mousse, Blätterteig Canapés

Fränkische Bratwurst-Happas im Glas

Melonen-Schinken-Variation im Glas

Hackfleischbällchen auf Kräuterdipp

Exotischer Käse-Früchte-Spieß

Italienischer Pasta-Spieß auf Saucen-Spiegel

Variation vom Pulled Pork in der Tüte

14.00 €

Was Süßes für danach:

Mini-Dessertauswahl

ab 2.90 €





Franken Auswahl

(Empfehlung pro Person: 6 Stück)

Fränkische Brotzeitschnitten, ½ belegte Brötchen
Rohkostschälchen mit Ziebeleskäs, Mini-Burger Auswahl
Fleischküchle auf Kartoffelsalat
Gefüllte Mini-Laugenstangen
8.90 €

„Veggie“ Finger Food

(Empfehlung pro Person: 8 Stück)

Häppchen mit Käse und auf Wunsch mit Fisch
mediterrane Crostini
Trüffel-Käsestrudel, Blätterteig-Canapés
Käse-Nuss-Praline am Obstspieß
gefüllte Ziegenkäse-Pasta auf Zimtragout
Antipasti Spieße, Melonen-Käse-Spieße
Frühlingsröllchen mit Dipp
Tomate-Mozzarella im Glas
14.00 €

--- auch Vegan kombinierbar ---

Finger Food „Vegan“

(Empfehlung pro Person: 8 Stück)

Gemüsesticks auf Kräuterschaum, Antipasti-Spieße,
Häppchen (veganes Brot und Belag), Pilzrisotto im Glas,
Frucht-Käse-Spieße, Maultasche auf Kokosschaum im Glas,
gebackene Gemüsetaler auf Dipp

16.00 €

„Flying Buffet“ Warm

(Empfehlung pro Person: 8 Stück)

Mini-Burger Mix

Gefüllte Pasta mit Zimtkürbis in Safranschaum

Garnelenspieß auf Gemüse-Risotto

Minisalat mit Mais-Hühnchen am Spieß

Gebackener Käse auf hausgemachten Preiselbeeren
mit Toastecke

Räucherlachs auf Rösti mit Kräuter-Dip

Truthahn-Ragout auf Kartoffelpüree

Fränkische Schnitzelstreifen auf Bratkartoffelnockerl

Gänsebrüstchen in Pflaumensauce auf Mandelreis

16.00 €

Aus dem Suppentopf



Suppen mit Einlagen

Bayerische Brotsuppe, Festtagssuppe,
Flädlesuppe,
Fränkische Leberknödelsuppe, Grießklößchen Suppe,
Hausgemachte Gulaschsuppe,
Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen, Minestrone
1.90 € - 3.90 €



Rahmsuppen

Apfel-Krensuppe, Altfränkische Kartoffelsuppe,
Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen,
Ingwer-Möhrensuppe,
Schweizer Käсли-Suppe,
Piri Piri-Paprika-Proseccosüppchen,
Spargelcremesuppe, Tomatencremesuppe,
„Spanische Versuchung“
Kokos-Kürbissuppe
Knobi-Kräutersuppe mit Croutons
1.90 € - 3.90 €





Pasta und Co.



Pastavariationen

„Carbonara“, „Bolognese“, Schinken-Käsesauce
Champignon-Sauce, Thunfischsauce,
mit Garnelen in Käse-Knoblauchsauce,
Grappa- Trüffelsauce, Gorgonzola-Walnuss-Sauce,
Nuss-Sauce mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet,
„Mailand“ mit italienischem Grill-Gemüse,
Lachsschaum mit frischem Rucola und Kirschtomaten
ab 5.50 €



Überbackene Pasta

Bayerische Käsespätzle
Lasagne: Original, „Tricolore“, Gemüse, Lachs,
Thunfisch, „alla Maria“
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
ab 5.50 €





Pfannenvariationen: Grenzenlose Vielfalt



Grillpfanne

Grillkamm, gegrillter Bauch, Grillhaxen , panierte Schnitzel,
Geflügel, Putenfleischspieße und Hähnchenkeulen

7.90 €

Schnitzel-Phantasie

Cordon bleu, „Italia“, „Auf der Alm“, Gourmetschnitzel und
Schnitzel „Wiener Art“

7.20 €

Bratenpfanne

Bratenauswahl vom Schwein, Rind und Truthahn
mit einer Auswahl an Bratensaucen

7.90 €

Hütten-Pfanne

„Alpenglück“, gratinierte Fleischküchle, fränkische Bratwürste,
Grillhaxen, „Auf der Alm“ und Kräuter-Hähnchenkeulen

8.20 €

Geflügelpfanne

Putenkeulen, panierte Putenschnitzel, Gans, Hähnchenkeulen,
Geflügelspieße und Hähnchenmedaillons mit Bruschetta-Haube

9.80 €

Maisels Schmankerlpfanne

Kartoffelgratin, belegt mit gegrillten Schweine-, Rind- und
Putensteaks, dazu Speckstreifen, panierte Zwiebelringe und eine
Auswahl an Marktgemüse

12.90 €

Italienische Versuchung

Truthahnmedaillons überbacken, Saltimbocca,
Hähnchenschenkel „Sicilia“, gefüllte Schnitzel „Italia“

8.20 €

Eremitagen-Pfanne

Gänsebrüstchen, Schlemmer-Filet „Florenz“ gratiniert,
Puten-Fleischspieß, gefüllte Gourmetschnitzel,
„Knusperferkel“ (Schweinefilet im Blätterteigmantel)

9.80 €

Bauernschmauspfännle

Hausgemachter Leberkäs, Schnitzel, Knusperhaxe,
fränkische Bratwürste und Grillbraten

6.20 €

Kanzer Pfännle

Überbackene Schlemmerschnitzel, Holzhackersteak, Fleischküchle,
Knoblauchrippchen und Hähnchenkeulen

8.20 €

Fränkische Grillspezialitäten

Grillbrett

zum Selbstgrillen oder Grillen lassen

(Empfehlung pro Person: 3 Stück)

Steaks, Bauchscheiben, Fränkische Bratwürste

Gemischte Spießauswahl:

Euro-, Filet-, Spargel-, Mailänder-, Indonesische-, Rinder-

Halloumi-, Puten-Südsee-Spieße, Garnelenspieß

Lammlachse, Spanferkelkotelett, Spareribs

Vegetarisch:

Gemüsespieß, Grillfeta, Kartoffelspieße

7.90 €

Beefer

Steaks vom Entrecote aus dem Beefer	7.90 €
Rinder Filet	9.90 €
Rumpsteak	8.90 €
Lachsfilet	7.90 €
Riesengambas nach Größe ab	4.90 €
Grillsaucen	0.60 €

Gerne stellen wir ihnen eine individuelle Auswahl zusammen.

Bayerische und Fränkische Schmankerl

Haxen

Gegrillt oder gekocht, Pfeffer-, Zwiebel-, Bier-, oder Kaiserhaxe,

Bayerisches Ossobuco

6.20 €

Braten vom Schwein

Rouladen, Tiroler Jägerrouladen, Krustenbraten, Spießbraten

oder Kirchweihbraten, Apfel-Rotwein-Braten

Senfrahm-, Zwiebel-, Schwammerlrahm-Braten,

6.30 € - 6.90 €

Fränkische Schäufele

Pfeffer-, Zwiebel-, Knoblauch-, oder Holzofenschäufele

7.20 €

Spießauswahl

(Portionsempfehlung pro Person: 2 Stück)

Spargelspieß, Kanzfeuerspieß, Apfel-Calvados-Spieß,

Husarenspieß, Karibikspieß, Gyrosspieß, Mailänder Spieß,

Tiroler-, oder Schaschlikspieß

je 3.90 €





Bayrische und Fränkische Schmankerl



Saure Bratwürste	3.50 €
Römerbraten, gegrillter Bauch	4.50 €
Erbseneintopf, Linseneintopf, Kartoffeleintopf, Pichelsteiner Eintopf	4.90 €
Gefüllte Hackfleischcrepês, überbacken	4.90 €
Altfränkischer Pfannkuchen	4.90 €
Bauernomelette	4.90 €
Hackbraten, Kohlroulade, Fleischküchle, Schlemmerfleischküchle	4.90 €
Hackfleischbällchen in Gemüserahm, Pfefferrahm oder Ratatouillegemüse	5.50 €
Zwiebel- oder Knoblauch-Rippla, Omas Rippla	5.50 €
Tiroler Hackfleisch-Käsestrudel	5.90 €
Back-, Krusten-, Honig- Rosmarinschinken	5.90 €
Schaschlikpfanne und Gulasch in verschiedenen Variationen	5.90 €
Schinken in Brotteig	6.20 €
Kassler in Blätterteig	6.50 €
Spanferkelrollbraten	6.50 €
Gefüllte Grillbraten	6.50 €
Nussschinken in Wahnussteig	6.90 €
Spanferkel	7.90 €

Schnitzelauswahl

(Portionsempfehlung pro Person: 2 Stück)

Schnitzel paniert

„Wiener Art“, Putenschnitzel und Krenschnitzel
je 2.70 €

Gefüllte Schnitzel

„Kreta“, „Italia“, „Roma“ (Pute), Cordon Bleu, Käseschnitzel,
Zwiebel-Kräuterschnitzel
je 3.90 €

Schnitzel in Sauce

Winzerschnitzel, Jägerschnitzel, Teufels-Schnitzel, Paprika- oder
Rahmschnitzel, Apfel-Weinschnitzel, Pesto-, Pfeffer-,
Mexikoschnitzel, Schweizer Käсли-Schnitzel,
Knoblauch-Kräuterschnitzel
je 3.70 €

Überbackene Mini-Schlemmerschnitzel

(Portionsempfehlung pro Person 3 Stück)
Altbayerisch, Gourmet und „Auf der Alm“
je 2.50 €



Gerichte vom Schwein: Von ausgefallen bis zünftig



Filetvariationen

Filet „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
Knusperferkel, Filet in Sherrysauce, Filet mit Käsekruste,
Filettopf in Käse-Sahnesauce, Filet alla Crema mit Champignons
oder Pfeffer, Burgunderlendchen, Toskana-Lendchen

8.80 €

Steakvariationen

(Portionsempfehlung pro Person: 2 Stück)

Zwiebelsteak, Pfeffersteak, Schaschliksteak, Mexikosteak
überbackenes Broccoli-Schlemmersteak,
Trapper-Steak, Krensteak, überbackenes Steak „Altfränkisch“

3.00 €

Pfannen

Gyros-Reispfanne, Indonesische Schnitzelpfanne, Pizzatopf,
Brasilianischer Feuertopf,
Wodka-Pfanne, Schaschlikpfanne

5.90 €

Geschnetzeltes

in verschiedenen Variationen z.B.

Jäger-, Brandy-, Balkan-, Rahmgeschnetzeltes

5.90 €


Geflügel



Hähnchenkeulen	2.40 €
Grillhähnchen	5.90 €
Geflügelpiccata im Parmesan-Mantel	6.20 €
Limetten-Hühnchen	6.90 €
Bayerisches Backhendl	6.90 €
Hähnchengeschnetzeltes in Apfel-Rucolasauce	7.20 €
Hähnchenmedaillons „Milano“	7.20 €
Karibikhühnchen	7.50 €
Hähnchenbrustfilet in Sherryrahm	7.50 €
Coq au vin vom Hähnchenbrustfilet	7.70 €
Jalapeño-Mangochutney-Hähnchen	7.90 €
Paprika-Prosecco-Hühnchen	7.90 €
Orangen-Rosmarin-Hühnchen	7.90 €
Hähnchenbrust in Rotweinsauce mit Backobst	7.90 €
Hähnchenmedaillons „Toscana“	7.90 €
Hähnchenmedaillons mit Bruschetta-Kruste€	7.90 €
Nussknackersinfonie vom Hänchenbrustfilet	7.90 €
Pestohähnchen mit frischem Rucola und Kirschtomaten und Camembert gratiniert	8.20 €



eflügel



Putenkeulen	6.90 €
Putenrahmbraten	6.90 €
Putenmedaillons in Orangen- oder Mangosauce	6.90 €
Putencurry mit Ananas	7.20 €
Züricher Rahmgeschnetzeltes	7.30 €
Putenmedaillons „Winterzauber“	7.30 €
„Kanzer Geheimnis“	7.90 €
Italienische Gourmetroulade	8.90 €
Gänsebrust	10.90 €
Gänsebrüstchen alla Orange	11.50 €
Gänsebrust in Pflaumensauce	11.50 €
¼ knusprige Gans	12.90 €
Ente	11.90 €
Entenbrust	12.90 €



Geflügelpfannen

Asiapfanne, Gemüse-Geflügelpfanne,

Indische Hühnchenpfanne

6.20 €

Gerichte vom Rind

Fränkischer Sauerbraten	7.50 €
Rinderrahmbraten	7.50 €
Rinderroulade	7.90 €
Krenfleisch	7.50 €
Westerwälder Edelfleisch	7.50 €
Mexikopfanne	8.90 €
Rinderbraten in Rotwein-Backpflaumensauce	8.90 €
Filet in Pfeffer- oder Champignonrahmsauce	13.90 €
Filetsteak vom Rind mit Gemüsehaube	15.90 €

Gerichte vom Kalb

Kalbshaxe	9.90 €
Ossobuco	9.90 €
Kalbsrahmbraten, Kalbsnierenbraten	10.90 €
Kalbsrahmschnitzel	10.90 €
Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce	10.90 €
Kalbsrückenmedaillons in Calvados-Rahmsauce mit gedünsteten Apfelingern	11.90 €

Gerichte vom Wild

Kaninchenkeule	7.90 €
Lammbraten	9.50 €
Lammkoteletts	9.90 €
Lammstelzen in Pfefferrahmsauce	9.90 €
Lammspieße	11.90 €
Wildroulade	8.90 €
Jägerragout, Wildragout	8.90 €
Wildschweinbraten	11.90 €
Hirschbraten	11.90 €
Rehbraten	11.90 €
Wildschweinmedaillons in Preiselbeersauce	13.90 €

Unser Sommertipp
Rohes Grillbrett für Ihre Grillparty!
Genießen Sie unsere einzigartige
Auswahl an Grillspezialitäten auch zu Hause!



Fischgerichte

Gebackenes Schollenfilet	6.90 €
Schollenfilet mit Gemüsehaube	7.90 €
Schollenfilet „Italia“	7.90 €
Lachspiccata im Parmesan-Mantel	9.90 €
Welsfilet in Mandelhülle	9.90 €
Welsfilet mit Käse-Kräuterkruste	9.90 €
Griechischer Schlemmerfisch	9.90 €
Tiroler Fischfilet vom Wels	9.90 €
Wildlachsfilet in Limettensauce	10.20 €
Fischvariation „Tricolore“	
Komposition vom Welsfilet mit frischem Spinat und Räucherlachs	10.90 €
Zanderfilet in Weißweinsauce	10.90 €
Wildlachs in Grappa-Trüffelrahm	11.90 €
Limetten-Zanderfilet	11.90 €
Gourmet-Fischfilet, überbacken mit Croutons, Zwiebeln und Oliven	11.90 €
„Fränkischer Seenzauber“ in Weißkraut-Parmesan-Hülle	11.90 €
Meeressinfonie vom Zander, Wels und Wildlachs	12.90 €



chlemmerfisch – auch kalt ein Genuss



Lachsvariationen

Zitronenlachs, Pfefferlachs

Lachscarpaccio, Gravedlachs mit Ingwer-Dilldressing

Melonenschiffchen mit Räucherlachs

Wildlachsfilet in Gemüse

Gratiniertes Wildlachsfilet

Variationen von Edelmatjes

Indonesisches Matjescarpaccio

Preiselbeer-Matjes-Schnecken

Reibekuchen mit Matjesschleifen und Dillquark

Tiroler Feldsalat mit Matjesschleifen

Matjesröllchen in Meerrettichschaum

Mariniertes Heringsfilet hausgemacht

Gemischte Fischvariationen

Gemischte Variation vom Räucherfisch

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Kanzer Edelfischteller, Petits Fours vom Räucherfisch

Lachsmousse, Krabbenmousse, Forellmousse



Beilagen 1.90 €- 2.90 €

Als vegetarische und vegane Hauptgerichte ab 6.90 €

Erdäpfelideen

Andalusische Kartoffelpfanne, Kroketten, Röstis,
Herzoginnenkartoffeln, Country- und Bratkartoffeln,
Schmandkartoffeln, Speckkartoffeln, Backkartoffeln,
Pommes-Frites, Rosmarinkartoffeln, Dampfkartoffeln
Hausgemachte Franzkuchen mit Gemüsestreifen
Bayerische Bratkartoffel-Nockerl

Kartoffelgratin

Auch kombinierbar mit Zucchini, Tomaten, Broccoli
und als „Waldler Art“

Püree

Kartoffel-Zwiebel-, Kartoffel-Kräuter-,
Kartoffel-Parmesan-, Kartoffel-Selleriepüree

Reis

Wildreis, Curryreis, Rosinen-Zimtreis, Gemüsereis,
Serbischer Reis, Mandelreis

Pasta

Kräuternudeln, Butterspätzle

Beilagen 1.90 €- 2.90 €

Als vegetarische und vegane Hauptgerichte ab 6.90 €



Fränkische Klöße

„grüne“ Klöße, Speckklöße,
Semmelklöße, Serviettklöße

Gemüsevariationen

Italienisches Grillgemüse, Zucchini, Wok-Gemüse,
Kokos-Gemüse, gratinierte Gemüsepuffer
Auswahl an buntem Marktgemüse,
gefüllte Zucchini, Romanescoröschen, Wurzelgemüse, Rosenkohl,
Genueser Spinat, Speck-Bohnen „Tirol“
Griechisches Feta-Gemüse,
überbackener Chicorée, Bayerisches Fitnessgemüse
überbackene Crêpes mit Spargel gefüllt,
Gemüse-Käse-Crêpes

Tiroler Pilzpfanne

Sauerkraut, Weinkraut, Schmandkraut

Rotkohl, hausgemachte Preiselbeeren

Brotkorb



Hauptgang vegetarisch

Griechische Gemüsekartoffeln mit paniertem Feta
Gemüsestrudel auf Tomatenspiegel mit gefüllter Folienkartoffel
Gefüllte Zucchini auf Kartoffel-Tomatengratin
Gemüse-Käse-Crêpes mit Rosmarinkartoffeln
Tortellini in Gorgonzola-Sauce, Kürbis- oder Proseccoschaum
Gemüselasagne, Ricotta-Crêpes mit Basilikumkartoffeln
Nussknacker-Pasta umlegt mit Broccoli-Röschen
Gefüllte Ziegenkäse-Nudeln in Zimt Kürbissauce
Kräutersteaks auf Kürbis-Risotto
Auswahl an buntem Marktgemüse mit vegetarischem Steak und
Rosmarinkartoffeln Pilz-Risotto mit paniertem Feta
Pasta-Buffer
7.90 €

Hauptgang vegan

Risotto-Pfanne oder Pasta mit Kokosgemüse
Pastavariation mit italienischem Grillgemüse
Maultaschen auf Sommergemüse
Chilisteak auf Gemüsereis, Südsee-Steak mit Curryreis
Pilzrisotto mit Gemüsestreifen
Pasta oder Risotto mit leichtem Thaimüse
8.90 €

Kalte Gerichte



Fränkisches Brotzeitbrett

Rehrücken

Bratenplatte, Wurst- und Schinkenplatte,

Roastbeefplatte, Geflügelplatte

Schinken-Spargelplatte, Rohkostplatte

Käsevariation

Obatzda, Zwiebelmett, Zwiebelkäse, Griebenschmalz,

„Zibalaskäs“

Gefüllte Eier, Eierplatte „Tonno“

Kassler mit Musik

Mariniertes Schweinefilet süß-sauer

Züngle mit Apfel-Meerrettichsauce

Zwiebelfisch

Carpaccio vom Tafelspitz

Mediterrane Filetplatte

„Vitello Tonnato“

ab 4.50 €



Salate

(Portion ab 2.00 €)

Zu kalten Gerichten

Käsesalat, Geflügelsalat, Matjes-Topf,
Krabbenscocktail, Lachssalat, Thunfischsalat,
Schweizer Wurstsalat, Bayerischer Wurstsalat, Waldorfsalat,
Fränkischer Bratwurstsalat
Mailänder Nudelsalat, Tortellinisalat



Zu warmen Speisen

Auswahl an Blattsalaten, Bunter Salat,
Zucchinisalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat,
Karottensalat, Karotten-Selleriesalat, Paprikasalat,
Lauch-Ananassalat, Käse-Joghurtsalat, Apfel-Blaukrautsalat,
Krautsalat „Bodensee“, Amerikanischer Krautsalat
Bayerischer Krautsalat, Schichtsalat, „Light“-Salat,
Bayerischer Kartoffelsalat mit und ohne Mayonnaise,
Griechischer Salat, Salat „Bella Italia“,
Tomaten-Mozzarella-Caprese, Italienischer Thunfischsalat,
Blattsalatmischung mit Feigen-Senfdressing
Tiroler Rucolasalat oder mit Walnuss-Vinaigrette



Exotischer Fruchtsalat
Obstplatte oder Obstsalat
Panna Cotta mit Erdbeere-, Mango- oder Karamellspiegel
Topfenockerl auf Fruchtspiegel
Petit Fours
Rote- und gelbe Grütze
Kirschragout
Gefüllte Ananas
Crêpes „Suzette“
Eisbuffet
Kuchen, Torten oder Obsttörtchen
Hochzeitstorte

Strudelvariationen

Nuss-, oder Apfelstrudel, Aprikosen,
Topfen, Lebkuchen

Mousse-Variationen

Auswahl an Minidessert





Crème-Phantasien

Amaretto-, Apfelwein-, Chili-Himbeere, Kirsch-Balsamico,
Himbeer-Mascarpone, Vanille-Lavendel-, Waldfrucht-,
Blutorange-, Rotweincrème, Limette-Buttermilch-,
Lebkuchen-, Zimt-Pflaume-, Preiselbeer-, Rotwein-Pflaumen-,
Amaretto-Kirsch-, „Piña Colada“-Crème,
Erdbeertraumcrème , Zimttraumcrème
Kornblumencrème mit frischen Früchten
Bayerische Crème
Joghurtcrème mit süßem Pesto
Schwarzwälder Kirsch-Crème
Fränkischer Apfel-Calvados Traum

Parfait

Schoko, Cassis, Lebkuchen, Orangen,
Mohn, Zimt-Pflaume

Tiramisù

Original, „Supreme Grand Marnier“, Erdbeere, Vanille,
Winter, Waldfrucht oder Mango



Zusätzliche Leistungen

(Preis pro Stück)

Teller, Besteck, Kaffeegeschirr	0.40 €
Gläser	0.40 €
Sektkübel klein	2.00 €
Sektkübel groß	10.00 €
Stoffservietten	1.00 €
Tischdecken weiß	4.00 €
Tischdecken farbig	5.00 €
Hussen für Stehtische, Stühle, Biergarnituren	5.00 €
Dekostoff Buffet	22.00 €
Chafing Wärmebehälter	4.00 €
Kaffeemaschine	30.00 €
Stehtische	8.00 €
Biergarnituren	12.00 €
Pavillon	30.00 €
Grill inklusive Reinigung	30.00 €
Beefers inklusive Reinigung	35.00 €
Lieferung	ab 23.00 €
Zelt	ab 180.00 €
Lichttechnik	ab 20.00 €
Personal pro Person und Stunde	23.00 €

**Weitere Wünsche auf Anfrage
Getränke individuell nach Veranstaltung**