

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken Ihnen für das Interesse, das Sie unserem Catering & Event-Service entgegen bringen. Unser vielfältiges Angebot an separaten Speisen und Buffetvorschlägen lässt einem kaum Wünsche offen.

Bitte beachten Sie, dass die Mappe lediglich eine Anregung aus unserem Gesamtangebot darstellt und wir Ihnen gerne anhand Ihrer konkreten Wünsche ein individuelles und preisgünstiges Angebot erstellen.

## Allgemeines:

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person incl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer i. H. v. 7, bzw. 19 % und beinhalten die Anlieferung sowie die Abholung des Buffets.

## Darüber hinaus bieten wir Ihnen wie folgt an:

- Geschirr, Besteck & Servietten (incl. Reinigung)
- Weingläser „Standard“ (incl. Politur und Reinigung)
- Sektgläser „Standard“ (incl. Politur und Reinigung)
- Rot- und Weißweingläser „Exklusiv“ (incl. Politur und Reinigung)
- Sektgläser „Exklusiv“ (incl. Politur und Reinigung)
- Service-Personal - Küchenleiter/Sous-Chef
- Service-Personal - Koch
- Service-Personal - Servicekraft
- Dekorationen, Tischdecken
- Getränke

## Sonstige Leistungen:

Auf Wunsch übernehmen wir die gesamte Planung und Durchführung Ihrer Festlichkeiten, wie z. B. Künstler, trendige Musiker, ein zünftiges Festzelt, eine festlich geschmückte Halle, ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß bei der Auswahl Ihres Wunschmenüs.

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Belegte Party-Brötchen & Canapés

Ideal für Stehempfänge, Konferenzen & Meetings. Die Lieferung erfolgt auf dekorativen Silberplatten.

Die belegten Party-Brötchen sind hübsch garnierte Variationen auf halbierten Baguettebrötchen. Je nach Wunsch und Bedarf sind 2-3 Stück pro Person zu planen.

Alle Canapés richten wir auf Stangenbaguettescheiben an, wahlweise mit Butter oder Salatcreme. Wir empfehlen Ihnen 3-5 Canapés pro Person.

Die Brötchen und die Canapés können frei nach Wunsch und Bedarf zusammengestellt werden.

### Fleisch

- 1.1 - Schwarzwälder Schinkenspeck
- 1.2 - Salami
- 1.3 - Kochschinken
- 1.4 - Rehrücken „Hubertus“
- 1.5 - frisches Mett mit Zwiebeln
- 1.6 - Rosa Roastbeef
- 1.7 - Matjes auf Apfelscheibe
- 1.8 - Schweinefilet-Medaillon
- 1.9 - Kalbslebermousse
- 1.10 - Geräucherte Entenbrust
- 1.11 - Putenmedaillons
- 1.12 - Tranche vom Schweinefilet
- 1.13 - Parmaschinken
- 1.14 - Kalter Braten
- 1.15 - Gebratene Entenleber mit Apfel
- 1.16 - Lackierte Entenbrust mit Sesam

Fortsetzung auf Seite 3.

# MAIERSCHWABEN

## MENÜSERVICE & CATERING

### Fisch

- 1.17 - Black Tiger Prawns
- 1.18 - Geräuchertes Forellenfilet
- 1.19 - Räucherlachs in Senf-Dillsauce
- 1.20 - Seelachsschnitzel
- 1.21 - Seelachsschnitzel mit gehacktem Ei
- 1.22 - Lachstartar und Koriander
- 1.23 - Gebratene Garnele
- 1.24 - Nordseekrabben mit Gurke
- 1.25 - Weißer geräucherter Heilbutt
- 1.26 - Lachsschinken

### Vegetarisch

- 1.27 - Französischer Tortenbrie
- 1.28 - Camembert
- 1.29 - Tomate mit Mozzarella
- 1.30 - Bergkäse
- 1.31 - Frischkäse mit Gartenkräuter
- 1.32 - Tomatenfrischkäse
- 1.33 - Kräuterfrischkäse und Radieschen
- 1.34 - Allgäuer Hartkäse

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Fingerfood & Flying Buffet

Leckere Spezialitäten in Gläsern mit ansprechender Garnitur. Ein Muss für jeden Stehempfang.

### Fleischsnacks im Glas

kalt serviert

- 2.1 Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- 2.2 Carpaccio von der Rinderlende mit Rucola und Parmesanhippe
- 2.3 Zarte Entenbrust auf Apfel-Mango-Salsa
- 2.4 Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichcrème
- 2.5 Gepökelttes Schweinebäckchen auf Alblinsensalat
- 2.6 Parmaschinken mit Crissinis
- 2.7 Schwarzwälder Schinken mit Melonenkugeln

### Fischsnacks im Glas

kalt serviert

- 2.8 Mousse vom Räucherfisch auf Orangen-Fenchel
- 2.9 Wakame Algensalat mit gebratener Riesengarnele
- 2.10 Geeistes Tomatengelee mit Tatar vom Fjord-Lachs und Koriander
- 2.11 Mariniertes Butterfisch auf Tomatenespuma
- 2.12 Gebratene Jakobsmuschel auf Vanille-Bulgur
- 2.13 Pulposalat in Limonenvinaigrette
- 2.14 Tatar von der geräucherten Bachforelle mit Gurkensalat
- 2.15 Crevettes á l'atlantique
- 2.16 Nordsee-Krabben-Salat
- 2.17 Lachstartar
- 2.18 Glasnudelsalat mit Shrimps
- 2.19 Vitello Tonnato

# MAIERSCHWABEN

## MENÜSERVICE & CATERING

### **Vegetarische Snacks im Glas kalt serviert**

- 2.20 Karamellierter Gorgonzola mit Birne
- 2.21 Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella
- 2.22 Getrocknete Tomaten
- 2.23 Gebratene Auberginen
- 2.24 Gegrillte Zucchini
- 2.25 Gebratene Pilze mit Knoblauch
- 2.26 Gemischte Oliven
- 2.27 Balsamico Zwiebel
- 2.28 Mediterranes Gemüse
- 2.29 Anti-Pasti

### **Gemischte Snacks warm serviert**

- 2.30 Hähnchensticks mit Dipp
- 2.31 Gemüsesticks mit Dipp
- 2.32 Blätterteiggebäck mit Schinken-Käse-Füllung
- 2.33 Blätterteiggebäck mit Lachscreme
- 2.34 Blätterteigschnecke mit vegetarischer Füllung
- 2.35 Knusprige Chicken-Wings mit süß-saurer Sauce
- 2.36 Party-Fleischkäse mit süßem Senf
- 2.37 Mini-Frikadelle mit Dipp
- 2.38 Bifteki-Spieß
- 2.39 Mini-Schnitzel mit Dipp
- 2.40 Mini-Wrap „Barbecue Chicken“
- 2.41 Mini-Wrap mit würziger Hähnchenfüllung
- 2.42 Mini-Zwiebelkuchen
- 2.43 Kirschtomaten mit Baby-Mozzarella
- 2.44 Mini-Pizza mit Rucola und Parmesan
- 2.45 Mini-Pizza mit Salami und Parmesan

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## **Gemischte Snacks im Glas bei Ihnen vor Ort frisch zubereitet**

- 2.46 Gebratene Riesengarnele auf Vanille-Chili espuma
- 2.47 Ragout von der Kalbsbacke in Trollingersauce mit Kartoffelschaum
- 2.48 Jakobsmuschel auf lauwarmem Bulgur mit Zimt
- 2.49 Gebratene Blutwurstscheiben auf Kartoffel-Liebstockpüree
- 2.50 Kalbsnieren in Senfsauce mit Bratkartoffeln
- 2.51 Gaisburger Marsch
- 2.52 Frühlingsrolle mit Süß-Saurer Sauce
- 2.53 Lammfilets in Aromaten gebraten mit Thymianpolenta
- 2.54 Rehfilet auf Wacholderschaum
- 2.55 Zanderfilet auf Koriander-Rahmsauerkraut
- 2.56 Lauwarmes Carpaccio vom Weiderind mit Rucola
- 2.57 Lauwarme Entenleber mit Quittenconfit
- 2.58 Lauwarmer Bulgursalat mit Wachtelbrust und Schalottenmousse

Für die Zubereitung bei Ihnen vor Ort fallen Kosten für Personal und das nötige Equipment an. Diese Kosten kalkulieren wir Ihnen sehr gerne in einem individuellen Angebot.

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Vorspeisen

Fingerfood eignet sich für Vorspeisen wie auch für Stehempfänge oder sonstige Veranstaltungen.

- 3.1 Norwegischer Räucherlachs mit feiner Senf-Dillsauce
- 3.2 Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- 3.3 Schinken mit Spargel
- 3.4 Melonenspalten mit Räucherschinken
- 3.5 Vitello Tonnato
- 3.6 Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- 3.7 Rosa Roastbeef vom Charolais-Rind mit Remoulade
- 3.8 Geräuchertes Filet von der Bachforelle mit Meerrettich-Sahne
- 3.9 Cocktail von Eismeershrimps
- 3.10 Crème vom Fjordlachs auf Gurkensalat
- 3.11 Original Sylter Matjes mit Hausfrauensauce
- 3.12 Salat von Pulpo und Staudensellerie mit Limonen-Öl
- 3.13 Rehrücken mit Cumberland-Sauce und Birnenconfit
- 3.14 Kalbsrücken „Gärtnerin Art“
- 3.15 Schweinefilet mit Pfefferkruste
- 3.16 Riesengarnelen mit Aioli
- 3.17 Feine Auswahl von Makrelen
- 3.18 Roter Heringssalat
- 3.19 Glasierte Putenbrust auf Mango-Salsa
- 3.20 Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchen-Saté-Spieß
- 3.21 Sülze von Edelfischen im Nori-Algenblatt
- 3.22 Terrine von Lachs und Zander mit Sauce Verte
- 3.23 Mousse von dreierlei Paprika
- 3.24 Tatar von Jakobsmuschel mit Wachtelei
- 3.25 Parfait von Rote-Beete und Wasabi
- 3.26 Marinierte Filets von der Rotbarbe auf Algensalat
- 3.27 Terrine vom Rehbock mit Waldorfsalat und Preiselbeeren
- 3.28 Glasierte Wachtelbrust auf Beluga-Linsen-Salat
- 3.29 Tatar von Sylter Matjes auf Vollkornbrot
- 3.30 Glasierte Bouillabaisse mit Sauerrahm und Knoblauchkresse
- 3.31 Hausgebeizter Thunfisch auf tomatisiertem Schaum
- 3.32 Pralinen vom Räucherlachs auf dreierlei Kresse
- 3.33 Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Pommerysenf

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Suppen

- 4.1 Schwäbische Hochzeitssuppe
- 4.2 Flädlesuppe
- 4.3 Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
- 4.4 Spargelcrèmesuppe
- 4.5 Waldpilzsuppe mit Kräutercroutons
- 4.6 Minestrone - Italienische Gemüsesuppe
- 4.7 Hausgemachte Gulaschsuppe
- 4.8 Kartoffelcrèmesuppe
- 4.9 Kraftbrühe vom Rind mit Maultäschchen
- 4.10 Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum-Quarknocken
- 4.11 Schaumsuppe vom Filderkraut mit Blutwurst
- 4.12 Meerrettichsuppe mit Apfelwürfel
- 4.13 Crèmesuppe von Lauch und Tomate
- 4.14 Kürbissuppe mit Zimt und Chili (saisonal)
- 4.15 Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern mit Lachswürfel
- 4.16 Kartoffelsuppe mit Majoran und gerösteten Brotwürfeln
- 4.17 Rote-Beete-Suppe mit Zanderwürfeln
- 4.18 Kalte Gurkensuppe mit Räucherlachs und Dillcrème
- 4.19 Asiatische Cocos-Chilisuppe mit Gemüse
- 4.20 Karottencrèmesuppe mit Ingwer und Orange
- 4.21 „Maiers beliebte Wirdcrèmesuppe“ mit Preiselbeersahne
- 4.22 Gazpacho Andaluz
- 4.23 Pfifferlingschaumsuppe (saisonal)
- 4.24 Essenz vom Rehbock mit Kräuterflädle

## Deftig und lecker

- 4.25 Gulaschsuppe
- 4.26 Gemüse Eintopf mit Rindfleisch
- 4.27 Gaisburger Marsch



# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Salate

- 5.1 Salatbuffet bestehend aus Grüner Salat, Tomaten-, Gurken-, Karotten-, Bohnen- und Kartoffelsalat
- 5.2 Salatbuffet bestehend aus Lollo Rosso, Acker-, Tomaten-Mozzarella-, Paprika-, Karotten- und Kartoffelsalat
- 5.3 Hausgemachter Kartoffelsalat
- 5.4 Salat von frischen Meeresfrüchten
- 5.5 Nudelsalat „Hausfrauen Art“
- 5.6 Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- 5.7 Teufelssalat mit Rindfleisch
- 5.8 Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Kapern und Sardellen
- 5.9 Geflügelsalat „Hawaii“
- 5.10 Schwäbischer Wurstsalat
- 5.11 Straßburger Wurstsalat

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Hauptgerichte

### Schwein

- 6.1 Zarte Schweinefilets in Pfefferrahmsauce
- 6.2 Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce
- 6.3 Filetspitzen vom Schwein
- 6.4 Panierte Schnitzel mit Bratensauce
- 6.5 Jägerbraten mit Pilzen
- 6.6 Berner Braten mit Schinken und Käse
- 6.7 Schweinekrustenbraten „Bayerische Art“
- 6.8 Gefüllter Schweinebraten mit Bratensauce
- 6.9 Maultaschen in der Brühe
- 6.10 Linsen mit Spätzle und 1 Paar Saiten
- 6.11 Filet vom Strohschwein im Chiabattamantel
- 6.12 Gemischter Braten in Trollingersauce

### Rind

- 6.13 Zarter Rinderbraten in Rotwein
- 6.14 Schwäbischer Sauerbraten
- 6.15 Filetspitzen vom Rind in feiner Sauce
- 6.16 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- 6.17 Schwäbische Rinderroulade

### Kalb

- 6.18 Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
- 6.19 Zartes Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce
- 6.20 Kalbsragout mit Champignons
- 6.21 Braten vom Kalbsrücken

# MAIERSCHWABEN

## MENÜSERVICE & CATERING

### Geflügel

- 6.22 Hähnchenbrustfilet in Cognac-Pfeffer-Sauce
- 6.23 Hähnchengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce
- 6.24 Putengeschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahne
- 6.25 Wachtelbrust im Strudelblatt

### Wild

- 6.26 Wildschweinbraten in Wachholdersauce
- 6.27 Wildschweingulasch in feinsten Wildsauce
- 6.28 Edel-Rehgulasch in Pfifferlingsauce
- 6.29 Rehbraten in Preiselbeersauce
- 6.30 Hirschrücken in Kräutercreme mit Pilzduxelles
- 6.31 Wildhasenfilet im Wirsingblatt
- 6.32 Kaninchenrücken in Pumpernickel

### Fisch

- 6.33 Zanderfilet mit Pernodsahne
- 6.34 Gebr. Lachsfilet mit Zitronensauce
- 6.35 Atlantik-Seezungenröllchen
- 6.36 Filet vom Wolfsbarsch mit feiner Fischsauce
- 6.37 Seeteufel auf Tomatenschaum
- 6.38 St. Petersfisch auf Majoransauce
- 6.39 Filet vom Red Snapper mit Ingwersauce
- 6.40 Krautwickel von der Bachforelle
- 6.41 Filet vom Seeteufel in Folie gegart

### Folgende Saucen stehen Ihnen zur Auswahl:

Bratensauce, Rahmsauce, Pfeffersauce, Calvadosrahm, Cognac-Pfeffer-Sauce, Pilzrahmsauce, Trollingersauce, Orangensauce, Pernodsahne, Senfsauce, Sahnesauce, Meerrettichsauce, Curry-Sahne-Sauce, Wachholdersauce, Wildsauce, Pfifferlingsauce, Preiselbeersauce, Zitronensauce, Majoransauce, Ingwersauce

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Beilagen

- 7.1 Spätzle
- 7.2 Bandnudeln
- 7.3 Butterreis
- 7.4 Vollkornreis
- 7.5 Wildreis
- 7.6 Kartoffelgratin
- 7.7 Kroketten
- 7.8 Kartoffelrösti
- 7.9 Semmelknödel
- 7.10 Kartoffelknödel
- 7.11 Spinatknödel
- 7.12 Rosmarin-Kartoffeln
- 7.13 Salzkartoffeln
- 7.14 Tagliatelle
- 7.15 Gemüse-Tagliatelle
- 7.16 Spaghetti

## Gemüse

- 8.1 Blumenkohl in Käsesauce
- 8.2 Erbsen
- 8.3 Bohnen mit Speck und Zwiebel
- 8.4 Rosenkohl
- 8.5 Broccoli
- 8.6 Möhrchen
- 8.7 Rotkohl
- 8.8 Variation von frischem Marktgemüse

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Desserts

- 9.1 Mini-Sahne-Windbeutel
- 9.2 Schokoladen-Muffin
- 9.3 Apfelstrudel mit Vanillesauce
- 9.4 Vanillecrème mit Erdbeeren
- 9.5 Tiramisu-Crème
- 9.6 Crème brûlée
- 9.7 Hausgemachte Mousse au Chocolat
- 9.8 Obstsalat von frischen Früchten
- 9.9 Garnierte Mango-Crème
- 9.10 Rote Grütze mit Vanillesauce
- 9.11 Cappucino-Crème
- 9.12 Limonen-Joghurt-Crème
- 9.13 Haselnuss-Crème
- 9.14 Grießflammerie mit Himbeermark
- 9.15 Vanille-Quark-Crème mit Fruchtsauce
- 9.16 Geeister Wodka-Apfel mit Passionsfruchtsorbet
- 9.17 Carpaccio vom Apfel mit Ingwerkaramell & Champagnerparfait
- 9.18 Schokobrunnen mit frischen Früchten & Gebäck

# MAIERSCHWABEN

## MENÜSERVICE & CATERING

### Pasta

Folgende Nudelsorten stehen Ihnen zur Auswahl:

Spaghetti, Rigatoni, Penne, Farfalle, Tagliatelle, Gnocchi oder Tortellini

- 10.1 Sauce „Napoli“ - Tomatensauce
- 10.2 Sauce „Bolognese“ - Hackfleischsauce
- 10.3 Sauce „Arrabiata“ - scharfe Tomatensauce & Speck
- 10.4 Sauce „alla Panna“ - Schinkensahnesauce
- 10.5 Sauce „Salmone“ - Lachssahnesauce
- 10.6 Sauce „al Funghi“ - Pilzrahmsauce
- 10.7 Sauce „Formaggio“ - Käsesauce

### Käse vom Brett

Zu allen Käseplatten reichen wir ofenfrische Baguettes, Butter und Trauben.

#### Kuhmilchkäse

- 20.1 Fleur d'Olivet mit Salbei
- 20.2 Brillat Saverin
- 20.3 Explorateur
- 20.4 Taleggio
- 20.5 Fourme d'Ambert
- 20.6 Pithiviers au foir, auf Heu gereift
- 20.7 Epoisses
- 20.8 Livarot
- 20.9 Comte
- 20.10 Allgäuer Bergkäse
- 20.11 Pont L'Eveque
- 20.12 Coulommiers auf Stroh
- 20.13 Reblochon
- 20.14 Bresse Bleu
- 20.15 Münsterkäse
- 20.16 Chaource

# MAIERSCHWABEN

## MENÜSERVICE & CATERING

### Schafskäse

- 20.17 Tomme de Brebis
- 20.18 Manchego

### Ziegenmilchkäse

- 20.19 St. Maure natur
- 20.20 St. Maure in Asche
- 20.21 Florette

### Wahlweise dazu...

- 21.22 Nussbaguette
- 21.23 Rote Feigensenfsauce
- 21.24 Gelbe Feigensenfsauce
- 21.25 Trüffelhonig
- 21.26 Walnüsse
- 21.27 Nektarinen-Paprika-Chutney
- 21.28 Rhabarber-Himbeer-Chutney
- 21.29 Zwetschgen-Balsamica-Chutney
- 21.30 Quitten-Chutney

## Buffet-Vorschläge

### Italienisches Buffet

Carpaccio vom Rind, Melonenspalten mit Räucherschinken, Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum, verschiedene Anti-Pasti

Tortellini-Salat mit Schinken, Oliven-Käse-Salat,  
Gemischte Blattsalate

Minestrone

Lasagne „al Forno“, Gnocchi in Gorgonzolarahm,  
Hähnchenbrustfilet mit Gemüserisotto, Piccata „Milanese“ mit Tomatenspaghetti

Tiramisu, Panna Cotta mit frischen Früchten

### Französisches Buffet

Gratinierte Lachsmedaillons, Crêpes gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs,  
Schinkenröllchen mit Spargel

Meeresfrüchte á la française in Senfmayonaise, Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Kapern  
und Sardellen, Blattsalate

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons

Boeuf Bourguignon mit Schalotten, Hähnchen in Weißwein Gebratenes Zanderfilet  
in Pernodsahne, Kartoffelgratin, Spätzle, Butterreis

Mousse au Chocolat, Crème brûlée

Franz. Käseplatte mit Trauben



# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Schwäbisches Buffet

Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Rosa gebratenes Roastbeef,  
Mini-Fleischkühle

Grüner Mischsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Hausgemachter Kartoffelsalat,  
Ochsenmaulsalat

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce,  
Gemischter Braten in Trollingersauce, Spätzle, Kartoffelgratin

Variation von frischem Marktgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat von frischen Früchten

## Bayerisches Buffet

Obatzda mit roten Zwiebeln, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Fleischpflanzerl mit Löwensenf, Bauerngeräuchertes mit Radi

Grüner Mischsalat, Krautsalat mit Kümmel, Karottensalat, Nudelsalat

Leberknödelsuppe

Münchner Weißwürste mit süßem Senf, Krustenbraten in Biersauce,  
Semmelknödel, Rotkohl, Brezel

Bayerische Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Hochzeitsbuffet

Norwegischer Räucherlachs, Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Crevettes á l'atlantique, Melonenspalten mit Räucherschinken,

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Schwäbische Hochzeitssuppe

Zarte Schweinefiletspitzen in Pfefferrahmsauce, Hähnchenbrustfilet in Cognac-Pfeffer-Sauce,  
Gebratenes Lachsfilet in Zitronensauce, Spätzle, Butterreis, Kartoffelgratin

Variation von frischem Marktgemüse

Mousse au Chocolat, Obstsalat von frischen Früchten

## Europa kulinarisch erleben

### Deutschland

Geräuchertes Filet von der Schwarzwaldforelle,  
Schwarzwälder Schinken mit Melone

Kartoffelsuppe mit Croutons

Schäufele mit Kartoffelsalat, Geschmälzte Maultaschen in der Brühe,  
Sauerbraten mit Spätzle

Apfelküchle mit Vanillesauce, Grießpudding mit Himbeermark

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Frankreich

Quiche Lorraine, Salat von Meeresfrüchten

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons

Lammragout mit Thymiansauce, breiten Bohnen und Kartoffelgratin  
Seeteufelmedaillon auf Gemüsereis und Pernodsauce

Crème Brûlée

Feine Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Baguette und Butter

## Schweiz

Bündnerfleisch mit Preiselbeersahne, Schweizer Käsesalat

Randensuppe mit Meerrettich

Züricher Kalbsgeschnetztes mit Rösti, Raclette mit Kartoffeln,  
Speck und Essiggemüse

Tobleronecrème mit Mandelsirup

# MAIERSCHWABEN

MENÜSERVICE & CATERING

## Österreich

Vogersalat mit Kernöl, Mariniertes Kalbstafelspitz mit Gemüse,  
Steirischer Käferbohnenalat mit Kürbiskernöl

Frittatensuppe

Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Salzkartoffel und Apfel- Meerrettich,  
Salzburger Zweibelfleisch mit Eiernocken

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

## Italien

Vitello Tonnato, Carne Cruda, Anti Pasti

Minestrone

Osso Bucco auf Kräuter-Tagliatelle und Tomatensugo,  
Gegrilltes Saltimbocca in Limonensauce und Bavette mit Ruccola

Tiramisu, Espresso-Panna-Cotta

Selbstverständlich bieten wir Ihnen jegliche Speisen aus den Menüs auch einzeln an. Bitte erfragen Sie hierzu unsere attraktiven Preise per E-Mail unter [info@maierschwaben.de](mailto:info@maierschwaben.de), telefonisch unter 07443 / 96806-87 oder vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Gerne nehmen wir uns die Zeit um mit Ihnen gemeinsam Ihre Feier zu planen.

Über Ihre Anfrage freuen wir uns.

Ihr Team von MaierSchwaben