

WAS FÜR JEDERMANN

...FÜR JEDEN ETWAS LECKERES

Hier haben wir Ihnen eine vielseitige Auswahl zusammengestellt, welche für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.



PREISE

Enthalten sind:

Salatbuffet, drei Hauptgerichte (Rind, Schwein, Fisch), zwei Beilagen, Gemüse, einmal vegetarisch, zwei Desserts

Für ein Preisangebot oder eine erste ungefähre Einschätzung, können Sie uns gerne Ihre gewünschte Auswahl über das Catering Formular zukommen lassen.

Durch die Auswahl, Saison, Personenanzahl und den Lieferort können die Preise variieren.

WAS FÜR JEDERMANN

SALATBUFFET

ANZAHL

Eiersalat mit Senfdressing (für den wir auch echt bekannt sind)

Verschiedene Rohkostsalate wie Gurkensalat, Karottensalat, Rettichsalat, Krautsalat, Paprikasalat und je nachdem was uns die Saison so hergibt

Tomatensalat oder Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto

Verschiedene Blattsalate über Ruccolasalat, Kopfsalat, Feldsalat oder wilde Kräuter

Kartoffelsalat nach schwäbischer Art

(diesen habe ich in meiner Ausbildung fast täglich gemacht...

Danke Herr Kling für diesen guten Kartoffelsalat)

Nudelsalate mit Pesto, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikum oder In einer cremigen Cocktailmarinade mit knackigen

Paprika und Tomaten

Avocado-Tomatensalat mit leichter Knoblauchnote, Zitronengras-Öl und vielen frischen Kräutern

Asiatischer Glasnudelsalat (produziert von unserer Küchenhilfe Lam, einer Thailänderin, für die kochen Leidenschaft ist)

WAS FÜR JEDERMANN

HAUPTGÄNGE

ANZAHL

Braten vom Odenwälder Weiderind mit Burgundersauce

Schweinekrustenbraten mit Kümmel und Knoblauch gewürzt,
dazu eine deftige Biersauce

Schweinebraten unter der Rosmarin-Pinienkernkruste

Kleine Schnitzelchen vom Schwein oder Hähnchen in normaler Panade
oder Cornflakeskruste

Kleine Cordon bleu, ob klassisch mit Kochschinken und Käse oder
Odenwälder Cordon bleu mit Kochkäse und rohem Schinken, oder
mediterran mit Knoblauch, Pepperoni, Speck und Käse gefüllt

Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce

Hausgemachte Hähnchenroulade mit gezupften Kräutern,
Pilzen und Frischkäse gefüllt

Wildschwein- oder Rehbraten aus heimischer Jagd

Wildragout vom Odenwälder Schuss

Hähnchen in der Parmesan-Ei-Hülle gebacken mit Salbei

Rinderroulade vom Odenwälder Weiderind, bürgerlich gefüllt

Gyrosgeschnetzeltes

Geschnetzeltes von der Schweinelende mit Champignons im Rahm

Geschnetzeltes von der Schweinelende mit Champignons im Rahm

Osso Buco – geschmorte Kalbsbeinscheiben

Geschmorter Tafelspitz vom Kalb

WAS FÜR JEDERMANN

HAUPTGÄNGE

ANZAHL

Odenwälder Rindfleisch gekocht mit Meerrettichsauce

Schweinelendchen im Speckmantel gebraten, gefüllt mit Pilzen und Omas Gartenkräuter

Zigeunerspieße mit Paprika

Odenwälder Bauerngulasch mit Rettich und Paprika

Hacksteaks nach griechischer Art, mit Kräutern und Feta gefüllt

Hackfleischbällchen in pikanter Paprikasauce

Kartoffelroulade gefüllt mit Hackfleisch und Pilzen

Geschnetzeltes von der Schweinelende mit Champignons im Rahm

Hähnchengeschnetzeltes mit knackigem Pfannengemüse und Ananas, Erdnüssen und Sojasprossen in süß-saurer Woksauce

FISCH

ANZAHL

Matjesröllchen nach Hausfrauenart

Lachssteak in schäumender Zitronen-Thymian Butter gebraten

Kabeljau-Loins bei Niedertemperatur in Kräuter-Zitronengras-Öl gegart
... soo saftig und zart

Forellen-Folie (Odenwaldforelle von der Claudia aus Sensbachtal in Folie gegart, gefüllt mit Omas Gartenkräutern)

Gebackene Seelachsfilets mit Remouladensauce

Tagliatelle mit Ruccola, gebratenen Krabben, Räucherfischstreifen und Pesto

WAS FÜR JEDERMANN

VEGETARISCH

ANZAHL

Verschiedene Risottos, (so wie Sie es wünschen – Safran, Gemüse, Rote Beete, Pilze, Curry, Kräuter...)

Kartoffel-Linsenrolle

Gebratene Pilzsemmelknödel mit Kräutern

Pestonudeln mit geschwenkten Cherry Tomaten, Ruccola, Pinienkernen und gehobeltem alten Parmesan

Gedämpfter Cous Cous mit orientalischen Gewürzen, Granat Apfelkernen und Kräutern

Hausgemachte Falaffel mit ganz viel frischem Koriander und Petersilie – man schmeckt einfach die Liebe raus

Paprika gefüllt Couscous oder Reis

Käsespätzle nach schwäbischer Art mit Zwiebelschmelze und vielen frischen Kräutern

Ziegencamembert vom Hans aus Momart im Zucchinimantel gebraten oder gratiniert mit braunem Zucker, Rosmarin und Honig

Süßkartoffelgnocchis mit gebratenem Brokoli, Erdnüssen, Koriander und geriebenem Ingwer

Hausgemachte Avocado-Raviolo

Kohlrabi-Cordon bleu in der Cornflakeskruste, gefüllt mit Frischkäse

Piccata von der Aubergine mit fruchtiger Tomatensauce und ganz viel Basilikum

Panierte Champignons mit Knoblauchsauce



WAS FÜR JEDERMANN

BEILAGEN

ANZAHL

Rosmarinkartoffeln

Kroketten

Pommes

Reis

Kartoffelgratin mit Rosmarin und Thymian gewürzt

Kartoffel oder Semmelknödel

Hausgemachte Kartoffelkrapfen

Hausgemachte Kartoffelröstis

Schupfnudeln

Tagliatelle

Kartoffelpüree.... Gerne auch als Kartoffel-Trüffelpüree

BEILAGEN

ANZAHL

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Pfannen- und Grillgemüse

Gefüllte Grilltomaten mit Feta und Spinat

Bohnenröllchen

Ratatouillegemüse



DESSERTS

ANZAHL

Obstsalat

Schokomousse weiß oder dunkel

Bayrisch Creme

Crème brûlée

Panna Cotta

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Tiramisu (in verschiedenen Varianten: Apfel, Beere, Erdbeere)

Apfelstrudel

Kirsch Crumble
