

INFORMATIONEN ZU IHREM BUFFET CATERING- ANGEBOT



KONTAKT UND BERATUNG

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Erwartungen entspricht und freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches Catering-Erlebnis zu bieten. Für weitere Informationen oder eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung



UMWELTFREUNDLICHES GESCHIRR

Sie können entweder unser umweltfreundliches Geschirr nutzen oder Ihr eigenes bereitstellen, in diesem Fall entfällt die Position für unser Geschirr im Angebot. Unsere umweltfreundlichen Optionen tragen zur Reduzierung unseres ökologischen Fußabdrucks bei und ermöglichen es Ihnen gleichzeitig, köstliche Mahlzeiten zu genießen. Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und freuen uns, diese Philosophie in unseren Service einfließen zu lassen



Schwäbische Spezialitäten Seit 2012

ABMESSUNGEN UND VORAUSSETZUNGEN

Für ein Catering mit unserem klassischen Buffet benötigen wir folgende Voraussetzungen:

- Buffettische, bereits am vorgesehenen Platz aufgebaut
- 2 × 230-V-Haushaltsstromanschlüsse in unmittelbarer Nähe



PERSÖNLICHE ANGEBOTSBESPRECHUNG

Wir gestalten jedes Catering-Angebot individuell denn keine Veranstaltung gleicht der anderen. Das vorliegende Angebot basiert auf unserer klassischen Buffet Speisekarte und dient als Ausgangspunkt. In einem persönlichen Gespräch passen wir es gerne an Ihre Wünsche an, sei es bei der Auswahl der Gerichte, besonderen Vorlieben oder im Hinblick auf Ihr Budget. So entsteht ein individuelles Angebot, das kulinarisch und preislich perfekt zu Ihrer Veranstaltung passt.

VERFÜGBARKEIT UND TERMINBESTÄTIGUNG

Dieses Angebot beinhaltet noch keine feste Terminbestätigung. Ihre Buchung wird erst mit unserer Auftragsbestätigung verbindlich.

ANFAHRT & ZUFAHRT

Für den Aufbau von unserem klassischen Buffet benötigen wir eine gut zugängliche, befestigte Zufahrt.

Steile Anfahrten, unbefestigte Wege oder schwer zugängliche Wald- und Wiesenflächen sind mit unserem Fahrzeug leider nicht befahrbar. Bitte stellen Sie sicher, dass die Zufahrt zur Eventlocation eben, tragfähig und ohne starke Steigungen möglich ist, damit wir sicher und pünktlich aufbauen können.



Schwäbische Spezialitäten Seit 2012

BUFFET
CATERING

VERSCHIEDENE CATERING PAKETE



UNSERE KULINARISCHEN PAKETE – PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Wir haben für Sie vier köstliche Pakete zusammengestellt, die unsere schwäbischen Klassiker mit individuellen Akzenten kombinieren. Wählen Sie das Paket, das am besten zu Ihren Gästen und Ihrem Anlass passt:

PAKET 1

Schwäbisch Klassisch (siehe Angebot)

Genießen Sie unsere beliebtesten Gerichte, herzhaft, traditionell und mit dem typischen Geschmack Schwabens.

Im Paket enthalten:

- Gemüseaultaschen mit Kartoffelsalat
- Schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat
- Fleischküchle mit Spätzle
- Ochsenfetzen "Rostbraten Style" mit Spätzle

Mit Bratensoße oder Champignonrahmsoße



Schwäbische Spezialitäten Seit 2012

PAKET 2

Schwäbisch Verfeinert Mit Suppe als Vorspeise

Dieses Paket erweitert unsere klassische schwäbische Speisekarte (Paket 1) um einen feinen Einstieg: eine hausgemachte Kartoffelcremesuppe als Vorspeise.

Jeder Gast startet mit einer warmen Kartoffelcremesuppe, bevor es im Hauptgang mit den beliebten Herr von Schwaben Klassikern weitergeht, genau wie im Paket 1 beschrieben. Ideal für festliche Anlässe mit dem Wunsch nach einem rundum stimmigen Menü.



PAKET 3

Schwäbisch Verfeinert Mit Schweinebraten

Verleihen Sie Ihrem Menü das gewisse Etwas: Statt der schwäbischen Maultasche servieren wir einen zarten Schweinebraten. Ein schwäbischer Genuss mit festlichem Charakter, der Ihre Gäste garantiert begeistert.

PAKET 4

Schwäbisch Sommerfrisch – Mit Wurstsalat statt Ochsenfetzen

Für die warmen Tage bieten wir eine sommerlich-leichte Variante unseres Klassikers.

Anstelle der herzhaften Ochsenfetzen servieren wir einen feinen schweizer Wurstsalat, erfrischend, deftig und perfekt für sonnige Anlässe.

Ideal für Gartenfeste, Sommerpartys und entspannte Events im Freien.

PAKET 5 – SCHWÄBISCH À LA CARTE

Für alle, die's gerne individuell mögen.

Manche Gäste wissen genau, was sie wollen und das feiern wir!

Mit diesem Paket stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Ob feine Vorspeise, klassischer Hauptgang oder süßer Abschluss, hier kombinieren Sie frei, was Ihnen gefällt. So entsteht Ihr ganz persönliches Schwabenmenü.



Schwäbische Spezialitäten Seit 2012

VORSPEISEN – LEICHTER EINSTIEG MIT GENUSSFAKTOR

Starten Sie Ihr Menü mit einer köstlichen Vorspeise und setzen Sie den Ton für genussvolle Stunden. Wählen Sie bis zu zwei Vorspeisen aus unserer Auswahl – perfekt, um Ihr Menü elegant zu eröffnen.

- Maultaschensuppe
- Flädlesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Rote-Beete-Feta-Salat mit Falafelbällchen im Glas
- Tomate-Mozzarella im Glas
- Antipasti mit Falafelbällchen im Glas
- Fleischbällchen mit Kartoffel-Gurkensalat
- Beilagen-Mischsalat
- Salatbuffet mit fünf verschiedenen Sorten



HAUPTGÄNGE – SCHWÄBISCH KLASSISCH ODER MIT HIGHLIGHT

Wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte aus unserer klassischen Speisekarte. Auf Wunsch kann ein Gericht durch ein besonderes Highlight ersetzt werden, um Ihrem Menü das gewisse Etwas zu verleihen.

- Schweinebraten
- Rinderbraten
- Sauerbraten
- Spanferkelbraten
- Schweinefilet
- Schweinemedallions
- Filetspitzengeschnetztes
- Ochsenfetzen „Rostbraten Style“

DESSERTS – SÜSSER ABSCHLUSS O DER BESONDERES HIGHLIGHT

Krönen Sie Ihr Menü mit einem köstlichen Dessert und sorgen Sie für einen perfekten Abschluss.

Wählen Sie bis zu zwei Desserts aus unserer Auswahl.

- Tiramisu
- Panna Cotta
- Mousse au Chocolat
- Apple Crumble
- Kaiserschmarrn

MITTERNACHTSBUFFET – HERZHAFTES FINALE FÜR LANGE NÄCHTE

Ein warmer Mitternachtssnack bringt neue Energie für die späten Stunden.

- Gulaschsuppe
- Currywurst-Eintopf
- Erbseneintopf
- verschiedene Canapés



Schwäbische Spezialitäten Seit 2012