

Landgasthof



Niebler

Hotel-Restaurant-Catering

Menü- und Büffetvorschläge

*Neuhauser Hauptstr. 30
Inhaber Frank Niebler*

- *Gartenterrasse*
- *Neue deutsche und Fränkische Küche*
- *Catering, Partyservice*

Tischzeiten:

*Montag bis Samstag
17.30 Uhr - 21.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag*

*91325 Adelsdorf OT Neuhaus
Tel. 09195 / 8682 Fax 4468*

- *Hotel ****
- *Eventlocation bis 160 Gäste*
- *Seminare / Tagungen*

*Sonntag
von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr
und 17.30 Uhr - 21.00 Uhr*

info@landgasthof-niebler.de

www.landgasthof-niebler.de

Sehr verehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Sie möchten mit einer „Kleinen oder Großen“ Gesellschaft bei uns feiern, worüber wir uns sehr freuen.

Anbei erhalten Sie Menü- und Büffetvorschläge. Hierbei handelt es sich um einen Auszug dessen, was wir Ihnen alles bieten können.

Es ist als Anregung gedacht und kann natürlich Ihren Wünschen entsprechend abgeändert werden.

Wir möchten Sie bitten, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden, da wir nur so einen reibungslosen Ablauf garantieren können.

Sicherlich haben Sie, im eigenen Interesse, dafür Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Landgasthof Niebler.

Mit freundlichen Grüßen

Frank Niebler und Team

Seminare / Tagungen

Für Ihre geschäftliche Besprechung steht Ihnen unser geschlossenes Nebenzimmer mit 50 qm zur Verfügung. Hier finden bis zu 30 Personen je nach Tischstellung Platz.

In unserer Event-Location im Gästehaus können Sie auf 160 qm Ihre Tagungsgäste empfangen und schulen.

*Tagungsgeräte stehen bei Bedarf zur Verfügung.
Je nach Absprache stellen wir Kaffee und Getränke ein.
Gebäck und belegte Brötchen auf Wunsch nach Wahl.
Mittagessen (evtl. auch Abendessen) Einheitlich oder kleine Karte möglich.*

Verschiedene Pauschalen sind ebenfalls wählbar.

*Bei Tagungen über mehrere Tage reservieren wir Ihnen gerne unsere Standardzimmer im Landgasthof mit
Dusche / WC / TV / Radio / Klimaanlage /Minibar und
Internetzugang.*

*Sowie unsere Komfort- und Premiumzimmer im Gästehaus mit
Dusche / WC / TV / Klimaanlage / Safe / Minibar und Internetzugang.*

<i>Einzelzimmer Standard inkl. Frühstück</i>	<i>ab 70,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Standard inkl. Frühstück</i>	<i>ab 100,00 €</i>
<i>Einzelzimmer Komfort inkl. Frühstück</i>	<i>ab 80,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Komfort inkl. Frühstück</i>	<i>ab 120,00 €</i>
<i>Einzelzimmer Premium inkl. Frühstück</i>	<i>ab 90,00 €</i>
<i>Doppelzimmer Premium inkl. Frühstück</i>	<i>ab 130,00 €</i>

Partyservice/Catering

Sind Sie dabei, eine Veranstaltung für Ihre Kunden, Freunde oder Mitarbeiter zu planen?

Oder leiden Sie gar schon unter den ersten schlaflosen Nächten während der Vorbereitungsphase für Ihre private Feier?

Dann können wir nur sagen:

Herzlich willkommen beim Partyservice vom Landgasthof Niebler.

Bei uns liegen Sie richtig, wenn Sie

- Ihr Fest mit allen Sinnen genießen wollen,*
- sich ausschließlich um Ihre Gäste kümmern wollen,*
- nach Vorschlägen für die Umsetzung suchen,*
- bereits Vorstellungen haben, die umgesetzt werden sollen,*
- einen Partner an Ihrer Seite möchten, der zuhört, mitdenkt und realistisch ist.*

Wir vom Landgasthof Niebler greifen Ihre Wünsche auf, planen und organisieren bis ins Detail und vergessen dabei nicht unser Kerngeschäft:

Leckeres Essen, passende Getränke und freundliche Mitarbeiter.

Vertrauen Sie uns Ihre Veranstaltung ruhig an. Obwohl wir gern über den Tellerrand hinaus schauen, unsere Köpfe voller Ideen sind, kennen wir unsere Grenzen. Wir versprechen Ihnen nur, was auch im Rahmen Ihrer Vorgaben realisierbar ist, unser Leistungsprofil ist vielfältig. Unsere Kalkulation steht in einem fairen Verhältnis von Preis und Leistung – das ist uns wichtig.

Wir beliefern Sie nach Hause, in Ihre Firma oder an einen Ort an dem Sie sich wohl fühlen.

Wir stellen Ihnen gerne für Ihr kleines oder größeres Fest ein Menü oder ein Büffet (z. B. Fränkisch, Italienisch, Schlemmer, Mexikanisch-Karibisch oder ein Fingerfood Buffet) zusammen, wobei wir Ihren individuellen Speisenwunsch mit berücksichtigen.

Je nach Bedarf können Sie über Geschirr, Besteck, Gläser, Tische und Stühle, etc. aus unserem Verleih verfügen.

Für den Verleih von Besteck und Tellern, die Sie für unsere gelieferten Speisen benötigen, berechnen wir Ihnen pro Person 2,50 € Spülgeld. Für unsere Gläser entrichten wir pro Person ab 1,50 € Spülgeld. Geschirr und Gläser, die Sie für Ihre eigenen Speisen, Getränke oder für Ihren Kaffee benötigen berechnen wir extra.

Für Ihre Veranstaltung besorgen wir Ihnen auch gerne Gartentische und -stühle, Biertische und -bänke sowie Schirme und Bistrotische, zu den Konditionen, die uns beim Organisieren verrechnet werden.

Ihnen stehen auch Pavillons 3 x 3 m zu je 25 € zur Verfügung.

Wenn Sie unser Servicepersonal zum Dekorieren, Aufbau und zum Servieren benötigen, werden wir diese Leistung nach Personen und Stunden berechnen.

Um einige Eindrücke durch Fotos von unseren Büffets zu bekommen, würden wir uns freuen, wenn Sie uns im Internet unter www.landgasthof-niebler.de besuchen.

Menü I
30,50 €

Markklößchensuppe

**Schweinerückensteak an Petersiliencreme
mit Kartoffelkroketten und Salatteller**

**Kocosmus
auf Ananasragout**

Menü II
32,50 €

**Kräuterrahmsuppe
mit Buttercroutons**

**Poulardenbrust an Currysauce mit
Gemüsereis**

Kaffeeparfait auf Himbeermark

Menü III
34,20 €

Fränkische Kartoffelcremesuppe

**Geschmorte Kalbsschulter mit Semmelknödel
Wirsing und Rahmsauce**

**Passionsfruchtsorbet
mit frischen Früchten**

Menü IV
37,10 €

Rinderbrühe mit Gemüseravioli

***Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchcreme
mit Kartoffeln***

Apfeltarte mit Quarkeis

Menü V
41,80 €

***Schwarzwurzelsuppe
mit Räucherlachsstreifen***

***Knusprige Bauernente mit Apfelspalten,
Kloß und Rotkohl***

Quarkknödel auf Zwetschgenröster

Menü VI
43,70 €

***Verschiedene Blattsalate
mit Speckstreifen***

Steinpilzcremesuppe

***Schweinelendchen mit Pfeffersauce,
Gemüse und Rösti***

***Weißes und dunkles Mousse
mit Früchten***

Menü VII
47,20 €

***Geräuchertes Forellenfilet
mit Salat und Sahnemeerrettich***

***Rumpsteak mit Rotweinsauce, Marktgemüse
und Kartoffelgratin***

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

Menü VIII
48,50 €

Blattsalate mit gebratenen Scampis

Knoblauchcremesuppe

***Truthahnscheiben an Waldpilzsauce
und Nudeln***

Haselnussparfait auf Kirschragout

Menü IX
49,20 €

***Gebratene Geflügelleber
mit buntem Salat***

***Tomatencremesuppe
mit Sherrysahne***

***Pochierter Lachs im Nudelnest
an Paprika-Lauchsauce***

***Mandelmousse
auf Beerenragout***

Menü X
52,30 €

Feldsalat mit Speck und Croutons

Steinpilznudeln

***Lammkeule mit Kräutern überbacken
mit Sahnekartoffeln und Speckbohnen***

Topfencepe mit Kiwisalat

Menü XI
53,80 €

***Fasanenessenz
mit Pistazienklößchen***

***Lachsforelle auf Spinat-Maultaschen
in rosa Pfeffersauce***

***Kaninchenkeule an Basilikumsauce mit
Kartoffelplätzchen und Broccoli***

***Bratapfelcreme
auf Vanille-Zimtschaum***

Menü XII
57,30 €

***Verschiedene Meeresfische auf Fenchelgemüse
mit Kressesauce***

***Consomme vom Rind
mit Gorgonzola-Ravioli***

***Perlhuhnbrust auf Gemüse-Potpourri
an Tomatennudeln in Sherrysauce***

***Capuccinocreme
auf Bananencarpaccio***

Menü XIII

58,90 €

***Putenstreifen
an Blattsalaten***

***Zander
auf Gemüseragout***

***Zweierlei Filet (Schwein und Rind)
mit Käsespätzle und Grilltomate***

***Bayrische Creme
auf Beerenspiegel***

Menü XIV

63,80 €

***Terrine von Lachs und Sauerrahm an
Rucolasalat in Trüffelölmarinade***

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

***Entenbrust auf gebratenem Weißkraut
mit Schupfnudeln und Portweinsauce***

***Ziegenfrischkäse im Blätterteig
auf Radicciokonfit***

***Grand Marnierparfait
an Orangeragout***

Menü XV
75,30 €

***Brust und Keule von der Wachtel auf
Portweingelee***

Gebratene Flusskrebse mit Trüffelnudeln

Steinpilzessenz

***Rosa gebratener Hirschrücken auf
Rosenkohlblättern
mit Preiselbeerklößchen***

***Karamelcreme
auf Grand Marniersauce***

Menü XVI
78,70 €

***Gesülzte Entenbrust auf Linsen mit
Feldsalat und Apfelvinaigrette***

***Broccolicremesuppe
mit Mandelcroutons***

***St. Pierre an Tomatenrisotto
im Paprikafond***

Holunderblütensorbet

***Kalbsrücken mit Kartoffelsteinpilzstrudel
in Estragonsauce***

***Nougatcreme
auf Passionsfruchtspiegel***

Stellen Sie sich selbst Ihr 3-Gänge-Menü zusammen:

Vorspeisen / Suppen

<i>Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Speck</i>	8,40 €
<i>Steinpilzcremesuppe</i>	6,70 €
<i>Fränkische Festtagssuppe</i>	5,90 €
<i>Feldsalat mit Speck und Buttercroutons</i>	10,60 €

Hauptgänge

<i>Sauerbraten</i>	17,80 €
<i>Geschmorte Kalbsschulter</i>	20,30 €
<i>Hirschkeule in Wacholdersauce</i>	20,50 €
<i>Schweinebraten in Kümmelsauce</i>	15,90 €
<i>Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce</i>	16,00 €
<i>Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce</i>	17,80 €

Wählen Sie dazu:

*Kloß, Semmelknödel, Spätzle, Nudeln, Kroketten, Kartoffeln oder
Rösti
und
Blaukraut, Sauerkraut, Marktgemüse, Wirsing oder gem. Salat*

Desserts

<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	8,40 €
<i>Rote Grütze</i>	8,40 €
<i>Mousse von Vollmilchschokolade mit Früchten</i>	8,70 €
<i>Passionsfruchtsorbet mit Früchten</i>	8,30 €
<i>Dessertvariation mit exotischen Früchten</i>	10,10 €

*Für Gäste, die Ihren Gästen eine kleine Auswahl bieten möchten,
haben wir eine „Kleine Karte“ vorbereitet:*

Vorspeise

<i>Verschiedene Blattsalate mit Speckstreifen und Sauerrahmdressing oder Steinpilzcremesuppe</i>	<i>8,40 € 6,70 €</i>
--	------------------------------------

Hauptgang

<i>(Geflügel)</i>	<i>Truthahnscheiben an Steinpilzsauce, Nudeln und Gemüse oder</i>	<i>17,40 €</i>
<i>(Fisch)</i>	<i>Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsauc mit Kartoffeln oder</i>	<i>22,30 €</i>
<i>(Fleisch)</i>	<i>Schweinelendchen in Waldpilzsauce mit Kroketten und Salat oder</i>	<i>19,90 €</i>
<i>(Braten)</i>	<i>Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Rotkohl oder</i>	<i>17,80 €</i>
<i>(Salat)</i>	<i>Putenstreifen an Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen</i>	<i>12,60 €</i>

Dessert

<i>Mousse von Vollmilchschokolade mit frischen Früchten oder Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</i>	<i>8,70 € 8,40 €</i>
---	------------------------------------

Weihnachtliche Menüs

Menü I

EUR 36,90

*Kürbiscremesuppe
mit Scampi*

*Schweinelenochen mit Apfelspalten
in Calvadosauce mit
Kartoffelplätzchen und Broccoli*

*Bratapfelcreme
auf Zimtsauce*

Menü II

EUR 40,90

*Fränkische Kartoffelsuppe
mit Speck-Zwiebelravioli*

*Perlhuhnbrust in Cognac-Rahmsauce
mit Orangen-Wirsing und
Apfel-Lauch-Baggers*

*Zimtparfait
auf Waldfruchtragout*

Menü III

EUR 42,50

*Schwarzwurzelsuppe
mit Räucherlachsstreifen*

*Brust und Keule von der Bauernente
mit Preiselbeerklößchen
und Bayrisch' Kraut*

*Lebkuchenmousse auf
Rumsauerkirschen*

Menü IV

EUR 45,20

*Knackiger Feldsalat
mit gebratener Putenleber*

*Zanderfilet auf Kartoffel-
Lauchgröstl
mit rosa Pfeffersauce*

*Grießknödel
auf Zwetschengrütze*

Menü V

EUR 50,20

*Geräucherter Lachs auf
Kartoffelbaggers und Meerrettich*

*Hirschrückenmedaillons unter einer
Pumpernickel-Kirschkruste
mit Haselnussespätzle und
Rahmrosenkohl*

*Spekulatiusmousse mit
Glühweinsabayon*

Menü VI

EUR 64,10

*Gesülzte Entenbrust auf Linsen
mit Feldsalat und Apfelvinaigrette*

*Broccolicremesuppe
mit Mandelcroutons*

*Gänsebrustscheiben
an Kürbis-Karottengemüse
und Brezenknödel*

Lebkuchenvariation

Fränkisches Buffet

pro Person 38,50 € ab 25 Personen

Vorspeisen

- *Verschiedene Salate (Kraut, Tomate, Gurke)*
- *Geräucherte Wurstwaren*
- *Kalter Braten, Leberwurst*
- *Schinken roh und gekocht*
- *Wurstsalat, Schweinesülze*
- *geräucherte Forelle, Karpfen und Makrele*
- *Brotauswahl und Butter*
- *Käseplatte*

Warme Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

- *Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Rotkohl*
- *Kümmelbraten mit Kloß und Karottengemüse*
- *Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Kartoffeln und Wirsing*
- *Rotweinschinken mit Semmelkloß und Blaukraut*
- *Schäufelewürfel mit Kloß und Sauerkraut*

Dessert

- *Rote Grütze*
- *Mousse von weißer und dunkler Schokolade*
- *Fruchtsalat*
- *Bayrische Creme*
- *Joghurtmousse*

Evtl. für 5,00 EUR pro Person extra: Suppentopf mit Kartoffel- oder Festtagssuppe.

Schlemmer Buffet

pro Person 44,50 € ab 25 Personen

Vorspeisen

- *Verschiedene Salate (Tomate, Gurke, Kraut, Paprika)*
- *Geflügelgalantine*
- *Fleischpasteten*
- *Kassler*
- *Schinkenröllchen*
- *Käseplatte*
- *Verschiedene Räucherfische (Lachs, Forelle, Makrele)*
- *Fischterrinen*
- *Leberpastete*
- *Geräucherter Schinken*
- *Brotauswahl und Butter*

Warme Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

*Kümmelbraten mit Kloß und Sauerkraut
und*

*Geschmorte Kalbsschulter an Rahmsauce mit Semmelknödel und
Wirsing*

*** oder ***

*Hirschkeule in Wacholdersauce mit Kloß und Rotkohl
und*

Huhn in Rotweinsauce mit Nudeln

*** oder ***

*Lammkeule in Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen
und*

Truthahngeschnetzeltes mit Spätzle und Pilzsauce

Dessert

- *Rote Grütze*
- *Mousse von weißer und dunkler
Schokolade*
- *Fruchtsalat*
- *Bayrische Creme*
- *Joghurtmousse*
- *Zitronencreme*

***Evtl. für 5,50 € pro Person extra: Suppentopf mit Steinpilz- oder
Kräuterklößchensuppe***

Italienisches Buffet

pro Person 49,50 € ab 25 Personen

Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella
- Gurkensalat mit Shrimps
- gebratenes Weißkraut mit Scampis
- Antipasti
mit Zucchini, Auberginen,
Champignons, Oliven,
und getrockneten Tomaten
- Artischockensalat im Gemüse-Kräutersud
- Mango-Mozzarella mit Rucola
- Spinatsalat mit gerösteten Nüssen,
Parmesan und frischen Pilzen an
Champagnerdressing
- Thunfischsalat
- Salat von Cappelletti Tallegio
mit Schwarzen Oliven,
getrockneten Tomaten und
roten Zwiebeln
- Brotauswahl und Butter
- Carpaccio vom Rinderfilet
mit rosa Pfeffer mariniert
- Käseplatte
- Parmaschinken mit Melone
- Tintenfisch/Nudelsalat mit
Paprika

Warme Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

*Ragout von Kalbsbeinscheiben mit Kartoffel-Wurzel-Gemüse
und*

Lasagne Bolognese

***** oder *****

*Schweinefilet in Zitronensauce (oder Toscanasauce)
mit Pasta und mediterranem Gemüse
und*

Tortellini in Schinkensahnesauce (oder Steinpilzsauce)

***** oder *****

*Hähnchen-Saltimbocca auf Ratatouillegemüse und Parmesan-Risotto
und*

Lachslasagne in Weißweincreme

gegen Aufpreis pro Person 5,- €

*rosa gebratenes Roastbeef an Rotweinjus mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
Saltimbocca vom Kalb mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartöffelchen*

Dessert

- Mousse von dunkler Schokolade
- Mascarpone Schaum mit Beersauce
- Panna Cotta mit Caramelspiegel
- Caipirinha-Creme
- Fruchtsalat
- Tiramisu

***Evtl. für 5,50 € pro Person extra: Suppentopf mit Minestrone oder
Tomatensuppe***

Mexikanisch-Karibisches Buffet

pro Person 52,50 EUR ab 25 Personen

Vorspeisen

- Avocado mit Chili-Garnelen und Limetten
- Broccoli-Pilzsalat mit Sesamöl mariniert
- fruchtig-pikanter Geflügelsalat
- Ananas-Krautsalat
- Karotten-Apfelsalat
- Krabben - Mango - Salat
- Thunfischsalat Mexica mit Paprika, Reis und Knoblauch
- Bohnensalat mit Erdnuß-Dressing
- pikanter Rindfleischsalat mit Bohnen und Mais
- Brotauswahl, Exotic Dip, Salsa-Dip und SourCrem

Suppen (bitte für eine entscheiden)

- Tomatensuppe mit Bananen und Kokospänen
- Chilly con carne „feuriger Bohneneintopf“

Warme Hauptgänge (bitte 2 Gerichte auswählen)

- Spieße von Garnelen und Fischfilet
an Tomaten-Orangensauce mit Bandnudeln
- Putenspieße mit Curryreis und Zucchini - Paprika - Gemüse
- Beefspieße mit Maiskolben und
geschwenkten Kartoffelchen in der Schale
- Jambalaya Pfanne (Art Paella)
mit Shrimps, Ananas, Schinkenwürfel und Reis
- Spare Rips und Chickenwings in süß-sauer Sauce
mit Kartoffelecken
- karibische Roulade von der Pute
mit Frühlingzwiebeln und Chili gefüllt

Dessert

- Mango-Joghurt Creme
- Kokoscreme mit Ananasragout
- Tiramizu do Brazil
- Schokoladen-Bananen-Mousse

Winterbuffet

**pro Person 56,50 € ab 30 Personen
(ohne Suppe 51,50 €)**

Vorspeisen

*Forellennousse auf Capriccio von roter Bete und Gurke
Schweinerücken mit Backpflaumen-Füllung
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare
Geflügelvariationen von gebratener und geräucherter Entenbrust an Waldorfsalat
Feldsalat mit Orangenvinaigrette
Norweger Räucherlachs an Apfel-Sahneerrettich, Lauchsalat und Ananas in Creme
mediterraner Pastasalat
Matjeshappen auf Apfelringen mit Roter Bete
Nordseekrabben mit Dill & Avocado
Geflügelleber- Mousse mit Portweingelee
Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf
Gemischter Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz*

Suppe

bitte für 1 Suppe entscheiden

*Karotten- Orangen- Cremesuppe
Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Shrimps*

Hauptgänge

bitte für 2 Gerichte entscheiden

- *Zöpfe von Lachs- und Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Basmati-Wildreis*
- *Hirschgulasch mit Preiselbeer-Pilzsauce mit Spätzle und Rahmwirsing*
- *Gänsekeulen in Honig- Bierkruste mit Semmelknödel und Speckrosenkohl*
 - *Entenbrust in Orangensauce mit Kloß und Apfelrotkohl*
- *Zartes Hähnchenbrustfilet im Schinken-Salbeimantel in Sherrysauce mit Nudeln und Marktgemüse*
 - *Schweinefiletmedaillons in Backpflaumensauce mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen*

Dessert

bitte für 4 Desserts entscheiden

*Lebkuchen-Panna Cotta
Bratapfel-Joghurt-Creme
Mohnmousse mit Rumkirschen
Spekulatiusmousse mit Beerenspuma
Apfel-Mandelstrudel mit Vanille-Zimtsauce
Salat von winterlichem Obst mit Rum mariniert
Lebkuchenmousse auf Gewürzpflaumen*

Fingerfood

Fingerfood eignet sich gut für Ihren Stehempfang, ob als Buffet oder als flying Buffet serviert.

fränkisch: pro Sorte und Stück á 2,20 €

- Bauernschinken mit Gurke am Spieß
- Gehäck auf Bauernbrotschnitten
- Kleine Zwiebelkuchenrauten
- Obatzter auf Bauernbrotschnitten
- Emmentaler-Trauben-Spieß
- Lachsröllchen mit Meerrettichsahne auf Chicorée
- Geräucherte Forelle auf grünem Spargel
- Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat im Schälchen
- Hackfleischspieße mit eingelegtem Knoblauch
- Strammer Max auf Vollkornbrot mit Wachtelspiegelei
- Kartoffelpuffer mit Lachstatar

Italienisch-mediterran: pro Sorte und Stück á 2,40 €

- Serranoschinken mit Honigmelone am Spieß
- Vitello tonnato mit Thunfischdip im Schälchen
- mediterranes Gemüse im Schälchen mit geröstetem Brot
- Cherrytomate und Minimozzarella am Spieß mit Balsamico mariniert
- Tintenfisch-Nudelsalat mit Paprika und Basilikum
- Garnele auf Tomatenconfit
- Fetaspieß mit Oliven
- Getrocknete Tomate mit Frischkäsecreme
- Rindfleischröllchen mit Gemüsefüllung
- Schweinefleischröllchen mit Spinat und Cashewnuss

leicht und fruchtig: pro Sorte und Stück á 2,40 €

- Hühnerbrust auf Himbeer-Kiwi-Salat
- Krabbencocktail mit Champignons und Ananas im Salatnest
- Hühnchenspieß mit Avocado-Dip

asiatisch: pro Sorte und Stück á 2,90 €

- Rosa gebratenen Entenbrustscheiben in Sesam-Honig-Marinade
- Putenspieß süß-sauer auf Sprossengemüse
- Scampi in Weinteighülle mit Limonenmajonaise
- Rinderfiletscheiben auf Asiagemüse

Vegetarisch: pro Sorte und Stück á 2,20 €

- Gespießte Frischkäseballchen mit frischen Kräutern und Paprika auf Pumpernickel
- Veggi Croissant, Blätterteiggebäck mit 3 verschiedenen Füllungen wie Tomate, Emmentaler und Kräuterfrischkäse
- Papaya-Paprika-Salat im Tartelette

warmes: pro Sorte und Stück á 3,90 €

- Saltim bocca mit Parmaschinken und Salbei mit Nudeln
- Schweinelendchen am Zitronengrasspieß mit Minirösti
- Kräutergarnelen auf Ratatouille
- Putenspieß mit Erdnußsauce
- Minischäufele mit Kloß am Spieß

Dessert: pro Sorte und Stück á 2,30 €

- Mascarponecreme mit Erdbeere
- Schokomousse im Glas
- Minitarts von Apfel und Birne
- Caipirinha-Joghurt-Creme
- Terrine von Tiramisu
- Traubenspieße in Schokolade

Wir schlagen je nach Anlass 10 Teile gemischt vor:

4 Teile kalt

3 Teile warm (oder durch kalt ersetzt)

3 Teile Dessert

Canapees

<i>Schnittlauchquark</i>	1,80 €
<i>Radieschen auf Butterbrot</i>	1,80 €
<i>Leberwurstmus</i>	2,00 €
<i>Obazda</i>	2,00 €
<i>Camembert</i>	2,00 €
<i>Emmentaler</i>	2,00 €
<i>Roher Schinken mit Gurke</i>	2,30 €
<i>Gekochter Schinken mit Spargel</i>	2,30 €
<i>Kaiserfleisch</i>	2,30 €
<i>Geräucherter Lachs</i>	2,50 €
<i>Forellenfilet geräuchert</i>	2,60 €
<i>Gebratene Gockelbrust</i>	2,60 €
<i>Parmaschinken</i>	3,00 €
<i>Entenbrust mit Orangen</i>	3,20 €
<i>Lachstatar</i>	3,40 €
<i>Shrimpscocktail</i>	3,50 €
<i>Hirschrücken mit Preiselbeeren</i>	4,40 €
<i>Scampis mit Zitronenbutter</i>	4,50 €