

Catering für jeden Anlass

Es gibt die unterschiedlichsten Anlässe für Veranstaltungen und Events! Firmenfeier, Jubiläum, Gala, Hochzeiten, Geburtstage, Sommerfeste, Messen, Kongresse, Produktpräsentationen, Weihnachtsfeier und viele weitere Veranstaltungsarten, welche alle eines gemeinsam haben – Catering



Damit die Veranstaltung in Kombination mit einem professionellen Event-Catering auch insgesamt zu einem Erfolg wird, sind viele Faktoren zu beachten. Als erfahrenes Catering-Unternehmen bieten wir unseren Kunden einen Rund-um-Service an und unterstützen Sie bei der richtigen Kalkulation und Planung vom ersten Moment an.

Die Qualität der Rohstoffe ist ausschlaggebend.

Denn "nur gut" ist uns zu wenig!

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Frischeprodukte, verarbeiten sie mit handwerklichem Können und aller Sorgfalt, die Sie mit Recht von uns erwarten.

Mit den nachfolgenden Angeboten wollen wir Ihnen für Ihr nächstes Fest oder für die kommende Veranstaltung einige Anregungen geben.

Ihre eigene Note bzw. individuelle Sonderwünsche können wir im persönlichen Gespräch besprechen.

Einige Anregungen und Angebote können Sie hier herunterladen ([Angebote-und-Anregungen-Catering](#)); einen Bestellbogen für Ihre Planung zu Hause finden Sie hier ([Catering_Bestellbogen](#)).



Wichtig für Sie ist noch zu wissen:

Alle Buffets und Menüs werden am Tag der Lieferung zubereitet. Das bedeutet für Sie absolute Frische und beste Qualität. Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne und ausführlich.

Ihr Fleischermeister Dirk Meiger und sein gesamtes Team

Kaltes Buffet

- Orig. Parmaschinken a. Melone ⁹
- Canapes n. Ihrer Wahl belegt
- Roastbeef
- Schweinebraten
- Kasselerbraten ^{1,4,9}
- Medaillons (Filet)
- Hähnchenkeulen ^{1,4,E,F}
- Hähnchenbrustfilets ^{1,4,E,F} auf Ananas mit Curry oder

Paprikadressing

- Putenschnitzel m. Mandeln ^{A,C,E,F}
- Mettigel
- Kleine Schnitzel ^{C,E,F,A}
- Schinken-Spargel-Röllchen ^{8,9}
- Salami-Schinkenbrett ^{2,4,9}
- Partybällchen ^{2,4,8,9,A,C}
- Gefüllte Tomaten ^{2,4,8}
- Antipasti
- Käsebrett ^{1,G}
- Lachsplatte ^{B,D}
- Gemischte Fischplatte ^{2,4,B,D,N}
- Shrimps-Cocktail ^{2,4,B,D} Shrimps, Ananas, Pfirsich, Mandarinen, Mandeln, Dressing
- Meeresfrüchte-Cocktail ^{2,4,B,D,N} Shrimps, Calamaris, Muscheln, Tomaten, Aufguß
- Diverses Fingerfood ^{1,2,3,4,9}

Heisse Braten

- Spanferkel oder Spanferkelschinken ^{2,4,9} aussen kross, innen saftig
- Bourgunderbraten ^{2,4,A,i} mit Rotweinsauce
- Krustenbraten mit Schwarte ^{2,4,9,A,i} deftig eingelegt
- Prager Backschinken ^{2,4,9} mild geräuchert, krosse gebraten
- Spießbraten ^{2,4} saftig und mager
- Schwenkbraten ^{2,4} mariniert und gegrillt
- Zwiebelrostbraten ^{2,3,4,A,i} aus der Rinderhüfte in Zwiebelsauce
- Kasseler Braten ⁹ mild und saftig

- Schnitzel in Pilzrahm ^{2,3,4,A,i}
- Zwiebel-Sahneschnitzel ^{2,3,4,A,i} vom Schwein
- Schweinefilet-Försterin ^{2,3,4,A,i,G} mit Rahmchampignons, frischen Pfifferlingen und Käsestreifen, gratiniert
- Rinderfilet zart und rosa gebraten, Sauce nach Wahl
- Schlemmerpfanne ^{2,3,4,9,A,i} ³ Fleischspezialitäten
- Lachsauflauf „Sommaroy“ ^{2,3,4,A,i,B,D,N} auf Blattspinat, Tomaten und frischen Champignons

Geflügelspezialitäten

- Puten-Geschnetzeltes in Curryrahm-Sauce ^{2,4,A,i,G}
- Hähnchenbrust oder Hähnchenkeule ^{2,4}
- Hähnchenbrust in Käse- oder Curryrahm ^{2,4,A,i,G}
- Hähnchenbrustfilet oder Putenbruststreifen, mediterran ^{2,4,A,i,G}
- Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsahne ^{2,3,4,A,i,G}
- Hähnchenbrust Toskana mit Tomaten und Mozzarella ^{2,3,4,A,i,G}

Bayrische Spezialitäten (ab 10 Personen)

- Gegrillte Haxen ^{2,4,9}
- Gekochtes Eisbein ^{2,4,9,8,A,i,G} mit Sauerkraut und Püree
- Weißwurst oder Nürnberger ^{2,4,9,A,i}
- Fleischkäse ^{2,4,9,A,i} frisch aus dem Ofen
- Pizza Fleischkäse ^{2,4,9,A,i,G} mit Käsetücken
- Minihaxen ^{2,3,4,9,A,i}

Spezialitäten im Teigmantel

- Schinken im Brotteig ^{2,4,9,A,E,H,K}
- Kasseler im Blätterteig ^{2,4,9,A,E,H,K}
- Ränderother Filetstrudel in Blätterteig ^{2,4,9,A,E,H,K,G}
dazu empfehlen wir: Champignon-Rahmsauce

Wildgerichte

- Hirschbraten aus der Keule ^{2,4,9}
- Wildschwein- oder Hirschgoulasch ^{2,3,4,8,A,i}
- Weitere Wildspezialitäten auf Anfrage

Rheinische Küche

- Grünkohl mit Mettenden ^{2,3,4,9}
- Grünkohl mit Gänsekeulen ^{2,3,4}
- Rheinischer Sauerbraten ^{2,3,4,8,L,A,i} mit Rotkohl, Klößen und Apfelmus
- Rinderrouladen Hausfrauen Art ^{2,3,4,8,9,A,i}
- Goulasch mit Reibekuchen ^{2,3,4,5,A,i}

Gebackene Leckereien

- Hausgemachter Zwiebelkuchen ^{2,3,4,9,A,H,K}

Ragouts & Geschnetzeltes

- Züricher Rahmpfanne vom Kalb oder Schwein ^{2,4,A,i,G}
- Rindergoulasch „Hausmacher Art“ ^{2,3,4,A,i}
- Gyrospfanne vom Schwein ^{2,3,4}

- Curry-Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ^{2,3,4,A,i,G}
- Puten-Geschnetzeltes in Curryrahm-Sauce ^{2,3,4,A,i,G}
- Gyrosspieß ^{2,3,4}

Nudelspezialitäten

- Tortellini mit Schinkensahnesauce ^{2,3,4,9,A,i,G}
- Tortelliniauflauf mit Blattspinat gekochtem Schinken oder frischem Lachs ^{2,3,4,9,A,i,G,D,B}
- Lasagne Bolognese ^{2,3,4,A,i}
- Gemüse – Lasagne vegetarisch ^{2,3,4,A,i,G}

Suppen & Eintöpfe

- Chili con Carne ^{2,3,4,8,A,i}
- Käsesuppe ^{2,3,4,A,i,G}
- Erbsensuppe ^{2,3,4,9,A,i}
- Goulaschsuppe ^{2,3,4,A,i}
- Mexikanischer Feuertopf ^{2,3,4,8,A,i}
- Gemüsesuppe ^{2,3,4,i}
- Kartoffelsuppe ^{2,3,4,9,A,i}
- Broccolicremesuppe ^{2,3,4,A,i}
- Spectakelsuppe ^{2,3,4,A,i}
- Bunte Hackfleischsuppe, pikant und scharf
- Rindfleischsuppe ^{2,3,4,i}
- Hühnersuppe ^{2,3,4,i}
- Gyrossuppe ^{2,3,4,A,i,G}
- Bauerneintopf ^{2,3,4,8,A,i} mit Hackfleisch, Sauerkraut und feiner Kümmelnote

Saucen & Dips

- Cumberlandsauce ^{2,3,4,8,i,E}
- Sauce Hollandaise
- Sauce Bernaise
- Remouladensauce ^{2,3,4,8,i,E}
- Sahne – Meerrettich ^{2,3,4,5,8,i,E}
- Tzatziki ^{2,4,i,G}
- Cocktailsauce ^{2,3,4,8,i}
- Joghurt – Dressing ^{2,3,4,8,i,G}
- Kräuter – Dressing Essig & Öl ^{2,3,4,i}
- Knoblauch – Dressing ^{2,3,4,i,G}
- Curry – Dressing ^{2,3,4,i,G}
- Pfeffersauce ^{2,3,4,8,i,G}

Beilagen

- Kartoffel – Gratin
- Röstitaler ^{2,4}
- Bratkartoffeln ⁹
- Salzkartoffeln
- Frühlingskartoffeln
- Reis
- Spätzle – Nudeln
- Djuwetsch – Reis ^{2,4,i}
- Kartoffelpüree ^{2,4,A,i,G}
- Kartoffelklöße ^{2,4,A,i,G}
- Semmelklöße ^{2,4,9,A,i,G}
- Sauerkraut ^{8,M}
- Rotkohl ^{8,M}

- Gemüseplatte
- Leipziger Allerlei, Erbsen, Möhren, Spargel ⁸
- Feine Bohnen im Speckmantel ⁹
- Broccoliröschen mit Hollandaise und Käsestreifen garniert ^G
- Broccoli mit Mandelbutter ^H
- Brotkorb ^{4,A}
- Stangenbrot ^{4,A}
- Kräuterbutter ⁴
- Butter ^G
- Bauernschmalz mit Kräutern und Grieben ^{4,9}

Salate

- Rohkostsalat
- Frischer Marktsalat bunt gemischt
- Lauchsalat ^{2,4,3,A,J,C}
frischer Porree, gek. Schinken, Gurken, Mais, pikante Tunke
- Champignonsalat ^{2,4}
Champignons, Sellerie, Möhren, Zwiebel, Kräuter, Dressing
- Nudelsalat ^{2,3,4,A,J,C}
Nudeln, Fleischbrät, Erbsen, Dressing
- Krautsalat mit Essig Weißkraut, Paprika, in klarem Dressing
- Krautsalat ^{4,G}
in Sahne Dressing
- Ananas – Krautsalat Weißkraut, Ananas, milder Aufguß
- Broccolisalat ^{2,3,4,A,J,C}
Broccoli, Tomaten, gekochter Schinken, pikante Tunke
- Gurkensalat mit Sahne ^{2,3,4,8,A,J,C}

- fr. Schlangengurken, Zwiebeln, Dill, milder Aufguß
- Waldorfsalat ^{2,3,4,A,J,C}
Sellerie, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Mandeln, Sahne-Dressing
 - Bohnensalat mit Sahne grüne Bohnen, Zwiebeln, Sahnetunke
 - Indischer Reissalat ^{2,3,4,A,J,C,E,F}
Reis, Ananas, Hähnchenfleisch, Pfirsiche, pikantes Curry-Dressing
 - Heringssalat rot ^{2,3,4,A,J,C}
Heringshappen, Äpfel, Gurken, rote Bete, Nüsse, Mayonnaise
 - Allgäuer Wurstsalat ^{1,2,3,4}
Fleischwurst, Käse, Paprika, Champignons, Gewürze
 - Bauern-Kartoffelsalat – klar ^{4,9}
mit Kartoffel, Speck, Zwiebel. milder Aufguss
 - Argentinischer Salat ^{2,3,8,A,F}
gebr. Rindfleisch, Paprika, Gurken, feurige Tomatentunke
 - Hirtensalat ^{2,4,G}
milder Fetakäse, Porree Paprika, Zwiebel, Oliven, Aufguss
 - Tortellini – Salat ^{2,3,4,A,j,C}
 - Vollwert – Dreikorn – Salat mit Honig
 - Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,A,i,G} Hausfrauenart mit Sahne und frischen Kräutern
 - Nudelsalat ^{2,3,4,A,i,G} mit Gurken, Eiern und Fleischwurst

Desserts für Gourmets

- Rote Grütze H Dessert Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren
- Obstsalat div. Obstsorten und Obstwasser
- Vanillesauce ^{4,A,H,G} mit echter Bourbon-Vanille
- Mousse au Chocolat ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

- feine Schokoladencreme mit Raspelschokolade
- Mousse au Vanille ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
feine Vanillecreme mit Bourbon-Vanille
 - Charlott Roussee ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
Vanillecreme mit Bisquitt und Kirschen
 - Erdbeercreme ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
 - Weincreme ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
 - Mandarinen – Joghurtcreme ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
 - Tiramisu ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
 - Vanillecreme Melba ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
mit Pfirsichspalten und Himbeersauce
 - Schokocreame Helene ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}
mit Williamsbirne und Eierlikör-Sahne
 - Trilogie aus Schokolade mit Fruchtmark ^{2,3,4,8,A,i,H,E,G}

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse

Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder

B. Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl C. Eier Flüssigei, Eigelb

D. Fisch Alle arten von Fisch, Surimi, Kaviar

E. Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme F. Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu

G. Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse

H. Schalenfrüchte, Nüsse Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant

I. Sellerie Gewürzmischungen, Brühen

J. Senf Senfkörner, Gewürze

K. Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L. Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder l Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)

M. Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl

N. Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Sulfite
- 6) geschwärzt
- 7) Oberflächenbehandelt
- 8) Süßstoffe
- 9) Phosphate