

## Catering a la *Grand Slam*

... und wenn Sie nicht zu uns kommen können - dann kommen wir auch zu Ihnen.

Vom Klassiker mit warmen und kalten Komponenten über flying buffet bis zum rustikalen Grill. Lassen Sie sich auch außerhalb unserer Räumlichkeiten von unserer Küche verwöhnen.

Ihren Ideen setzen wir keine Grenzen. Wir stellen neben der Küchenleistung auch das nötige Personal, wie Servicekräfte und Köche und das entsprechende Equipment. Ob Zelte von 30 bis 300 Personen, Beleuchtung, Grill's und alles was auf den Tisch gehört.

Hier einige Anregungen:

### **Buffet klassisch**

Salat aus frischem Blattspinat mit Garnelen und Balsamico-Essig  
Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette und Ardennenschinken

Zucchini-salat

Tomatensalat mit Mozzarella

Champignon-Bohnensalat

Bunte Salatplatte der Saison mit zwei Dressings

Bärlauchsuppe

Poulardenbrust in Kräutersahnesauce  
mit Fingermöhren und Bandnudeln

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce

Mandelbroccoli und Kartoffel-Gratin

Internationale Käseplatte mit Brotvariationen und Butter

Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer

Beerentarteletts mit Vanillesauce

Minzmousse mit Crunch

32,00 EUR pro Person

## Grillbuffet

bayerischer Kartoffelsalat  
Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen  
Cous Cous Salat  
Gegrilltes Gemüse  
Zweierlei Melone mit Feta  
Blattsalate, Gurke, Tomate mit verschiedenen Dressings  
Brot/Baguette Auswahl mit Butter und Kräuterquark

Vom Grill:

Kleine Rumpsteak, Lammkotelett, Nürnberger Rostbratwürstchen,  
Schweinenackensteak, Riesengarnelen, Lachs in Folie  
Verschiedene Kräuterbutter und Grillsaucen

Maiskolben  
Grenaille Kartoffeln mit Sauerrahm

Frischer Obstsalat, Limetten-Joghurt-Mousse mit Erdbeeren, Fruchtspieße mit  
Schokolade

35,00 EUR p.P.

## Menü

Parfait von Spargel  
mit Spargelsalat im Rauchlachsmantel

\*\*\*

Perlhuhnnessenz mit Pistaziennocken

\*\*\*

Kalbstäschen mit Tomate und Gartenkräuter gefüllt  
an Weißweinsauce und Bärlauchrisotto

\*\*\*

Limonen-Joghurt-Mousse  
auf Erdbeer-Chiliragoût

35,50 EUR

Servicekraft	15,00 EUR pro Stunde
Zelt bis 30 Personen	50,00 EUR pro Tag
Zelt bis 100 Personen	150,00 EUR pro Tag
Zelt bis 200 Personen	200,00 EUR pro Tag
Zelt bis 300 Personen	250,00 EUR pro Tag