

# Eventcatering

min. 10 Portionen pro Sorte



## Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Festtagssuppe mit dreierlei Klößchen (Butter, Grieß, Rinderleber)	€ 4,90
Pfannkuchensuppe mit Gartenkräutern & Gemüsebrühe	€ 3,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe	€ 4,90
Gulaschsuppe mit Kartoffeln & Paprika	€ 4,90

## Ofenfrische Braten aus dem Rohr

Schweinebraten mit Soße / Hackbraten mit Soße	€ 7,90
Zwiebelspießbraten mit Soße	€ 8,90
Gyrosbraten mit Soße / Cordon-Bleu Braten / gefüllter Braten	€ 8,90
Knusprige Schäufole mit Soße	€ 9,90
Mini Würfelschäufole mit Soße	€ 5,90
Knusprige Haxn mit Soße	€ 8,90
Spanferkelbraten mit Soße	€ 9,90
Spanferkel im Ganzen gegrillt mit Kopf (min.30 Portion) Preis p.P.	€ 9,90
Bauchrollbraten / Krustenbraten mit Soße	€ 8,90
Sauerbraten vom Rind mit Soße	€ 12,90
Milchkalbsbraten mit Soße	€ 14,90
Kasslerbraten (Pökelbraten/Römerbraten)	€ 8,90
Kassler im Blätterteig	€ 10,90
¼ Ente Brust und Keule oder ½ Ente +5,90€	€ 12,90

## Grill & Pfanne

BBQ Spare Rips (500g)	€ 8,90
Gyros mit Zwiebeln & Zaziki	€ 8,90
Rahmgeschnetzeltes mit Champignon	€ 8,90
Schweinefiletmedaillons & Rahmsauce	€ 12,90

Schnitzel XXL (230g) od. Kotelett	€ 7,50
Schnitzel groß (200g)	€ 7,00
Schnitzel mittel (180g)	€ 6,50
Schnitzel klein (120g)	€ 5,50
Putenschnitzel (180g)	€ 7,00
Cordon Bleu v. Schwein (230g)	€ 8,50

Fleischkühle, gebraten (150g)	€ 2,50
Fleischkühle, gebraten (80g)	€ 1,90

Bratwurst, gebraten, Stück	€ 1,80
Saure Bratwürste, Stück	€ 2,50

# Eventcatering

min. 10 Portionen pro Sorte



## Aus dem Schmortopf

Schaschlik XXL (350g) mit Soße - mit oder ohne Leber	€7,50
Schaschlik groß (300g) mit Soße - mit oder ohne Leber	€7,00
Schaschlik (250g) mit Soße - mit oder ohne Leber	€6,50
Schaschlik Pfanne (350g) mit Soße - mit oder ohne Leber	€6,50

2 Krautwickel mit Merkendorfer Kraut & Soße	€8,90
---	-------

## Fisch

Gegrillter Lachs mit knuspriger Haut ½ Saite ca. 1,1kg inkl. Soße	€49,90
Gegrillter Lachs mit knuspriger Haut Portion ca. 200g inkl. Soße	€10,90
Gegrilltes Forellenfilet mit knuspriger Haut ca. 180g inkl. Soße	€ 8,90
Forelle (Ganz) Müllerin mit knuspriger Haut ca. 350g inkl. Butter	€ 8,90

## Teiggerichte

Flammkuchen hausgemacht, Sorte nach Wahl klassisch/Vegi/Fisch	€ 9,90
Pizza hausgemacht, Sorte nach Wahl	€ 9,90
Burger hausgemachter Bun, optional mit Käse +0,50€	€ 6,90
Bagel hausgemacht - versch. belegt warm oder kalt	€ 5,90
Lasagne, Tortellini Schinken/Sahne, Nudelauflauf, Spaghetti/Bolo	€ 8,90

## Vegi

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,90€
Gefüllte Paprika mit Couscous	8,90€
Schupfnudelpfanne mit Krischtomaten & Rucola	8,90€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster	6,90€
2 Pfannkuchen mit Apfelmus, Zwetschgenröster oder Nutella	6,90€
Apfelstrudel handgezogen	6,90€

## Hausgemachte Beilagen

Kartoffelknödel groß (250g)	€2,90
Kartoffelknödel mittel (180g)	€2,50
Kartoffelknödel klein (125g)	€2,20
Serviettenknödel (200g)	€2,90
Brezenknödel (200g)	€3,50
Semmelknödel (200g)	€3,50

Eierspätzle	€3,90
Langkornreis	€2,50
Risotto	€4,90
Bandnudeln	€2,90

# Eventcatering

min. 10 Portionen pro Sorte



Merkendorfer Sauerkraut	€2,50
Merkendorfer Blaukraut	€2,90
Kartoffelsalat (220g)	€2,90
Pommes	€2,90
Kroketten (8 Stk.)	€2,90
Folienkartoffeln mit Kräuterquark	€3,90
Kartoffelbrei	€2,90
Knusprige Bratkartoffeln	€2,90
Gegrilltes Gartengemüse	€3,90

## Salate

Salatbuffet - Tomatenecken, Gurkenscheiben, Paprikastreifen, Karotten und verschiedene Blattsalate (saisonale Abweichung möglich) mit Essig-Öl oder Joghurt Dressing	€3,90
Verschiedene Toppings u.a. Kerne, Croutons, 2. Dressing, etc.	€0,50

## Zusätzliche Soßen (als extra, sind meist inklusive)

Bratensoße	€2,00
Rahmsoße	€2,50
Pfeffersoße	€2,50
Champignon- oder Waldpilzrahm	€2,90

## innerhalb Wolframs-Eschenbach gratis ab einen Auftrag von 750€

Lieferung bis 10km, pauschale	€55,00
Lieferung bis 20km, pauschale	€65,00
Lieferung bis 30km, pauschale	€75,00

## Weitere Informationen

Alle Abholpreise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer. Damit Ihren Speisen die hohe Qualität erhalten bleibt, leihen wir Ihnen hochwertige Thermobehälter oder Platten. Wir bitten Sie diese pfleglich zu behandeln und aus hygienischen Gründen nach Gebrauch sofort zu reinigen. Geben Sie diese Behälter bitte kurzfristig und sauber zurück. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot für Servicepersonal am Tisch, Bar (mit & ohne Getränke) oder Buffet.

In diesem Sinne, bis bald!

Ihre Familie Gary & sein Team

Gültig ab September 2023. Alle anderen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.