



*Winter*  
CATERING

Wir bringen Ihre Wünsche aufs Buffet

## Vorspeisen

- Gemischte italienische Vorspeisen mit gebratenem Gemüse
- wahlweise mit gebratenen, marinierten Edelfischen und Garnelen
- Salat von Gaia-Melone und gebratenen Riesengarnelen mit gerösteten Pinienkernen und Ruccolapesto
- Caesar Salad mit knusprig gebratenem Bacon, Parmesankäse und knackigen Croutons
- Das Beste von Rind, Kalb und Schwein mit feinem Champagner- Linsensalat, frittiertem Gemüse und feinem Balsamico
- Zarte Mozzarellakugeln mit feinfruchtigen Cherrytomaten und Basilikum
- Tapas Vorspeisenplatte
- Hausgemachte Shushi-Variationen
- Ofenfrisches Riesen-Ciabatta mit dreierlei Olivenöl zum Dippen
- Riesenchampignons gefüllt mit hausgemachtem Weißwurstbrät
- Reisigel auf Mango-Chutney
- Grüner Tagliatelle-Salat mit Truthahnfleisch
- Jahreszeitliche Gourmetsalate mit Balsamicodressing
- Pochierte Lachsmedaillons in Olivenmarinade mit Artischocken

## Suppen

- Thaicurry-Süppchen mit Kokosnussmilch
- Tom Jum Kung (Thailändische Suppe mit Zitronengras und gebratenen Garnelen)
- Cremesuppe von der italienischen Fleischtomate

- Minestrone – der Klassiker aus Italien
- Original Russischer Borscht
- Soljanka - ein Hauch Osten
- Gaisburger Marsch
- Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck
- Erbseneintopf mit Frankfurter Würstchen
- Rieslingschaumsüppchen mit Lauch und Croutons
- Schwäbische Hochzeitssuppe
- Deftige Gulaschsuppe

## Pasta & Co.

- Variationen von frischen Maultaschen (schwäbisch, asiatisch und Lachs)
- Blutwurst- und Leberwurst-Cannelloni mit Sauerkraut
- Penne mit gebratenem Schweinefilet und zartem Blattspinat in leichter Blauschimmelkäsesauce mit geschmolzenen Cherrytomaten
- Linguini mit gebratenen Riesengarnelen und Thaigemüse in milder Thaicurrysauce mit Chili und Kokosnussmilch
- Original italienisches Wildsugo mit Papardelle und Parmesan
- Penne all´arrabbiata mit Schmorgemüse
- Pennette mit gebratenen Austernpilzen und Champignons in feiner Zwiebelsauce mit gebratenem Kaninchenfilet
- Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
- Hausgemachte klassische Lasagne oder Gemüse-Lasagne
- **Klassiker des Hauses:** Spätzle-Risotto mit gebratener Pfefferschwarzwurst, frittiertem Rucola und Roten Bete

## Schälchen-Buffer Amerikanisch

- Southern Clams – Muschel-Suppe mit Safran  
(Pürierte Muschelsuppe mit Safran und Pfahlmuscheln als Einlage)
- Salad Cubes of pork pan - mit Knoblauch, Zwiebeln, grünem Pfeffer und Ananas  
(Salat von gebratenem Schweinefilet mit Knoblauch, Zwiebeln, grünem Pfeffer und Ananas)
- Cajund panfried Shimps with caribbean cole slaw  
(gebratene scharfe Garnelen auf einem karibischen Krautsalat )
- Jamaican Jerk Chickenbreast  
(Heißgerauchte karibisch marinierte Hähnchenbrust auf einem Salat von schwarzen Bohnen)
- Sour Cream Sunrice - Jalapeño, Tomaten und Basilikum  
(Dreierlei Sauerrahm-Creams mit Parmesan Stange )
- Americcan style pretty Muffini with blue Cheddar, bacon and sour cream (kleine Blätterteig-Muffini mit Blauschimmel, Sauerrahm und Speck, gebratenen Zwiebeln und Chili)
- Mini Cesarsalads mit Tandoori-Chicken  
(Römersalat mit Parmesan und Croutons, Kräutern, Karpfen/Sardellen-dressing und gebratenen, indisch gewürzten Hähnchenstücken)
- Smooth mini bagels with Portolac and salmon  
(kleine Bagels mit Frischkäse, Portolac und gerauchtem Lachs )
- Small Buns with spicy tatar and with sweet and sour relish  
(Kleine Hamburgerbrötchen mit Tatar vom dt. Angusfilet pikant angemacht mit Chili und Koriander mit einem Sauern Gurken Relish )
- White American Cheese cake cream mit Kuckenstückchen
- Brownie parfait mit Minzschokoladensauce
- Ananas-Mango & Chile Cream

# Schälchen-Buffer International

## Warm

- Minikotelett vom Milchferkel auf Tabulisalat mit Rosmarinjus
- Nürnbergerle auf Ananas-Sauerkraut in Rahm
- Gebratener Lachs auf Thailinsensalat mit Chili und Kokosnussmilch
- Riesengarnele im Speckmantel auf Lauch-Apfelcurrysalat
- Rheinisches Kartoffelsüppchen mit Minisaiten
- Currywurst „american style“ mit Kraut und Zwiebeln

## Kalt

- Crevettensülzchen im Gläschen mit Zitronen-Creme fraich
- 3 erlei Meterbrot mit verschiedenen Belägen
- Mini Ceasarsaladt mit Tandoori-Hähnchen
- 3 erlei Frischkäsepralinen mit Bauernbrot
- Salat von Glasnudeln und Wasabi mit Surimi
- Variationen von Sate mit Erdnuss-Chili-Dip
- Konfit von der Gans mit Laugengebäck
- Tortillas mit Rauchlachs, Crevetten und knackigem Eisbergsalat
- Thunfisch-Kapern-Terrine mit Ruccolapesto
- Mousse von Grünem Spargel auf Rote Bete Salat mit Kräuervinigrette

## Dessert

- Creme Brûlée von Kokosnussmilch und Chili
- Spekulatius-Tiramisu mit Himbeeren
- Mousse von der Zartbitterschokolade mit Sauerkirschen

## Italienisches Schälchen-Buffet

- Carpaccio vom Rinderfilet auf Ruccolapesto
- Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Olivenöl-Marinade auf kleinen Teller angerichtet
- Gemischte Antipasti von Gemüse und Pilzen
  - Gebratene Champignons
  - Gebackene Paprika
  - Zucchini
  - Zwiebeln
  - Karotten / Knoblauch
  - Geschmorte Tomaten
  - Aubergine
- Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan im Gläschen
- Salat von Parmaschinken mit Melone im Weckgläschen
- Mozzarella mit Strauchtomaten, Oliven und Basilikum auf kleinen Spießen
- gebratenes Hähnchenbrustfilet a la Stefani mit Pinienkernen und Rosinen im Weckgläschen
- Bruschetta mit geschmolzenen Strauchtomaten
- Bunter Obstsalat "Macedonia" im Weckgläschen
- Crema di Choccolata mit Amarettikeksen in der Mokkatasse

## Wengerter-Vesper

- Lauwarme Winzertarte mit Ziegenquark und karamellisierten Zwiebeln
- Salat von der Schwäbischen Alblinse mit geschmorten, mageren Schweinebäckchen
- Lauwarmer Maultaschensalat und Portolak
- Marinierter, kalter Kalbsbraten mit Radieschenvinaigrette
- Gebratene Schwarze Wurst mit karamellisierten Apfelspalten und Ruccolapesto

# Single Fingerfoods

- Tafelspitzsülzchen mit Meerrettichsahne
- würziges Thüringer Mett auf Mini-Brotkonfekt
- würzige Sate-Spieße vom mageren Schweinerücken oder Pute mit pikantem Chilli-Dip
- kleine Mini-Hamburger mit Salatgarnitur, Tomate und Gurke
- pikante Salami – Brotspieße
- Mini-Bagels mit Frischkäse, Kresse und zartem Rauchlachs
- Gegrillte Squiteballs mit Teriakisauce
- saftige Bauernbrotwürfel mit unserer Haussalami & knackiger Rohkost lecker aufgespießt
- Mini-Tomate-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum
- Weizentortillas mit hausgemachtem Frischkäse und bunter Rohkost
- Weizentortillas mit Tomate , Thunfisch und Frühlingszwiebeln
- Schnitzelsate mit leckerem Ednussdip
- Glasnudelsalat mit Surimi und Wasabi
- Balsamicolinsen mit gebratenem Lachs
- Mini Russisch Ei mit feinem Rauchlachs
- Mini Toastecken mit Ananas und Käse
- Meterbrot, vegetarisch, schwäbisch, mediterran
- Mini Laugencroissants mit dreierlei Spreads
- Gaia-Melone mit Frischkäse, Basilikum und Olivenöl
- Sauerkraut-Muffins mit Leberwurst oder Blutwurst
- CesarSalad im Weinglas

- Tabulissalat
- Feurig marinierte Shrimps mit afrikanischem Krautsalat
- Mini-Hamburger mit Lachstatar und Chili, Koriander und Gurkenrelish
- Basilikum Panna-Cotta mit Tomate
- Salziges Mandelmousse mit Ruccola-Vinaigrette

Alle Fingerfood-Angebote können auch als Vorspeisen geliefert bzw. serviert werden

## Fleischgerichte

- Ganzes Spanferkel im Bananenblatt gegart, dazu Püree von Süßkartoffeln und Kochbanane mit Kürbis-Chutney
- Gegrillte Barbecue-Ochsenrippe mit kreolischem Krautsalat baked potatoe and blue-cheddar-cheesecream
- Viktoriabarsch mit einer Lasagne von Hirse und Blattspinat auf Ingwer-Zitronenschaum
- Lamm-Ravioli auf Ratatouille von Tomaten und Rahm
- Hohe Rippe mit Pepperonata und Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Rinderbäckchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree
- Osso Buco alla milanese vom Kalb mit Salbei-Gnocchi und Blattspinat
- Gefüllte Kalbsbrust schwäbisch mit Kartoffel- und Gurkensalat
- Schweinefilet in Blätterteig mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse
- Milder, gefüllter Kasslerbraten, Speckbohnen und Röstkartoffeln
- Schwäbische Alblinsen mit Zandersaiten und Kräuterspätzle
- Züricher Rahmgeschnetztes mit Champignons und Lauch, dazu Rösti
- Schwäbischer Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfel-Rotkraut



- Budapest-Pfanne mit Paprika, Mais und Zwiebeln in feiner Sahnesoße dazu Kräuterreis
- Gyros-Geschnetzeltes mit Zaziki, Kartoffelecken und herzhaftem Krautsalat
- Wild aus heimischer Jagd (auf Anfrage, nach Saison)

## Aktions-Counter

- Leberkäs-Bar
- Hamburger Bar
- Currywurst
- Maultaschenvariationen
- Italienische Pasta (in jeder Form)
- Steinpilz-Risotto, Risotto Milanese
- Spätzle Risotto
- Leberkäs-Döner
- Schwäbischer Wurstschrack

## Desserts

- Sahniger Windbeutelurm mit Zartbitterschokolade umhüllt
- Chili-Schoko-Mousse mit Sauerkirschen
- American Cheesecake-Cream
- Geeister Ofenschlupfer mit lauwarmen Zwetschgen
- Creme Brulee von der Kokosnuss mit Chili

- Cremiges Erdnussmousse
- Brownie-Parfait mit Minzschokoladensauce
- Panna Cotta Classic mit Erdbeerschaum
- Crema di chocolata mit Amarettikeksen
- Frischer Obstsalat nach Saison
- Tarte Tatin mit Vanilleeis
- Ananas Carpaccio mit Zitronenschaum

### Selbstverständlich auch im Angebot:

- Spanische Paella
  - Platten mit Räucherfisch
  - Aufschnittplatten mit Frischwurst oder feinen Braten
  - Rauchfleisch- und Salamivariationen
  - Käseplatten reichlich garniert mit Obst
  - Hoppel-Poppel für später
  - Partyplatte bestehend aus Fleischküchle, panierte Schnitzel und Hähnchenschlegel
- u.v.m.
- Brot- und Brötchenauswahl

Wenn Sie es wünschen, sorgen wir auch für die passende Dekoration und unsere freundlichen und geschulten Mitarbeiterinnen sind gerne für Ihre Gäste da.

**Rufen Sie uns an**, Telefon 07181 – 5455 **oder besuchen Sie uns** in unserem Hauptgeschäft in Schorndorf, Welzheimer Straße 26