

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN



Sehr geehrte Kund:innen,  
sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse.

Anbei möchten wir Ihnen die Vielfalt unseres Partyservice-  
programmes vorstellen. Sie können hier verschiedene kalte und  
warme Spezialitäten kennenlernen, die wir Ihnen gerne  
zubereiten.

Bei den Büffet-Vorschlägen haben Sie jederzeit die Möglichkeit,  
sie nach Ihren Wünschen abzuändern. Gerne beraten wir Sie  
auch persönlich über weitere Kombinationsmöglichkeiten und  
Vorschläge zur Saison.

Alle zur Essenausgabe benötigten Geräte stellen wir Ihnen  
kostenfrei zur Verfügung (keine Speisengedecke).

Gerne beliefern wir Sie, nach Möglichkeit.

Wir bitten um vorherige Absprache, da uns nicht immer Personal  
zur Verfügung steht.

Für Lieferungen sowie Abholung unseres Partyservices innerhalb  
Freiburgs berechnen wir pauschal jeweils 10,00 €.

Für Lieferungen und Abholung außerhalb des Stadtgebietes  
berechnen wir nach Entfernung.

Falls Sie spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte darauf  
an und gehen Sie davon aus, dass diese erfüllt werden.

Für weitere Fragen zu unserem Partyservice stehen wir Ihnen  
gerne persönlich, Telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Anita Kindle-Kastner & Susanne Wolf



---

### Feinkost-Metzgerei-Partyservice Kindle

Hildastraße 3, 79102 Freiburg. Tel. 0761 / 74242 Fax 0761 / 706453

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## INHALT

### BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

*Kindle*  
Kekzerei & Catering

# BRÖTCHEN & CANAPÉS

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Pro  
Stück

## CANAPÉS

mit Schinken, Braten, Wurst und Käse

2,50 €

mit Fisch (Basilikumlachs, Zitronenlachs, Serranolachs, Forelle)

3,10 €

Cranberry Baguette mit Parmaschinken

2,60 €

Olivenbaguette mit luftgetrockneter Salami

2,60 €

## PARTYBRÖTCHEN (halbe, belegt)

Schinken, Braten und Wurst

2,60 €

Fisch (Basilikumlachs, Zitronenlachs, Serranolachs, Forelle)

3,10 €

Zwiebelmett

2,40 €

verschiedene Frischkäsesorten

2,50 €

verschiedene Käsesorten

2,60 €

## BRÖTCHEN (halbe, belegt)

mit Schinken, Braten, Wurst, Käse

3,20 €

Fisch (Basilikumlachs, Zitronenlachs, Serranolachs)

3,60 €

Vollkornbrötchen mit verschiedenen Käsesorten

3,30 €

## BREZELN

Laugenbrezel mit Butter

2,30 €

Laugenpartybrezel mit Butter

1,80 €

Mini-Laugenstangen mit Käse überbacken

1,80 €

Große Partybrezel (für 8-10 Pers.)

- mit Schinken, Braten, Wurst und Käse

49,00 €

- mit Schinken, Braten, Wurst, Käse & Lachs

54,00 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# FINGERFOOD IM GLAS

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Gläser	PRO STÜCK
Lachstatar auf Limettencreme und Pumpernickel	3,80 €
Flußkrebssalat	3,60 €
Krabbencocktail	3,60 €
Rote Beete Mousse mit Forelle	3,80 €
Steinpilz Mousse mit Salat von frischen Champignon	4,20 €
Spargel Mousse mit Salat von grünem Spargel (Saisonal)	4,20 €
Bulgursalat mit Feta und Joghurtdip	3,10 €
Käsesalat mit Lauch und Oliven	3,10 €
Bibiliskäse mit Gemüsesticks	3,10 €
Mediterraner Brotsalat	3,10 €
Tomaten- Mozzarella in Balsamico-Senf-Dressing	3,10 €
Geflügelsalat mit Pfifferlingen und Sherryessig	3,20 €
Kleine Hackbällchen auf Kartoffelsalat	3,20 €
Rindfleischsalat mit frischen Champignons	3,30 €
Falaffelspieße	2,30 €
Putenspieße in Erdnusscreme	2,30 €
Auch in größeren Weckgläsern erhältlich.	+0,50 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

### FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

*Kindle*  
Kekzerei & Catering

# FINGERFOOD

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück	PRO STÜCK
Kräuter Crepé mit Lachs und Zitronencreme	2,50 €
Pumpnickeltaler mit Räucherlachsfrischkäse	1,60 €
Mini Hamburger „Schwarzwälder Art“	3,00 €
Mini Hamburger „Italy“	3,00 €
Wraps vegetarisch	2,40 €
Wraps mediterran	2,40 €
Wraps orientalisches	2,80 €
Kleine Kalbshackbällchen ausgarnt	1,90 €
Hähnchennuggets ausgarnt	1,80 €
Mozzarella-Tomatenspieße	2,30 €
Ital. Parmesan Muffins mit Frischkäse	2,00 €

## IM TEIG

	Ø 7 cm	Ø 9 cm
Lachsquiche	3,20 €	3,40 €
Schinkenquiche	2,70 €	2,90 €
Lauchquiche	2,70 €	2,90 €
Gemüsequiche	2,70 €	2,90 €
Broccoliquiche	2,70 €	2,90 €
Pilzquiche	2,70 €	2,90 €
Quiche mit Gorgonzola, Birnen und Nüsse	2,90 €	3,00 €
Käsequiche	2,70 €	2,90 €
Spargelquiche (Saisonal)	3,00 €	3,20 €
Kürbisquiche (Saisonal)	2,70 €	2,90 €

Mini Käsewurstle im Blätterteig STÜCK 2,50 €

Griechische Halbmonde mit  
Blätterteig, Spinat und Schafskäse STÜCK 3,00 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# DESSERT

Hergestellt von unserer  
Tochter Christina Kastner,  
Inhaberin Patisserie Kastner

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Gläser

Schokomousse dunkel, Vollmilch oder weiß

Dreierlei Schokomousse

Panna-cotta (auch vegetarisch oder vegan)

Weißer Kaffeesahne

Tiramisu verschiedene Variationen

Kokosmousse

Nougatmousse

Espressocreme

Quarksahne mit Beeren und Meringe

Riesling Mousse

MangoSahne

Himbeersahne

Orangencreme

Holunderblütenschaum Mousse mit Erdbeerfruchtspiegel

Gefüllte Windbeutel: Nuss, Schoko, Kaffee und Vanille

Cheesecake Mousse (Glas oder kleine Schnitte)

Bayrische Creme (Glas oder Törtchen mit Beeren)

Pavlova (Eiweißschale) mit Himbeeren und Himbeersahne

Nusscreme (spritzbar, Glas oder Törtchen mit Karamellcreme)

Kirschwassermousse (Glas oder als kleines Törtchen)

Aprikose-Sektmousse (im Glas oder Törtchen)

**in Gläsern oder Schälchen, pro Stück**

**3,60 €**

Obstsalat

Ananas Ragout mit Minze Pesto

**in Gläsern oder Schälchen, pro Stück**

**3,00 €**

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# KALTE VORSPEISEN

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

Vitello tonnato 8,50 €  
Kalbfleisch in Thunfischsoße

Carpaccio Mariniertes Rinderfilet mit frischen  
Champignon und Parmesan 9,50 €

Carpaccio von der Pute 6,50 €  
mit Orangenspalten in Balsamico-  
Orangendressing

Salat von frischen Strauchtomaten mit  
Mozzarella in Balsamico- Senfdressing, mit  
frischem Basilikum und Olivenbrot 4,50 €

Tranchen von gebratener Entenbrust 9,80 €  
mit Walnussdressing und Orangenfilet

Rindfleisch in Soße Vinaigrette 7,50 €

## QUICHE

Ø 25 CM

Schinken-Quiche 20,00 €

Lauch-Quiche 20,00 €

Schinken-Lauch-Quiche 20,00 €

Gemüse-Quiche, mediterran 20,00 €

Broccoli-Quiche 20,00 €

Kürbis-Quiche (nach Saison) 20,00 €

Blattspinat-Schafskäse-Quiche 22,00 €

Spargel-Quiche (nach Saison) 24,00 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARISCH
- VEGAN

# PLATTEN

## FISCH / KALT

Fischteller	9,50 €
Fischplatte mit Lachs und Forelle	6,20 €
Fischplatte mit Lachs, Forelle und Gambas	9,50 €

## FISCH / WARM

Lachs im Gemüsebeet	15,00 €
---------------------	---------

## FEINE BRATEN-, SCHINKEN UND WURSTPLATTEN

Spezialitätenplatte mit feinen Leckereien	20,00 €
Schinken- und Bratenplatte	7,00 €
Schinken-, Braten- und Wurstplatte	6,40 €
Wurstplatte	5,00 €
Vesperbrett, deftig, aus garniert	7,00 €
Käsebrett mit erlesenen Käsespezialitäten	6,00 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# SALATE

Waldorfsalat ( Sellerie, Apfel und Nüsse)

Fruchtiger Geflügelsalat

Maissalat mit Kidneybohnen und Paprika

Bohnensalat mit Zwiebeln und Speck

Tomaten- Mozzarellasalat in Senfsoße

Griechischer Bauernsalat

Nudelsalat

Eier- Schinken- Champignon- Salat

Rindfleischsalat

Pikanter- fruchtiger Käsesalat

Karottensalat

Farmersalat

Krautsalat

Gurkensalat

Rettichsalat

Brotsalat

Salatbuffet (3-4 Sorten) 6,00 – 7,00 €

Kartoffelsalat 3,20 €

Feldsalat mit Speck und Croutons 3,50 €

Verschiedene Blattsalate 2,40 €

Dressings: Hausdressing, Kräuter Dressing laktosefrei  
Joghurt-Kräuter Dressing



## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# FRÜHSTÜCKS- BÜFFET

Quarkspeise

Obstsalat

Krabbencocktail „Italia“

Schinken- oder Gemüsequiche

Luftgetrockneter Schinken

Luftgetrocknete Salami

Gemischter Käse

Gemischter Brotkorb mit Crossaint

Butter

Marmelade

Ab 15 Personen  
/ Preis auf Anfrage

# BRUNCHBÜFFET

Vanille- Quarkspeise

Obstsalat

Krabbencocktail

Lachs mit Zitrone oder Basilikum gebeizt

Gemüsetörtle

Kleine Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrötle

Gek. Schinken und luftgetrocknetem Schinken

Gemischter Käse

Frischkäse

Gemischtes Brot

Butter

Marmelade

Ab 15 Personen  
/ Preis auf Anfrage

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# ITALIENISCHES BÜFFET

Ab 20 Personen  
/ Preis auf Anfrage

**WARM** Gefülltes Schweinefilet „mediterran“  
mit Kartoffelgratin

**KALT** Fischplatte mit Lachs, Meeresfrüchten und  
eingelegten Gambas

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)

Carpaccio, mariniertes Rindfleisch mit frischen  
Champignons

Ital. Torte mit Blattspinat und Schafskäse mit  
eingelegtem Gemüse aus garniert

Melone mit Parmaschinken oder italienische  
Salami mit Oliven

Eingelegte Pilze in Öl oder gegrillte Zucchini

Auberginen oder gegrillte Paprika

Käsebrett mit ital. Käse und Trauben aus garniert

**SALATE** Mozzarella mit Tomate und frischem  
Basilikum in feiner Senfsoße

Raviolisalat

Italienischer Brotsalat

Italienisches Brot

**DESSERT** 2 Stück zur Auswahl:

Tiramisu, Espresso creme

Mascarpone creme mit frischen Früchten

Panna Cotta mit Grütze der Saison

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# HERBST- BÜFFET

Ab 20 Personen  
/ Preis auf Anfrage

**WARM** Filettöpfele mit Kräutern und Champignons

Hausgemachte Spätzle

Kleine Kürbisquiche

**KALT** Fischplatte mit verschiedenen Sorten Lachs,  
Forellen und Sahnemeerrettich

Gemischte ausgarnierte Medaillons

Gemüse im Bierteig mit Knoblauchsoße

Entenbrustmedaillons auf Orange mit Erdbeeren  
oder Feigen ausgarniert

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Gemischtes Käsebrett mit Trauben

Gemischter Brotkorb

**SALATE** 3 Stück zur Auswahl:

Waldorfsalat

Traubensalat mit Schafskäse

Feldsalat

Kürbissalat

**DESSERT** 2 Stück zur Auswahl:

Dreierlei Mousse

Bayrische Creme mit Pflaumen

Quittencreme

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# SCHWARZ- WÄLDER BÜFFET

AB 20 Personen  
/ Preis auf Anfrage

**WARM** Festtagssuppe mit Nudeln, Markklößchen und Suppenmaultäschle

Schäufele mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut

**KALT** Lachstörtle

Fischplatte mit Lachs, und Forelle mit Sahnemeerrettich

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Entenbrustmedaillons

Cornflakestaler (kleine Schnitzel in Cornflakes paniert) mit Knoblauchsoße

Käsebrett

Gemischte Brotkörbe oder Broträder mit Butter

**SALATE** Waldorfsalat

Farmersalat

Nudelsalat

**DESSERT** Obstsalat

Schwarzwaldcreme

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# BADISCHES BÜFFET

AB 20 Personen  
/ Preis auf Anfrage

## WARM

Brokkolibraten oder gefüllte Kalbsbrust

Kartoffelgratin

Lachstörtle

## KALT

Fischplatte Forelle und Sahnemeerrettich

Rindfleisch in Soße Vinaigrette

Schwarzwälder Schinken

Mandeltaler mit hausgemachten Bibileskäse

Entenbrust gebraten im Balsamicodressing  
und Orangenfilet

Gemischtes Käsebrett mit Trauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

## SALATE

3 Stück zur Auswahl:

Farmersalat (Rohkost)

Geflügelsalat

Nudelsalat

## DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße

Vanillecreme mit frischen Früchten

Schwarzälder Mousse

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# SUPPEN

	<b>250 ML</b>	<b>500 ML</b>
Kartoffelsuppe, vegetarisch	3,50 €	6,00 €
Kartoffelsuppe mit Würstle	3,70 €	6,60 €
Gulaschsuppe	4,10 €	7,20 €
Broccolicremesuppe	3,50 €	6,00 €
Kürbiscremesuppe	3,50 €	6,00 €
Lauchcremesuppe	3,50 €	6,00 €
Tomatencremesuppe	3,50 €	6,00 €
Champignoncremesuppe	3,50 €	6,00 €
Spargelcremesuppe	3,50 €	6,00 €
Markklößchensuppe	3,30 €	5,40 €
Hochzeitssuppe mit Markklöße, Suppen-maultaschen und Nudeln	3,30 €	5,60 €
Nudelsuppe mit Rindfleisch	3,30 €	6,00 €
Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle	4,50 €	8,00 €
Gemüse Eintopf mit Rindfleisch	3,70 €	6,40 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# BRATEN

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

## VOM RIND

Rinderbraten in Rotweinsauce	12,50 €
Badisches Rindfleisch in Meerrettichsauce	10,50 €
Sauerbraten nach Badischer Art	12,50 €
Rindfleischpfanne „Stroganoff“	14,00 €
Tafelspitzlasagne	10,00 €

## VOM KALB

Gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauenart	9,80 €
Ossobucco (Kalbshaxeischnitten) mit Gemüse mediterran	24,00 €
Ragout Fin	12,50 €
Kalbsbraten in Rotweinsauce	15,00 €

## VON DER PUTE

Putenbrust mit Blattspinat	8,80 €
Putenbrust gefüllt mit Brokkoli und Pfifferlingen	9,00 €

## VOM SCHWEIN

Gefüllter Schweinehals	7,80 €
Gegrillter Schweinehals	7,00 €
Jägerbraten mit Pfifferlingen, Champignons, Speck und Brät gefüllt	7,80 €
Gefülltes Schweinefilet mit verschiedenen Füllungen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Brokkoli</li><li>• Pflaumen</li><li>• Pfifferlinge</li></ul>	8,00 €
Spanferkelteile knusprig gebraten	9,00 €

## VOM LAMM

Lammkeule mit Kräuterkruste rosa gebraten	13,00 €
---	---------

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# SCHINKEN- KASSELER- FILET

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

Honig- Krustenschinken	6,80 €
Schäufele	6,80 €
Kasseler	6,80 €
Panierte Schnitzel	STÜCK 4,50 €

Kasseler im Blätterteig (zum selbstbacken) kg 15,00 €

Schweinefilet im Blätterteig auf Wunsch mit verschiedenen Füllungen (zum selbstbacken) kg 18,50 €

# FLEISCHKÄSE

Feiner Fleischkäse	5,00 €
Zwiebelfleischkäse	5,00 €
Grober Fleischkäse	5,00 €
Pizzafleischkäse	5,00 €



## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# BEILAGEN

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

Feine Spätzle	3,00 €
2 kleine Semmelknödel	4,00 €
Kartoffel- oder Gemüsegratin	3,50 €
Schupfnudeln	2,80 €
Rahmwirsing	3,00 €
Apfelrotkohl	3,00 €
Speckböhnchen (2 Stück)	4,20 €
Sauerkraut	2,80 €
Gemüse natur oder in Soße Hollandaise	3,50 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# PFANNEN- GERICHTE

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

Geschnetzeltes vom Schwein	7,00 €
Rindergulasch	10,50 €
Filettöpfe vom Schwein	9,50 €
Pilzpfännle: Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen	10,50 €
Putengeschnetzeltes	6,00 €
Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsoße	12,50 €

# NUDEL- GERICHTE

Lasagne	9,80 €
Lachslasagne	11,00 €
Chili con Carne	9,80 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# MENÜ- GERICHTE

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

## VOM SCHWEIN

Jägerbraten (gefüllt mit Pfifferling), Nudeln oder Spätzle in Soße und Salat	13,00 €
Rollbraten in Rotweinsauce mit Bandnudeln und buntem Gemüse	13,00 €
Rahmgeschnetztes mit Champignon, Spätzle und gemischtem Salat	13,00 €
Gyros mit Knoblauchsoße, Krautsalat und Blattsalat dazu frisches Baguette	13,00 €

## VOM RIND

Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Rote Beete Salat	16,00 €
Rollbraten (vom Rind) in Rotweinsauce mit Bandnudeln und buntem Gemüse	16,00 €
Badischer Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfelrotkraut	18,00 €
Gekochtes Rindfleisch in Soße Vinaigrette mit Bratkartoffeln	15,00 €
Geschmortes Rinderbäckle mit glacierten Karotten und Serviettenknödel	22,00 €

## VOM HÄHNCHEN

Gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, feinen Bandnudeln oder Zucchinireis	15,50 €
---	---------

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARSCH
- VEGAN

# MENÜ- GERICHTE

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

## VOM KALB

Kalbsbäcken in Rotwein, Balsamico Schalotten mit  
Kartoffelgratin und Speckbohnen 28,00 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
und feine Nudeln 18,00 €

## VOM LAMM

Lammragout mit grünen Bohnen und  
Kartoffelgratin 18,00 €

## VOM WILD

Hirschragout mit abgeschmeltzen Kartoffelknödel,  
Rosenkohl und Preiselbeer Birne 22,00 €

Hirschbraten mit Pfifferlingen, Serviettenknödel  
und Rosenkohl 24,00 €  
Alternativ Apfelrotkohl

Rehkeule mit Pfifferling, Butterspätzle, Rosenkohl  
und Preiselbeer Birnen 28,00 €

Feines Rehragout in Rotweinsosse mit Knöpfe,  
Apfelrotkohl und Preiselbeer Birnen 24,00 €

## INHALT

BRÖTCHEN & CANAPÉS

FINGERFOOD

DESSERT

KALTE VORSEISEN

QUICHES

PLATTEN

SALATE

BÜFFETS:

- FRÜHSTÜCK
- BRUNCH
- ITALIENISCH
- HERBSTLICH
- SCHWARZWÄLDER
- BADISCH

SUPPEN

BRATEN

SCHINKEN-KASSELER

FLEISCHKÄSE

BEILAGEN

PFANNENGERICHTE

NUDELGERICHTE

MENÜGERICHTE

- SCHWEIN
- RIND
- HÄHNCHEN
- KALB
- LAMM
- WILD
- VEGETARISCH
- VEGAN

# MENÜ- GERICHTE

PRO PERSON /  
AB 10 PERSONEN

## VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchini gefüllt mit Walnuss, Ziegenkäse auf Tomatensoße und Reis	11,50 €
Spinatlasagne mit Gorgonzola	10,50 €
Paprika gefüllt mit Mandeln, Feta auf Tomatensoße und Reis	10,50 €
Blumenkohl- Süßkartoffel Auflauf	8,80 €
Nudelpfanne Italy (feine Nudeln mit Kirschtomaten und Spinat in Sahnesoße)	11,00 €
Feine Bandnudeln mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Fetakäse	12,50 €
Pfannkuchen, mit Spinat, Schafskäse und Pinienkerne auf Tomaten- oder Pilzragout	10,80 €
Frische Gemüselasagne	8,80 €
Kartoffel-Gemüsegratin	8,80 €

## VEGANE GERICHTE

Conchiglioni mit Zucchini und Champignons in Tomatensoße	11,50 €
Penne in Champignon Soße und Cashewnüssen	10,80 €
Erdnusspfanne mit Gemüse, Sprossen und Reis	10,80 €
Kürbis- Spinat- Curry (Sept. – Dez.)	10,80 €
Tofuragout mit Ananas, Frühlingszwiebeln süß-sauer und Wildreis	11,00 €
Rote- Linsen- Kokos Suppe 500 ml	6,50 €