

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

2,00 €

Laugenpartybrezel mit Butter

1,30 €

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

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 ausgaruiert | 1,90 € |
| Hähnchennuggets ausgaruiert | 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

Vitello tonnato
Kalbfleisch in Thunfischsoße

8,50 €

Carpaccio Mariniertes Rinderfilet mit frischen
Champignon und Parmesan

9,50 €

Carpaccio von der Pute
mit Orangenspalten in Balsamico-
Orangendressing

6,50 €

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

4,50 €

Tranchen von gebratener Entenbrust
mit Walnussdressing und Orangenfilet

9,80 €

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

| | 250 ML | 500 ML |
|--|---------------|---------------|
| 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

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 (Kalbshaxenscheiben) 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">• Brokkoli• Pflaumen• Pfifferlinge | 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 |
|--|---------------|
| 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

| | |
|--|--------|
| 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 |
|---|---------------|
| 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

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

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

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 €