

Liebe Gäste,



vielen Dank für Ihre Anfrage nach unserem umfangreichen Hausprospekt.

Bitte studieren Sie in Ruhe unsere Unterlagen. Unsere Büffetauswahl soll Ihnen als eine knappe Übersicht über unsere Leistungen Ideen und Anregungen liefern. Gerne sprechen wir auf Wunsch persönlich über Ihre speziellen Vorstellungen und beraten Sie fachkundig.

Egal welcher Anlass, wir bereiten warme und kalte Buffets ab 20 Personen bis zum geschäftlichen Event mit 1000 oder mehr Gästen zu und kümmern uns mit umfassendem Equipment und unserem fachkundigen Personal um den reibungslosen Ablauf Ihres Festes.

Gerne organisieren wir für Sie den passenden Rahmen für Ihre Feier.

Ihre Feier soll ein Erfolg sein und Ihren Gästen in köstlicher Erinnerung bleiben. Dafür sorgen wir mit unserem kreativen Team, denn wir kochen mit Liebe und Freude.

Wir werden uns freuen, mit Ihnen einen persönlichen Gesprächstermin vereinbaren zu dürfen,

*mit freundlichen Grüßen
Ihr Event - Catering und Gastronomiebetrieb Familie Jaschutschik*

Kalt - warmes Büffet I



Kalt

Rustikale Fischplatte

***Räucherlachs und wacholdergeräucherte Forellenfilets
verschiedenen Meerrettichsaucen***

***Gourmetplatte mit kaltem Bratenaufschnitt, Lütticher Leberpastete
dekoriert mit feinen Gürkchen und Radieschen***

***Pfälzer Krautsalat,
Blattsalate der Saison, Vinaigrette***



Warm

***Winzer Schinken
Bratkartoffeln***

Dessert

***Käseplatte mit deutschen Spezialitäten, Salzgebäck,
Brotkorb mit Stangenbrot und Partybrötchen***

Bayerische Creme mit Früchten

Pro Person: 18,50 €

Kalt - warmes Büffet II



Kalt

*Rustikale Platte mit französischer Salami und italienischer Fenchelsalami,
zarter Kräuterlachsschinken, Schwarzwälder Schinken, garniert mit
Rohkost und Eierhälften*

*Geflügelplatte mit Entenbrust und Putenbrust im Honigmantel
Poulardenbrust mit Blattspinatfüllung*

Geflügelcocktail

*grüne Blattsalate der Saison, Vinaigrette, Farmersalat
Salat von grünen Bohnen, Karottensalat*



Warm

*Kalbfleisch, gedünstet
Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
Wurzelgemüse*

Dessert

*Käseplatte mit deutschen Käsespezialitäten und Früchten
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen*

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Pro Person: 20,50 €*

Kalt warmes Büffet III



Kalt

*Räucherfischvariationen von Paprika- und Pfeffermakrelen,
wacholdergerauchten Forellenfilets und Räucherlachs, Sauce Aioli
Platte mit Crevetten
Cocktailsauce, Meerrettichsauce*

Salatbüffet:

*Grüne Blattsalate der Saison, Vinaigrette
Gurkensalat mit Kräuterschmant, Tomatenplatte mit Zwiebeln und Eiern,
Waldorfsalat, Karottensalat in Zitronendressing*



Warm

*Filetpfanne von der Schweinelende
Mit Lauch und frischen Champignons
Kartoffelgratin*

*Käseplatte mit internationalen Hart- und Weichkäsen, Weintrauben
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen*

Mousse au chocolat

Pro Person: 23,00 €

Vaschutschik

Italienisches Büffet I
Pasta Büffet



Spaghetti
Tortelloni tricolore
Cappelletti Verdi

Con
Sauce Bolognese
Peperonata
(Paprikagemüse)
Sauce panna e prosciutto
(Sahne - Schinkensauce)

Insalata mista
(gemischte grüne Blattsalate)
Insalata di pomodori
(Tomatenplatte mit Basilikum)

Crema d'espresso
(Espressocreme)
Frutta
(Fruchtcocktail)

Pro Person: 16,00 €

Italienisches Büffet II



Antipasti misti:

Mozzarella e pomodori - Tomaten mit Mozzarella, Balsamico

Peperoni grillati - gegrillte und eingelegte Paprika

Melanzane marinate - marinierte Auberginen

Zucchini marinate - eingelegte Zucchini

Prosciutto e melone - Landschinken mit Melonenspalten

Salame Milanese, Bresáola, Coppa affumicata

Mailänder Salami, getrocknetes Rindfleisch, geräucherter Schweinekamm



Secondi piatti:

Schweinerückensteak „Saltimbocca“

Petti di pollo ai funghi

Hähnchenbrustfilets mit frischen Pilzen



Contorni:

Tagliatelle, Risotto alla Milanese, Gnocchi di patate

Bandnudeln, gebratener Reis mit Safran, Kartoffelknödelchen

Insalata mista

Dolce:

Tirami Su

Zabaione

Pro Person: 25,00 €

Italienisches Büffet III



Antipasti misti:

Pomodori ripieni - gefüllte Tomaten mit Reis und Thunfisch

Gamberetti all agro - marinierte Garnelen

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce



Primi piatti:

Lasagne al salmone - Lachslasagne

Spaghetti con aglio e olio - Spaghetti mit Knoblauchöl



Secondi piatti:

*Scaloppine alla Milanese - Schweineschnitzel mit Tomaten - Mozzarella
überbacken*

Pollo al limone - Zitronenhähnchen



Contorni:

Patate, Riso, Insalata mista

- Rosmarinkartoffeln, Reis, gemischter Salat

Dolce:

Panna cotta con macedonia

- Sahnecreme mit Fruchtsalat

Pane - Brotkorb

Pro Person: 28,50 €

Italienisches Büffet IV
Ein Streifzug durch die Toskana



Antipasti:

Antipasti alla Casa

Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses, Gemüse, Rohkost,
Pecorino mit Honig und italienische Rauchwurstspezialitäten



Primi piatti:

Paglia e fieno

grüne und weiße Bandnudeln mit Pilz – Sahnesauce



Secondi piatti:

Pollo alla diavola

Teufelshähnchen

Arista fiorentina

Florentiner Braten, vom Schwein



Contorni:

Tagliatelle, Risotto alla Milanese

Bandnudeln, gebratener Reis mit Safran

Spinaci gratinati, insalata mista con rucola

- gratinierter Spinat, gemischter Salat mit Rucola

Dolce:

Crema all'amaretto, Macedonia

- Amaretto – Amaretti creme, frischer Fruchtcocktail

Pane - Brotkörbchen

Pro Person: 25,50 €

„Bella Italia“



Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind
mit Parmesan und frischen Champignons
Gerauchter Thunfisch und Schwertfisch
an Pfefferrahm
Tintenfisch - Gemüsesalat*



Hauptgerichte

*Rinderschmorbraten in Barolo
an Parmesan - Polenta*

*Schweinefilet mit Tomaten Pesto
an Tagliatelle
Rucolasalat*



Desserts

*Käsebrett mit Weintrauben
Brotkörbchen*

*Erdbeer - Pfirsich - Tiramisu
Orangenblüten - Panna Cotta*

Pro Person: 27,50 €

Mediterranes Büffet



Vorspeisen

Hackbällchen an Safransauce

Spinat - Tortilla

Meeresfrüchtesalat mit Oliven

Hausgebeizter Lachs mit Orangen - Kräuter - Beize

Gegrillte Rotbarbenfilets auf Fenchelsalat

Rosé gebratener Kalbsbraten mit

Kapern - Granatapfelvinaigrette



Hauptgerichte

Mariniertes Kaninchen mit Zucchini

Risotto

Poularden Brüstchen mit Feigenvierteln

Rosmarinkartoffeln

grüne Blattsalate

mit Streifen von Gurken, Tomaten und Paprika

Vinaigrette



Desserts

Käsebrett mit Weintrauben

Brotkörbchen



Orangenflan

Apfeltarte mit Vanillemousse

Preis pro Person: 28,50 €

Mediterrane Inselküche



*Vorspeisen:
Thunfischcarpaccio
mit Caponata*

*Gefüllte Tomaten mit Pecorino gratiniert
Tortilla*



*Hauptgerichte:
Kalbsschnitzel
mit Artischockengemüse
Rosmarinkartoffeln*

*Kräuterhähnchen aus dem Ofen
Tomaten - Tagliatelle
Romanesco „Toskana“*



*Desserts:
Käsebrett mit Weintrauben
Brotkörbchen*



*Crema Catalana
Schokoladenlasagne*

Preis pro Person: 26,50 €

Elsässisches Büffet



Vorspeisen

Quiche Lorraine

Blätterteigtaschen mit Münsterkäse

Pasteten Variationen nach Art des Hauses

vom Kalb, Schwein und Hirsch

dekoriert mit Preiselbeersahne

Salatbüffet

Gurkensalat mit Kräuterschmand, Lauchsalat,

Tomatenplatte mit Zwiebeln und Eiern,

Blattsalate mit Karottenraspeln, Vinaigrette



Hauptgerichte

Hahn in Riesling, Spätzle

Wildschweinragout

hausgemachte Kartoffelknödel, Apfelrotkohl

Elsässische Käsevariationen mit Weintrauben

Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen

Dessert

Mousse au chocolat

Apfelauflauf mit Vanillesauce

Pro Person: 25,00 €

Aus der badischen Küche



Suppe

nach Saison:

*Bärlauchcremesüppchen mit Croutons
alternativ: Kartoffelcremesuppe mit Kracherle*

Kalt

*Wachholdergeräucherte Bachforellenfilets
mit Sahnemeerrettich
Kopfsalat mit Sahnezitronensauce*



Warm

*Rheinzander in Sahnesauce,
in Butter geschwenkte Kartoffeln,*

*Kratzete mit Brägeli nach Bauernart
(Hähnchenteile, paniert, mit Bratkartoffeln und Speck)*

Desserts

*Regionale Käsespezialitäten mit Früchten
Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen*

*Feine Schokoladencreme in Birnenhälften
Weincreme*

pro Person: 23,90 €

Landhausbuffet



Kalt

*Graved Lachs mit Senf - Dillsauce
Schwarzwälder Bachforellenfilets
Heringssalat „Hausfrauen Art“, Makrelenfilets
Sahnemeerrettich*

*Rauchwurstplatte, Kasseler, Nusschinken, Spanferkelschinken
rustikal dekoriert mit Eiern und Tomaten
Partyfrikadellen mit Kräuterschmand*

Salatbuffet

*Grüne Blattsalate, Karottensalat,
Krautsalat, feuriger Bohnensalat*



Warm

*Poularden Brüstchen in Riesling - Schalottenrahm
Kartoffelgratin*

Dessert

*Internationale Käsespezialitäten mit Trauben
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen*

Moussevariationen mit Gebäck

Preis pro Person: 23,50 €

Festliches Büffet I



Kalt

*Ganzer pochiertes Lachs, Räucherlachs, wacholdergeräucherte
Forellenfilets, Makrelenfilets, Heilbutt
Krabbensalat „Helgoland“
Partyfrikadellen mit Kräuterschmand
Tomatenplatte mit Kräutern, Eiern und Zwiebeln
Geflügelcocktail „Hawaii“*



Warm

*Schweinemedallions mit Champignonrahm
Kartoffelgratin
Hähnchenbrustfilets in Pfefferrahm
Spätzle
Blumenkohl mit Hollandaise,
Buttermöhren, Speckbohnen*

Dessert

*Große Käseplatte mit Weintrauben,
Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen*

*Mousse von weißer Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce*

Pro Person: 26,00 €

Festliches Büffet II



Kalt

Tomatenplatte mit Mozzarella, Balsamico und Oliven

Mariniertes Gemüse nach Art des Hauses

*Gebratene Auberginen in Knoblauchdressing, marinierte Zucchini,
gegrillte Paprika, eingelegte Champignons*

*Geflügelplatte mit Hähnchenschenkeln und
rose gebratener Entenbrust, Cumberlandsoße*

*Pikanter Pastasalat mit Pinienkernen,
Toscanasalat, Karottensalat*



Warm

Lachsschnitten in Dijonsensauce, Tagliatelle

Schweinerückenmedaillons mit Balsamicozwiebeln

Schwenkkartoffeln

Dessert

Große Käseplatte mit Weintrauben

Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen

Vanilleflan mit Fruchtdekoration,

Tirami Su

Pro Person: 26,00 €

Gourmet Büffet



Kalt

*Fischplatte mit pochiertem Lachs, graved Lachs, Schillerlocken
Forellenmousse, Sahnemeerrettich, Sauce Aioli*

Wildterriner an Apfel - Selleriesalat

*Chicoreesalat mit frischen Champignons
und Orangen in Zitronen - Joghurtsauce
Saisonale Blattsalate mit Croutons
Kräutervinaigrette*



Warm

*Zanderfilet auf Meerrettichrahmsauce
Reis, Wildreis, Brokkoliröschen mit Mandelbutter*

*Rehbraten an Rotweinjus
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl*

Dessert

*Internationale Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen*

*Erdbeer - Rhabarbermousse
Nougatmousse mit Mangospalten*

Pro Person: 32,00 €

Schlemmer Büffet



Kalt

*Geräucherte Gänsebrust an Linsensalat
Cantaloupe Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

Mini Putenrouladen mit Backpflaumen

*Mousse von der Räucherforelle und Geflügelleber
auf Lollo Rosso mit Walnüssen*

Porreesalat mit Früchten

Esterhazysalat mit Meerrettichdressing



Warm

*Frisches Lachsfilet mit mediterranem Gemüse
Ofenkartoffeln*

*Schweinemedallions in Champignonrahm,
hausgemachte Spätzle*

Buttermöhren, Brokkoliröschen, Blumenkohl

Dessert

*Internationale Käseauswahl
Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen*

Creme Caramel

Eisparfaitvariationen, Gebäck

Pro Person : 29,00 €

Schlemmertafel



Vorspeisen

*Lachsfilet im Ciabattamantel
an Blattsalaten*

Entenbrust an Trauben - Orangen - Chutney



Hauptgerichte

*Jungschweinkaree mit Rhabarberkompott
Waldpilzen und Gemüse
Gratinierte Gemüse*

*Kross gebratener Lachs auf
Tomaten - Tagliatelle*



Desserts

*Käseplatte mit Weintrauben
Brotkörbchen*



*Griesflammerie mit Orangenspalten
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas*

Pro Person: 27,50 €

Prickelnde Leidenschaft



Suppe

Rahmsuppe von Brunnenkresse

Kalt

*Festliche Fischplatte mit ganzem Stör, Räucherlachs
Forellenfilets und hausgemachter Fischterrine
Sahnemeerrettich*

*Hirschschinken aus dem Buchenrauch an Babybirnen
mit Preiselbeermousse*



Warm

*Hähnchenbrüstchen in Senfsauce
Blattspinat und Basmatireis*

*Waller mit Paprika
Schwenkkartoffeln*



Dessert

*Käseplateau mit Weintrauben
Brotkörbchen mit gemischten Partybrötchen*

*Tirami Su von Weinbergpfirsichen
Palatschinken mit Beerenfüllung an Weincreme*

Pro Person: 30,50 €

Fleischgerichte - fertig gegart und portioniert



Pro Person

<i>Pfannengyros</i>	5,50 €
<i>Jägerpfanne mit Schweinfleisch und frischen Champignons</i>	6,90 €
<i>Filetpfanne mit Lauch und frischen Champignons</i>	10,50 €
<i>Pfälzer Platte mit Leberknödeln, Rippchen und Rauchfleisch mit Weinkraut</i>	9,50 €
<i>Schweine - Grillhaxe</i>	5,90 €
<i>Spanferkelbraten</i>	8,50 €
<i>Frikadelle, 120 g</i>	2,00 €
<i>Schweineschnitzel, 200 g</i>	3,00 €
<i>Schweineschnitzel, 180 g</i>	2,70 €
<i>Schweineschnitzel, 100 g</i>	2,00 €
<i>Bratwürste aus eigener Herstellung</i>	Tagespreis
<i>Fleischkäse</i>	Preis/Kilo 9,80 €

Fleischspezialitäten - fertig gegart



<u>Vom Schwein</u>	<i>Preis pro Person</i>
<i>Bayrischer Schweinekrustenbraten</i>	6,90 €
<i>Schweinebraten mit Senf - Zwiebel - Kräuterfüllung</i>	6,60 €
<i>Knoblauchbraten</i>	6,20 €
<i>Argentinischer Rahmbraten</i>	6,20 €
<i>Prager Saftschinken</i>	5,90 €
<i>Schweinerückenbraten mit Champignonfüllung</i>	7,00 €
<i>Rollbraten mit Brokkolifüllung</i>	7,20 €
<i>Rollbraten mit Schinken - Käsefüllung</i>	7,20 €
<i>Rollbraten gefüllt mit Mett</i>	6,60 €
<i>Pusztabraten mit frischem Paprika und Pilzen</i>	6,70 €
<i>Filet natur</i>	8,70 €
<i>Filet gefüllt</i>	10,70 €
<i>Grillschinken (ab 15 Personen)</i>	7,50 €
<i>Schweinefilet im Wirsingmantel</i>	10,50 €



<u>Vom Geflügel</u>	
<i>Geschmorter Hahn in Rieslingrahm</i>	6,60 €
<i>Rotweinhuhn mit Perlzwiebeln</i>	6,80 €
<i>Hühnerfrikassee mit Champignons</i>	6,60 €
<i>Gebratenes Perlhuhn an Gemüsejulienne</i>	9,50 €
<i>Pouardenbrust an Pfefferrahm</i>	7,20 €
<i>Maispouardenbrüstchen an Estragonrahm</i>	7,50 €
<i>Gebratene Barbarie - Entenbrust</i>	10,50 €
<i>Gegrillte Entenkeulen „Winzerart“</i>	9,50 €

Fleischgerichte - fertig gegart



<u>Vom Kalb</u>	<i>Preis pro Person</i>
<i>Kalbsrahmbraten</i>	7,50 €
<i>Kalbsgeschmetzeltes „Züricher Art“</i>	7,90 €
<i>Wiener Schnitzel</i>	7,50 €
<i>Kalbstafelspitz</i>	8,20 €
<i>Kalbsrahmgulasch</i>	7,00 €
<i>Geschmorte Kalbshaxe</i>	7,00 €
<i>Ossobuco - Kalbshaxenscheiben italienische Art</i>	8,10 €



<u>Vom Rind</u>	
<i>Rinder - Zwiebelbraten</i>	7,20 €
<i>Burgunderbraten</i>	7,20 €
<i>Rinderschmorbraten</i>	7,20 €
<i>Klassischer Sauerbraten</i>	7,40 €
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	7,50 €
<i>Ochsenbrust mit Meerrettich</i>	7,20 €
<i>Rindertafelspitz</i>	7,50 €
<i>Zigeunergulasch vom Rind</i>	5,50 €
<i>Rinderrouladenbraten</i>	6,80 €
<i>Rindergeschmetzeltes „Boeuf Stroganoff“</i>	7,60 €



<u>Vom Wild</u>	
<i>Hirschgulasch mit Pfifferlingen</i>	9,20 €
<i>Hirschkalbsbraten, Rahmsauce</i>	11,50 €
<i>Rehkeule in Kräuterjus</i>	11,90 €
<i>Rehrücken in Burgundersauce</i>	12,50 €
<i>Kaninchen, zerlegt, in Estragonrahm</i>	10,50 €
<i>Hirschmedaillons mit Preiselbeer - Pfeffersauce</i>	10,50 €
<i>Wildschweinragout in Spätburgundersauce</i>	8,90 €
<i>Wildschweinschulter in Pfifferlingrahm</i>	9,90 €

Vaschitzschik

Wildschweinrücken, Barolosauce

10,80 €

Vom Fisch



pro Person

<i>Lachsschnitzel in Dijonsensauce</i>	8,90 €
<i>Lachsfilet an Meerrettichschaum</i>	8,90 €
<i>Lachsfilet mit Calvados</i>	8,90 €
<i>Seeteufelmedaillons auf Brokkolisauce</i>	10,90 €
<i>Lachsforellenfilets an Bärlauchsauce</i>	8,90 €
<i>Zanderröllchen mit Flusskrebse gefüllt</i>	9,80 €
<i>Seezungenfiletröllchen in Fischsud gedämpft, in Dillrahm</i>	10,50 €

Vom Lamm



<i>Lammkeule „provenzalisch“</i>	8,90 €
<i>Lammrücken mit Kräuterfüllung</i>	12,80 €
<i>Lammhaxen in Barolojus</i>	7,90 €
<i>Lammkoteletts, abgelöscht mit Chardonnay</i>	8,90 €
<i>Lammschulter in kräftiger Knoblauchsauce</i>	8,50 €
<i>Lammmedaillons „Athen“, mit Tomaten und Schafskäse, Knoblauch</i>	12,90 €

Beilagen



Preis / Portion

<i>Kartoffelgratin</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Salzkartoffeln</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Semmelknödel</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Risotto</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Spätzle</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Butternudeln</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Gemüseplatte: Speckbohnen, Blumenkohl, Karotten</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Brokkoli mit Mandelbutter</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Meerrettich</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Rotkohl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Sauerkraut</i>	<i>2,40 €</i>

Suppen



<i>Markklößchensuppe</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Lauchcremesuppe</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kartoffelcremesuppe</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Waldpilzcremesuppe</i>	<i>4,10 €</i>

Eintöpfe



<i>Chili con Carne</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bohneneintopf mit Speck</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Gemüse Eintopf</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Linseneintopf mit Speck</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Erbseneintopf mit Speck</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>4,60 €</i>
<i>bitte bestellen Sie Brot oder Brötchen separat zu Ihrem Eintopf dazu</i>	

Salate



Täglich frisch, aus eigener Herstellung und ohne Konservierungsstoffe

Preis / Kilo

<i>Pfälzer Kartoffelsalat (mit und ohne Speck)</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Ostfriesischer Kartoffelsalat</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Eiersalat</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Lauchsalat</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Hähnchen - Curry - Reissalat</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Reissalat mit Erdnüssen</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Maissalat mit Schnittlauch - Sahnedressing</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Maissalat mit Paprika und Schafskäse</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Grüner Bohnensalat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Kidneybohnenalat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gurkensalat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Karottensalat</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Krautsalat</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Waldorfsalat</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Farmersalat</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Wurstsalat</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Käse - Zwiebelsalat</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Nudelsalat</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Tortellinisalat</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Geflügelsalat</i>	<i>11,30 €</i>

Grüne Pflücksalate nach Saison / Tagespreis

Salate



Preis / Kilo

<i>„Sombbrero“ - Salat</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Kidneybohnen, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln und Paprika in Jogurt-Sahnedressing</i>	
<i>Gemüsesalat „Royal“</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Karottenstreifen, Gemüsemais, Zuckerschoten, chinesischen Speisepilzen , Paprika</i>	
<i>„Paradiso“ - Salate</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Pfirsichen, Gemüsemais, chinesischen Speisepilzen, Ananas, rotem und grünem Paprika</i>	
<i>„Esterhazy“ - Salat</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Karottenstreifen, Lauchröllchen Selleriestreifen</i>	
<i>„Toskana“ - Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gurken, Kidneybohnen, Lauch Radieschenscheiben</i>	
<i>„Kreta“ - Salat</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Zucchini, rotem und grünem Paprika Mais und Zwiebeln</i>	
<i>Gurken - Krabbensalat</i>	<i>8,00 €</i>
<i>in Jogurt - Dressing</i>	
<i>Meeresfrüchtesalat „Neptun“</i>	<i>15,25 €</i>
<i>Elsässer - Käsesalat</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Käse, Tomaten, Eiern, Putenbruststreifen Sellerie, Schnittlauch</i>	
<i>Broccolisalat</i>	<i>12,65 €</i>
<i>Kochschinken, Zwiebeln, Mais, Eiern in Jogurt - Sahnedressing</i>	

Desserts



Pro Person

<i>Mousse von Erdbeeren und Rhabarber</i>	3,70 €
<i>Mousse von feinsten Zartbitterschokolade</i>	3,70 €
<i>Mousse von weißer Schokolade</i>	3,70 €
<i>Vanillemousse</i>	3,70 €
<i>Haselnussmousse</i>	3,70 €
<i>Pflaumen - Holunderflammerie</i>	3,50 €
<i>Mascarponecreme mit hausgemachten Cantuccine</i>	4,50 €
<i>Weinbergpfirsichmousse</i>	4,20 €
<i>Zimtousse mit Portweinfeigen</i>	4,90 €
<i>Bayerische Creme mit Orangenaroma</i>	3,80 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	4,50 €
<i>Fruchtsalat von saisonfrischen Früchten</i>	4,50 €
<i>Hausgemachte Parfait Variationen</i>	4,50 €
<i>Tirami Su</i>	4,50 €
<i>Lasagne von weißer und schwarzer Schokolade</i>	4,60 €



Kalte Platten



Preis / Person

Räucherfischplatte „rustikal“

*Räucherlachs, wacholdergeräucherten Forellenfilets, Pfeffermakrelenfilets, graved Lachs und Räucheraal
Sahnemeerrettich*

10,50 €

Räucherfischplatte „Neptun“

*pochierter frischer Lachsseite, Räucherlachs, Stremellachs-
Konfekt, Forellenfilets, Schillerlocken, Makrelen, geräuchertem
Heilbutt, Sahnemeerrettich, Aioli
Krabbencocktail
Meeresfrüchtesalat*

13,00 €

6,90 €

8,50 €

Bratenplatte

*kaltem Schweinerücken, Roastbeef, rosa gebraten, Kräuter -
Kassler, garniert mit Mixed Pickles und Cocktailtomaten*

5,90 €

Geflügelplatte

*Maispoulardenschenkeln, geräucherter Putenbrust,
Pouardenbrust mit Blattspinatfüllung, Barbarie -Entenbrust*

8,00 €

*Käsebrett mit mindestens fünf gemischten Käsespezialitäten
aus diversen Ländern Europas, Trauben und Butter*

7,00 €

Brotkorb, z. B. Baguette, gemischten Partybrötchen

2,40 €

Häppchen

<i>Halbes belegtes Brötchen, gemischter Belag, liebevoll garniert</i>	2,20 €
<i>Blätterteigteilchen mit</i>	
<i>Schafskäse, Schinken - Käse, Brokkoli, Mais - Paprika, Lauch</i>	2,00 €
<i>Gemüsekuchen vom Blech, pro Blech (ca. 12 Portionen)</i>	
<i>Zwiebel - Rahm</i>	45,00 €
<i>Schinken - Lauch</i>	45,00 €
<i>Quiche Lorraine</i>	50,00 €
<i>Mini Tartletts, Fingerfoodgröße, Preis pro Stück:</i>	2,20 €
<i>mit Speck - Käse, Zwiebel - Käse, Champignons - Kräutern,</i>	
<i>Ratatouille oder Brokkolifüllung</i>	



<i>Minipastetchen mit Lachscreme oder Kräutercreme, pro Stück</i>	1,90 €
<i>Käsespießchen mit Früchten, Stück</i>	2,00 €
<i>Gefüllte Eierhälften, Stück</i>	2,00 €
<i>Minifrikadelle auf Gurkenscheibe, Maiskölbchen, Stück</i>	1,90 €
<i>Melonenwürfel mit Landschinken, Portion</i>	2,50 €
<i>Cocktailtomaten - Mozzarellaspießchen, Stück</i>	2,30 €
<i>Pumpnickeltaler mit Käsestern, Stück</i>	1,00 €
<i>Crêperoulade mit Kräuter - Cremefraiche und Räucherlachs,</i>	2,70 €
<i>Garnelenspießchen, Stück</i>	
<i>alternativ: Garnelenpalme (ab 20 Personen), p. Person:</i>	5,00 €
<i>kleines Gurkenschiffchen mit Kräuterschmand und Crevetten</i>	2,50 €
<i>Puten - Anansspießchen, Stück</i>	2,00 €
<i>Zarte Lachskreationen mit grünen und schwarzen Oliven</i>	
<i>und Anansstückchen, Stück</i>	3,00 €
<i>Räucherlachspralinen, Stück</i>	2,50 €
<i>Konfekt von Kochschinken mit Kräuterfrischkäse auf</i>	
<i>Pumpnickeltaler, Stück</i>	1,80 €
<i>Pflaume im Speckmantel, Stück</i>	1,50 €
<i>Medaillons von der Schweinelende mit Brokkolipüree, Stück</i>	3,80 €
<i>Entenbrustfilet, rosé gebraten mit Mangoscheibe, Stück</i>	3,80 €

Canapés - für Ihren Sektempfang



Auf hausgebackenem Stangenweißbrot, belegt mit frischem Salat und

- *Räucherlachs, graved Lachs*
- *wacholdergeräucherten Forellenfilets*
- *hausgemachter Fischterriner*
- *Heilbutt, Räucheraal*
- *Crevetten mit Meerrettichcreme*
- *Gekochtem Pariser Schinken*
- *Italienischem Landschinken, Lachsschinken*
- *Kräuter - Schweinebraten, gebratene Schweinemedailles*
- *Geräucherter Putenbrust*
- *Scheiben von gebratener Barbarie - Entenbrust*
- *Roastbeef, rosé gebraten*
- *Französischem Camembert, Hartkäse*
- *Frischkäsecreme mit Kräutern, Paprika oder Nüssen*

**Preis pro Stück: 2,20 €*

*Alle Canapés sind mit den passenden Garnituren liebevoll dekoriert und werden auf Spiegeln oder Tablett mit Spitzendeckchen angerichtet.
Mindestbestellmenge: 30 Stück*

Unser Angebot für Sie

In der Zusammenstellung:

Räucherlachs, Forellenfilets, Landschinken, Putenbrust, Camembert,

5 Stück, Preis gesamt: 9,90 €

Mindestabnahme: 30 Stück.

Alles aus einer Hand



Die Geschirrpriisliste betrifft unsere Kunden, die nur Geschirrrteile von uns ausleihen. Bei Speisenbestellungen ist als Serviceleistung die Leihe des Speisegeschirrs inklusive Spülen inbegriffen. Eine eventuelle Kaffeegedeck- und Gläserleihe würde gesondert berechnet werden.

Wir liefern für Ihre Feste auch das Equipment:

Geschirr, Bestecke, Gläser, Tischwäsche und Dekorationsmaterial, sowie Servicepersonal.

Personal

Bedienung, Buffetkraft	Std.	18,00 €
Koch	Std.	32,50 €

Leihgebühren

Besteck: Messer und Gabel, ungereinigt zurück	pro Teil	0,50 €
Suppenlöffel, ungereinigt zurück	pro Teil	0,25 €
Teller, ungereinigt zurück	pro Teil	0,50 €
Gläser, ungereinigt zurück	pro Teil	0,50 €
Schüssel, ungereinigt zurück	pro Teil	2,00 €
Tischdecke, rechteckig, ungereinigt zurück,	pro Teil	6,00 €
Stehstischhuse mit Schleife, ungereinigt zurück,	pro Teil	9,50 €
2 Stück Bierbankhussen, ungereinigt zurück		16,00 €
1 Stück Biertischhuse, 0,50 cm Breite, ungereinigt zurück		8,00 €
1 Stück Biertischhuse, 0,70 cm Breite, ungereinigt zurück		9,00 €
Tischdekoration Preis je nach Absprache		
Stehbiertisch	pro Tisch	8,00 €
Biergarnitur, Tisch, zwei Bänke	pro Garnitur	10,00 €
Kaffeegedeck, weiß oder bunt	pro Gedeck	1,30 €
Kaffeetherme, pro Tag		25,00 €
Bei Bruch oder Verlust berechnen wir		
Gläser	pro Stück	2,50 €
Teller groß	pro Stück	5,00 €
Teller klein	pro Stück	3,50 €
Besteck	pro Stück	3,00 €
Teelöffel	pro Stück	1,50 €

Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen:

Bitte lesen Sie unsere Geschäftskonditionen in Ruhe durch. Sobald Sie unsere Angebote in Anspruch nehmen, akzeptieren Sie unsere Bedingungen. Weitere Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern oder ergänzen, sind nur in schriftlich getroffener Form gültig.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Für unsere Büffets liefern wir auf Wunsch ebenfalls die erforderlichen Tischrechauds mit. Diese berechnen wir mit 6,00 € pro Gerät und mit 3,00 € pro nachgelieferter Brennpaste.

Wir liefern Ihr Büffet ins Haus - ab einem Auftragswert von 200,00 € - bei geringeren Aufträgen bitten wir um Selbstabholung. Bei Anlieferung von Kleinaufträgen durch uns erlauben wir uns eine Pauschale von 20 % des Auftragsvolumens zu erheben.

Alle Lieferungen im Raum von 10 Kilometern erfolgen kostenfrei.

Für jeden darüber hinaus gefahrenen Kilometer berechnen wir 1,20 € sowie 20,00 € pro Stunde.

Die von uns zur Verfügung gestellten Gegenstände (Gläser, Geschirr, etc.) bleiben unser Eigentum und sind in ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben. Mietgegenstände sind am vereinbarten Abholtag zur Zahlung fällig. Bei Anlieferung- bzw. Abholung von Mietgegenständen berechnen wir 1,20 € pro gefahrenem Kilometer. Fehlende oder vom Kunden beschädigte Teile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Die uns erteilten Aufträge bestätigen wir in der Regel schriftlich. Sollte aus zeitlichen Gründen eine schriftliche Auftragsbestätigung nicht möglich sein, kommt der Liefervertrag auch durch die mündliche oder fernmündliche Annahme durch uns zustande. Aufträge können bis 10 Tage vor Auftragsdatum kostenfrei storniert werden. Erfolgt ein späterer Rücktritt, werden die bis dahin angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Bei Änderung oder Rücktritt innerhalb von 2 Werktagen vor Auftragsdatum ist der volle Gesamtbetrag zu zahlen. Die genaue Personenzahl Ihrer Bestellung ist spätestens 6 Tage vor dem Auftrag durchzugeben. Spätere Personenminderungen können wir nicht mehr akzeptieren.

Bitte zahlen Sie den Rechnungsbetrag bei Lieferung oder am Tag darauf bar. Unser Personal ist inkassoberechtigt. Für Rechnungskunden fallen bei Nichtbezahlen monatlich 3 % Zinsen plus Mahngebühren an.

Dieses Prospekt ist gültig ab 01.01.2011. Der Gerichtsstand ist Weinheim.

Unsere Küche
Catering- und Eventservice
Am Sägewerk 9
Bernd Jaschutschik

Sparkasse Rhein Neckar Nord
BLZ 670 505 05, Ktnr. 66 00 34 69

Vaschutschik

68526 Ladenburg