

*Sehr verehrte Kundin,  
sehr verehrter Kunde,*

Wir freuen uns, Ihnen unseren aktuellen Katalog März 2010 vorstellen zu dürfen. Bei der Erstellung haben wir auch an unsere vegetarischen und kleinen Kunden, sowie an die Liebhaber der spanischen Küche gedacht. Wir halten somit für jeden Geschmack eine große Auswahl bereit, auch für die etwas ausgefalleneren Wünsche.

Von Canapées, ausgefallene Fingerfood über Snacks bis hin zum Gourmetbuffet erfüllen wir Ihnen jeden kulinarischen Wunsch.

Zusätzlich beinhaltet unser Top-Service auch unser Catering, Tagungs- und Messeservice, wo wir seit langem ein alter Hase sind. Zu unserem Service gehört auch der Verleih von Mobiliar, Geschirr, Gläsern etc., sowie der dazugehörigen Personal- und Getränkeservice.

Auch für die musikalische Gestaltung (DJ's, Bands etc.) sind wir für Sie der richtige Ansprechpartner. Auf Wunsch planen und organisieren wir Ihre Festlichkeit, so dass auch Sie auf Ihrem eigenen Fest mitfeiern können.

Auch im Internet sind wir für Sie vertreten: [www.gvv-catering.de](http://www.gvv-catering.de)

Wir liefern auch außerhalb von Velbert, sowie an Sonn- und Feiertagen.

Für Fragen und eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung unter:

Büro: 02051 / 80171 - 0 **oder** Küche direkt : 02051 / 311 344

Fax: 02051 / 80171 - 20

E - Mail: [info@gvv-catering.de](mailto:info@gvv-catering.de)

Selbstverständlich beraten wir Sie auch gerne bei Ihnen vor Ort.

Ihr kompetenter Partyservice

GVV - Catering GmbH

**Der Partyservice mit den besonderen Ideen !!!**

## Köstliches zum Empfang

### „Canapées“

*Feine Canapées aus speziellem Toastbrot geschnitten und fein garniert*

#### Preis je Stück

Käse.....	Euro	1,20
Frischkäse.....	Euro	1,20
Salami.....	Euro	1,20
gekochter Schinken.....	Euro	1,40
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum .....	Euro	1,40
spanischer Manchego Käse.....	Euro	1,60
roher Schinken.....	Euro	1,60
spanischer Serrano – Schinken (Jamón Serrano).....	Euro	1,80
Schweinebraten .....	Euro	1,80
Kassler.....	Euro	1,80
Roastbeef vom Black - Angus.....	Euro	1,80
Putenbrust.....	Euro	1,80
Lachsschinken .....	Euro	1,80
Camembert .....	Euro	1,80
Medaillon vom Schweinefilet.....	Euro	1,80
Medaillon vom Black - Angus Rinderfilet.....	Euro	2,20
Rauchlachs .....	Euro	2,40
Graved Lachs.....	Euro	2,40
geräucherte Forelle .....	Euro	2,40
Aioli Garnelen .....	Euro	2,70
Riesengarnelen.....	Euro	3,50

**Die Mindestmenge für Canapées beträgt 10 Stück pro Sorte**

### „Unser Hit zum Empfang“

#### Preis pro Person

#### **Party - Dreams bestehend aus:**

Mini - Wrap gefüllt mit BBQ Chik´n

Putenbrusthappen pikant mariniert

Muslitos de mar (panierte Krebskeule)

Cheese Jalopenos mild o. Scharf

Rohkostsnack

Trilogie von Dipp´s .....

Euro 7,50

**Dazu empfehlen wir einen feinherben Cava (spanischer Sekt) aus unserem reichhaltigen Angebot, ein Glas GVV Sekt oder ein Party - Cocktail (mit und ohne Alkohol).**

## „Kraftkornschnittechen“

*Knusprige Schnittechen aus Kraftkornbaguette nach eigener Rezeptur  
speziell für uns hergestellt und fein garniert !*

	<b>Preis je Stück</b>
Käse.....	Euro 1,20
Frischkäse .....	Euro 1,20
gekochtes Ei .....	Euro 1,20
Zwiebelmett.....	Euro 1,20
feine Leberwurst .....	Euro 1,20
Mortadella .....	Euro 1,20
Fleischwurst .....	Euro 1,20
Blutwurst .....	Euro 1,20
Salami .....	Euro 1,20
gekochter Schinken.....	Euro 1,20
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum .....	Euro 1,40
spanische Salami (Salchichon) .....	Euro 1,40
spanische Paprikawurst (Chorizo) .....	Euro 1,40
Fleischsalat .....	Euro 1,40
Thunfischsalat.....	Euro 1,40
roher Schinken.....	Euro 1,40
Schweinebraten .....	Euro 1,50
Schinkenbraten .....	Euro 1,50
Kassler .....	Euro 1,50
spanischer Manchego Käse.....	Euro 1,60
spanischer Serrano - Schinken (Jamón Serrano).....	Euro 1,60
Putenbrust.....	Euro 1,60
Lachsschinken .....	Euro 1,60
Blauschimmelkäse .....	Euro 1,60
Camembert .....	Euro 1,60
hausgemachte Schafskäsecreme (mild oder pikant) .....	Euro 1,80
Medaillons von pikant mariniertes Putenbrust .....	Euro 1,80
Medaillons vom Schweinefilet .....	Euro 1,80
Roastbeef vom Black - Angus.....	Euro 1,80
Medaillons vom Black - Angus Rinderfilet.....	Euro 2,10
Rauchlachs .....	Euro 2,40
Graved Lachs.....	Euro 2,40
geräucherte Forelle .....	Euro 2,40
Aioli Garnelen .....	Euro 2,70
Riesengarnelen.....	Euro 3,50

**Die Mindestmenge bei Kraftkornschnittechen beträgt 10 Stück pro Sorte !**

## *„belegte Brötchen“*

*halbe belegte Brötchen fein garniert !*

	<b>Preis je Stück</b>
Käse .....	Euro 0,95
Frischkäse .....	Euro 0,95
gekochtes Ei .....	Euro 0,95
Zwiebelmett.....	Euro 0,95
feine Leberwurst .....	Euro 0,95
Mortadella .....	Euro 0,95
Fleischwurst .....	Euro 0,95
Blutwurst .....	Euro 0,95
Salami .....	Euro 0,95
Cervelatwurst .....	Euro 0,95
gekochter Schinken.....	Euro 1,20
Pfeffersalami .....	Euro 1,20
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum .....	Euro 1,20
spanischer Manchego Käse.....	Euro 1,20
spanische Salami (Salchichon) .....	Euro 1,20
spanische Paprikawurst (Chorizo) .....	Euro 1,20
Fleischsalat .....	Euro 1,20
Thunfischsalat.....	Euro 1,20
Schinkenbraten .....	Euro 1,20
Kassler .....	Euro 1,20
Bierschinken .....	Euro 1,20
Leberrolle .....	Euro 1,20
roher Schinken .....	Euro 1,40
Schweinebraten .....	Euro 1,40
Putenbrust.....	Euro 1,40
Lachsschinken .....	Euro 1,40
Leberkäse .....	Euro 1,40
Hackbraten.....	Euro 1,40
Blauschimmelkäse .....	Euro 1,40
Camembert .....	Euro 1,60
spanischer Serranoschinken (Jamón Serrano) .....	Euro 1,60
Roastbeef vom Black - Angus.....	Euro 1,60
hausgemachte Schafskäsecreme (mild oder pikant) .....	Euro 1,80
Rauchlachs .....	Euro 2,40
Graved Lachs.....	Euro 2,40
geräucherte Forelle .....	Euro 2,40

**Die Mindestmenge in der Preiskategorie 0,95 Euro beträgt 10 Stück gemischt !  
In der Preiskategorie ab 1,20 Euro beträgt die Mindestmenge 10 Stück pro Sorte !**

# *Kleine Snacks heiß und kalt*

*Das Highlight auf jeder Feier - Lecker & Trendy*

**Preis je Stück**

## *Fingerfood „Europa“*

Broccoli - Nuggets .....	Euro	0,70
Flammkuchenröllchen mit Crème fraiche & Schinken .....	Euro	0,90
hausgemachte Partyfrikadellen rund.....	Euro	0,90
Mini - Schnitzel (ca. 30 gr.).....	Euro	0,90
Bruschetta mit Tomaten & Knoblauch .....	Euro	0,90
Putenbrusthappen pikant mariniert .....	Euro	0,90
Chicken Wings / Buffalo Chicken Wings pikant .....	Euro	0,90
Chicken - Crossies aus reinem Hähnchenfleisch .....	Euro	1,00
Cheese Jalopenos (mit Käse gef. grüne Chilischoten mild) .....	Euro	1,00
Red Cheese Jalopenos (mit Käse gef. rote Chilischoten scharf).....	Euro	1,00
Mozzarella Spieß mit Tomate und Crema di Balsamico .....	Euro	1,20
Mozzarella Spieß mit Olive und Crema di Balsamico .....	Euro	1,20
Tortellini - Spieß mit Tomate und Crema di Balsamico .....	Euro	1,20
Gemüsefrikadellen .....	Euro	1,40
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse .....	Euro	1,50
Mini - Wraps gefüllt mit Lemon Chik´n .....	Euro	1,50
Mini - Wraps gefüllt mit BBQ Chik´n.....	Euro	1,50
Mini - Wraps gefüllt mit Oriental Chik´n.....	Euro	1,50
hausgemachte Frikadellen .....	Euro	1,50
Partyschnitzel vom Schwein.....	Euro	1,50
Partyschnitzel von der Hähnchenbrust.....	Euro	1,70
Hähnchen - Innenfilet „Coconut“ in Kokos Panade .....	Euro	1,70
Hähnchen - Innenfilet „Spicy“ in pikanter Panade .....	Euro	1,70
Hähnchen - Innenfilet „Tikka“ in indischer Panade .....	Euro	1,70
Hähnchen Spieß „Asia“ süß - sauer mariniert.....	Euro	1,70
Medaillon vom Schweinefilet.....	Euro	1,70
Medaillon von pikant marinierter Putenbrust.....	Euro	1,70
Chicken Drumstick (Unterschenkel) BBQ o. Chili mariniert.....	Euro	1,90
Lachshappen im Knuspermantel .....	Euro	2,00
Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel .....	Euro	2,20
Medaillon vom Argentinischen - Black Angus Rinderfilet ...	Euro	2,50
Rohkost - Snack mit Schafskäsecreme oder Dipp (Port.) .....	Euro	3,50
4er Vegetarier - Selection mit - Frühlingsrollen, Gemüsetäschchen mit Pilzen, Samosas und Gemüsetäschchen - (Port.) .....	Euro	3,90
4er GVV - Selection mit - Flammkuchenröllchen, Leberkäse in Brezelpanade, Rindfleisch in Merrettich und Sauerkraut & Kassler - (Port.) .	Euro	3,90
gemischte Antipasti - Auswahl (Port.).....	Euro	4,50
Vitello Tonnato .....	Euro	4,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan (Port.)	Euro	6,50
Carpaccio vom Lachsfilet mit Limetten (Port.) .....	Euro	6,50
Baguette und Butter .....	Euro	1,50

## *Fingerfood „España“*

Croquetas de jamon (Kroketten aus Serrano - Schinken) .....	Euro	1,00
Piquillo con queso cabra (Piquillo Paprika gefüllt mit Schafskäse) ....	Euro	1,20
Muslitos de mar (panierte Krebskeule) .....	Euro	1,20
Aceitunas en aceite (eingelegte Oliven in Olivenöl und Kräutern, Port) .	Euro	1,50
Filete de pezcado en huevo (Fischfiletstreifen im Eimantel).....	Euro	1,70
Pan con Aioli (Baguettebrot mit Aioli, Port.) .....	Euro	1,90
Boquerones en Vinagre (eingelegte Sardellen m. Knoblauch , Port.) ..	Euro	2,50
Pan con tres salsas (Baguettebrot mit drei GVV - Dipps Port.) .....	Euro	3,50
Datteln im Serrano - Schinken Mantel (Port. 4 Stück) .....	Euro	3,50
Auberginen im Eimantel (Port.) .....	Euro	3,50
Pimientos fritos (gegrillte Paprika, Port.) .....	Euro	3,90
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen, Port.).....	Euro	3,90
Boquerones fritos (frittierte Sardellen, Port.).....	Euro	3,90
Mejillones „a la vinaigreta“ (Muschel mit Gemüsevinaigrette, Port.)...	Euro	3,90
Tapasteller „El Jamon“ mit Serrano - Schinken (Port.) .....	Euro	4,50
Plato combinado de entremeses (gemischte Vorspeisenplatte).....	Euro	6,00
Tapas Platte „Granada“ mit (Serrano Schinken, Manchegokäse, Datteln im Serranomantel und Auberginen im Eimantel ) .....	Euro	7,50
Black - Tiger Riesengarnelen an Aioli (Port. 4 Stück) .....	Euro	6,50
Gambas á la plancha - Gambas gegrillt (Port. 4 Stück).....	Euro	8,50
Plato combinado del mar (gemischte Vorspeisenplatte vom Meer)		

**Sie wünschen eine größere Tapas Auswahl ? Gerne senden wir Ihnen unseren aktuellen Tapas Flyer aus unserer Tapas Bar Granada in Velbert oder schauen Sie im Internet unter [www.tapas-bar-granada.de](http://www.tapas-bar-granada.de)**

## *Fingerfood „Asia“*

Mini - Frühlingsrolle „Vegetarisch“ an Dipp .....	Euro	0,60
Cigar “Thai Chik’n” .....	Euro	0,90
Cigar “Asia Chik’n” .....	Euro	0,90
Stick „Thai Vegetable“ .....	Euro	1,20
Yakitori - Hähnchenspießchen mit Sojasauce .....	Euro	1,20
Satespieß von der Hähnchenbrust.....	Euro	1,20
Shrimp Roll (Garnelen mit asiatischem Gemüse im Knusperteig).....	Euro	1,70
Lollipop (paniertes Zitronengrasstick mit Garnelen und Gemüsestückchen) Euro		1,70
Frühlingsrolle „Vegetaria“ mit Gemüse.....	Euro	2,00
Frühlingsrolle „Chicken“ mit Hähnchen und Gemüse.....	Euro	2,00
4er Asian - Selection mit - Hähnchen Teigsäckchen, Gemüsetaschen, Entenhackröllchen im Teigmantel und Sesamtaschen mit Shrimps - (Port.) .....	Euro	4,50
Sushi - Selection aus 12 verschiedenen Varianten - mit Reis, Lachs, Shrimps, Aal, Schellfisch und Kapelan Kaviar - (24 Stück) .	Euro	59,00

**Die Mindestmenge beträgt 10 Stück pro Sorte, ausgenommen die Sushi - Selection !**

**zu allen Fingerfood servieren wir Ihnen eine Dippauswahl !**

## *Feines aus dem Suppentopf*

### **Preis je Liter**

Bouillon mit Kräutercrepestreifen .....	Euro	7,50
Hühnersuppe mit feinen Nudeln & Geflügelfleisch.....	Euro	7,50
Rindfleischsuppe mit Einlage .....	Euro	7,90
Tomatencremesuppe mit Sahne & Croutons .....	Euro	7,90
Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen .....	Euro	8,50
Champignoncremesuppe .....	Euro	8,50
Broccolicremesuppe.....	Euro	8,50
Blumenkohlcremesuppe .....	Euro	8,50
Lauchcremesuppe .....	Euro	8,50
Kalte Gurkensuppe .....	Euro	8,50
Kalte sommerliche Tomatensuppe .....	Euro	8,50
Gazpacho "Andaluz" (kalte spanische Gemüsesuppe).....	Euro	9,50
Pikante Gulaschsuppe mit reinem Rindfleisch.....	Euro	9,50
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstücken (Saison)....	Euro	11,50
Kartoffelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen & Shrimps ....	Euro	11,50
Käsesuppe mit Hackfleisch & Lauch.....	Euro	11,50
Sauerkrautsuppe mit Hackfleisch.....	Euro	11,50
Gyrossuppe.....	Euro	14,50
Hummercremesuppe mit Garnelen .....	Euro	16,50
Zarzuela - Potpourrisuppe mit Meeresfrüchten (aus Spanien) ..	Euro	16,50
Bouillabaise.....	Euro	16,50

**Wir empfehlen bei Suppen ca. 0,4 Liter pro Person !**

## *Delikate Eintöpfe*

### **Preis je Liter**

Linseneintopf mit Wiener Würstchen* .....	Euro	6,50
Grüner Bohneneintopf mit Speck.....	Euro	6,50
Erbseneintopf mit Mettwurst*.....	Euro	6,50
Serbischer Bohneneintopf mit Paprikawurst* .....	Euro	6,50
Grünkohl Eintopf .....	Euro	7,50
Sauerkrauteintopf mit Grillwürstchen .....	Euro	7,50
Möhreneintopf mit feinen Kartoffeln & Mettwurst* .....	Euro	7,50
Pikanter Reistopf mit Paprika und Hühnerfleisch.....	Euro	8,50
Minestrone di verdura (Ital. Gemüseeintopf) .....	Euro	8,50
Chili con carne .....	Euro	11,00

**\* Die Einlage wird in den Eintopf fein reingeschnitten !  
Die Mindestabnahme bei Suppen und Eintöpfe beträgt 3 Liter**

**Wir empfehlen bei Eintöpfen ca. 0,6 Liter pro Person !**

## *FrISChe Salate, ein wahrer Genuß*

	<b>Preis je Kg</b>
Krautsalat.....	Euro 6,00
Gurkensalat in Dillsahnesauce.....	Euro 7,00
Krautsalat in Sahnesauce .....	Euro 7,00
Kartoffelsalat „Classic“ mit Salatmayonnaise .....	Euro 7,00
Ensalada de tomate con ajo (spanischer Tomatensalat/Knoblauch)..	Euro 7,50
Farmersalat.....	Euro 7,50*
Nudelsalat .....	Euro 7,50*
Kartoffelsalat „Schwäbischer Art“ mit Zwiebeln & Vinaigrette.....	Euro 8,90*
Herbstsalat mit Blattsalate , Tomaten , Gurken , Mais & Zwiebeln .....	Euro 8,90
Sommersalat mit Tomaten , Gurken & Zwiebeln .....	Euro 8,90
Kartoffelsalat „Bayrischer Art“ Speck, Zwiebeln & Vinaigrette.....	Euro 9,90
Sommersalat „España“ mit Kartoffeln, Thunfisch, Tomaten & Zwiebeln	Euro 9,90
Fruchtiger Waldorfsalat.....	Euro 11,50*
Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing .....	Euro 12,50*
Wurstsalat „Bayrischer Art“ mit Lyoner, Gewürzgurken und Zwiebeln	Euro 12,50*
Spaghettisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum .....	Euro 12,50*
Bunter Nudelsalat mit Mais, Tomaten, Paprika in Vinaigrette Dressing..	Euro 12,50*
Ensaladilla russa (spanischer Kartoffelsalat).....	Euro 12,50*
Broccolisalat mit gekochtem Schinken .....	Euro 12,50*
Gyrossalat mit Truthahnfleisch, Krautsalat & Zsaziki .....	Euro 12,50*
Salat „Nicoise“ mit Tomaten, Bohnen, Thunfisch, Kartoffeln & Zwiebeln..	Euro 12,50*
Asia Nudelsalat mit Mu-err-Pilzen, Austernpilzen,Mungo & Paprika .....	Euro 12,50*
Tomaten Mozzarellasalat .....	Euro 12,50*
Bunter Hirtensalat mit Fetakäse, Porree, Paprika, Oliven & Zwiebeln ....	Euro 12,50*
Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln ...	Euro 14,50*
Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum.....	Euro 14,50*
Matjessalat „Nordischer Art“ mit Äpfeln & Salatgurke .....	Euro 14,50*
Rucolasalat mit Serranoschinken, Pinienkerne & Parmesan .....	Euro 14,50*
Tortellinisalat „Cheese“ mit Käsetortellinis, Käse & frischem Gemüse.	Euro 14,50*
Salatplatte „Chicken“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen .....	Euro 14,50*
Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Ananas & Orangen .....	Euro 14,50*
Salatplatte „Pescador“ mit Fischfiletstreifen im Eimantel.....	Euro 16,50*
Fischertopf mit Heringsfilethappen und Shrimps .....	Euro 19,50*
Meeresfrüchtesalat mit Meeresfrüchten & Knoblauch .....	Euro 22,50*
Salat „Argentina“ mit Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und Paprika an pikantem Dressing .....	Euro 22,50*
Nudelsalat „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse & Shrimps .....	Euro 22,50**
Salat „India“ mit Putenstreifen,Linsen, Papaya,Kardamon & Zimt .....	Euro 24,50**
Putenbrustsalat „Tandoori“ mit Pfirsich, Sellerie & Cashewkerne .....	Euro 24,50**
Nudelsalat „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse & Shrimps .....	Euro 24,50**
Garnelensalat „Mediterrane“ mit Gambas & mediterranem Gemüse..	Euro 26,00*
Salat „Gamba“ mit King Prawns, Spinatnudeln & Tomaten Dressing .....	Euro 26,00*

**Mindestabnahme bei Kennzeichnung mit \* 2 kg., mit \*\* 3 kg., ansonsten 1 kg. !**

# Auswahl an fein garnierten Platten

Das richtige für Empfänge, Partys und Firmenjubiläen

**Preis pro Person**

## „Rustikusplatte“

Mini - Schnitzel vom Schwein  
Medaillons vom Schweinefilet  
Chicken - Crossies  
Chicken Wings, Partyfrikadellen  
Senf, Remouladensauce , Süß - Sauer Dipp

Baguette und Butter ..... Euro 9,90

## „Meeresplatte“

Rauchlachs, Gravedlachs  
mild geräucherte Forellenfilets  
Tranche vom gebratenem Wildlachs  
Muslitos de mar (panierte Krebskeulen)  
Black - Tiger Riesengarnelen an Aiolisauce  
Sahne- & Preiselbeermeerrettich, Senf - Dillsauce

Baguette und Butter ..... Euro 14,50

## „Gourmetplatte“

Feine Auswahl an gemischtem Antipasti  
Rohkostplatte mit Schafskäsecreme **oder** Kräutercreme  
Medaillons vom Schweinefilet  
Medaillons vom Argentinischen Black - Angus Rinderfilet  
Argentinisches Roastbeef an Remouladensauce  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Rauchlachs & Graved Lachs an Gambas in Knoblauchöl geschwenkt  
Sahnemeerrettich, Senf - Dillsauce  
Remouladensauce, Aiolisauce

Baguette und Butter ..... Euro 18,50

# Auswahl an spanischen Platten

*(Für Liebhaber der spanischen Küche)*

**Preis pro Person**

## Tapasplatte „Granada“

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami), Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)  
Datiles enrolladas con Jamon Serrano (Datteln in Serrano - Schinken gewickelt)  
und Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)

Baguette und Aioli ..... Euro 7,50

## Tapasplatte „Flamenco“

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami), Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Piquillo con queso cabra (Piquillo Paprika gefüllt mit Schafskäse )  
Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)  
Queso variado con uvas (kl. Käseauswahl mit Weintrauben)

Baguette und Aioli ..... Euro 12,50

## Tapasplatte „España“

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami), Chorizo (spanische milde Paprikawurst)  
Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)  
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen)  
Boquerones en vinagre (eingelegte Sardellen in Olivenöl , Essig & Knoblauch)  
Muslitos de mar (panierte Krebsbeine)  
Black - Tiger Riesengarnelen an Aiolisauce  
Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)  
Queso variado con uvas (kl. Käseauswahl mit Weintrauben)

Baguette und Aioli ..... Euro 18,00

*Lecker, Trendy und ein Genuß auf jeder Party*

**Preis pro Person**

### *Fingerfood - Buffet „Snacki“*

Hausgemachte Frikadellen  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Yakitori - Hähnenspießchen mit Soja- / Honigsauce  
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse  
Partyschnitzel vom Hähnchen

diverse Dippes und Baguette á 9,90 €uro

### *Fingerfood - Buffet „Einsteiger“*

Gemischte Mini - Wraps gefüllt mit Lemon, BBQ und Oriental Chik`n  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Pikantes Hähnchen - Innenfilet  
Cheese Jalopeños  
Datteln im Serrano - Schinken Mantel  
Medaillons vom Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel  
Auberginen im Eimantel

diverse Dippes und Baguette á 14,00 €uro

### *Fingerfood - Buffet „Klassik“*

Partyfrikadellen  
Partyschnitzel vom Schwein oder Hähnchen  
Putenbrustspießchen pikant mariniert  
Chicken - Fingers Coconut  
Muslistos de mar (panierte Krebskeulen)  
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse  
Medaillons vom Black - Angus Rinderfilet  
Lachshappen im Knusperteig  
Rohkostsnack an Schafskäsecreme oder Kräutercreme

diverse Dippes und Baguette á 16,00 €uro

# *Kalte Buffetvorschläge*

*Für die lockere Partys und Events*

**Preis pro Person**

## *„Bauernhof“*

Schinkenbraten, Hackbraten, Fleischwurst  
Mettigel, Chicken - Wings, Partyfrikadellen  
Mettenden in Tranchen geschnitten an Cornichons

\*\*\*\*\*

Krautsalat mit Essig

Kartoffelsalat mit Ei & Gurke

\*\*\*\*\*

Senf und Remouladensauce  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce..... Euro 11,00

## *„Ländlich“*

Partyschnitzel vom Schwein, Partyfrikadellen,  
Putenbrustmedaillons pikant mariniert  
Roastbeef vom argentinischem Black - Angus rosa gebraten  
Chorizowürstchen (gebratene spanische Paprikawürstchen)  
Rohkostplatte an verschiedenen Dippsaucen

\*\*\*\*\*

Farmersalat mit Karotten, Sellerie, Poree und Weißkraut in Joghurtdressing

Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Ananas & Orangen

\*\*\*\*\*

Senf & Remouladensauce  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolate  
kleine Käseauswahl an knackigen Weintrauben..... Euro 12,50

## *„Der Klassiker“*

Feine Antipasti Auswahl nach Italienischer Art

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)

Salchichon (spanische Salami) , Chorizo (spanische milde Paprikawurst)

Medaillons von Schweinefilet & argentinischem Black - Angus Rinderfilet

Putenbrusthappen pikant mariniert

\*\*\*\*\*

Sommersalat mit Tomaten, Gurken & Zwiebeln

Tortellinisalat mit Schinke, frischen Tomaten, Poree & Basilikum

\*\*\*\*\*

Süss - Sauer Dipp und Remouladensauce

Baguette und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Tiramisu nach italienischer Art

kl. Käsebrett mit knackigen Weintrauben..... Euro16,00

## *„Der Spanier“*

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serrano Schinken)

Salchichon (spanische Salami) , Chorizo (spanische milde Paprikawurst)

Boquerones en vinagre (Sardellen in Essig/Öl und Knoblauch eingelegt)

Piquillo con queso cabra (Piquillo Paprika gefüllt mit Schafskäse )

Muslitos de mar (panierte Krebsbeine)

Datiles enrolladas con Jamon Serrano (Datteln in Serrano - Schinken gewickelt)

Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)

Aceitunas mixtas (Auswahl an spanischen Oliven)

\*\*\*\*\*

Ensaladilla russa (spanischer Kartoffelsalat)

Ensalada de tomate al ajo (spanischer Tomatensalat mit Knoblauch & Kräuterolivenöl)

\*\*\*\*\*

Tres Salsas (3 Dippsaucen)

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Flan (gestürzter Caramelpudding)

Queso variado con uvas (kl. Käseauswahl mit Weintrauben)..... Euro 18,50  
ab 15 Pers.

*„Der Gourmet“*

Fischplatte „Seestern“ mit Rauchlachs, Graved Lachs  
an Gambas in Knoblauchöl geschwenkt

„Barbarie“ Entenbrust auf Himbeersauce  
Medaillons vom Schweinefilet in Kräuterkruste  
Roastbeef vom argentischem Black - Angus rosa gebraten  
Parmaschinken mit frisch gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*\*

Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln

Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Ananas & Orangen

\*\*\*\*\*

Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Honigsauce, Knoblauch- und Remouladensauce  
Baguette und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Joghurt - Mousse „Lemon“  
Frische Früchte an Quark - Mascarponecreme  
Käsebrett „Europa“ an knackigen Weintrauben ..... Euro 22,50  
ab 15 Pers.

*„Exquisit“*

Fischplatte „Seemann“ mit mariniertem Gravedlachs in edlen Kräutern,  
Caipirinha - Lachs gebeizt mit Limetten und einem Hauch  
Zuckerrohrschnaps an Black - Tiger Riesengarnelen und Räucherpralinen

Feine Antipastiauswahl nach Italienischer Art  
Datteln im Serrano - Schinken Mantel  
Filet - Trilogie mit Medaillons vom Schweinefilet, pikant mariniertes Putenbrust  
und argentinischem Black - Angus Rinderfilet

\*\*\*\*\*

Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikum

Spaghettisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

Sahnemeerrettich, Senf - Dill - Honigsauce Sauce, Aioli  
Süss - Sauer Dipp und Remouladensauce  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Crema di Amaretto im Bisquitmantel  
Quarkcreme mit Beerenfrüchte  
Internationale Käseauswahl an knackigen Weintrauben .... Euro 27,50  
ab 20 Pers.

# Braten

*Saftig & Zart – ein reiner Genuß*

## Preis je kg

Spanferkel (ab ca. 14 kg) .....	Euro 9,50
Bayrischer Leberkäse .....	Euro 11,50
Hackbraten.....	Euro 12,50
Schinkenkrustenbraten mit Röstzwiebeln (ab ca. 3 kg.).....	Euro 16,50
Spießbraten mit Röstzwiebeln (ab ca. 2,5 kg.) .....	Euro 16,50
Kassler (ab ca. 3 kg.) .....	Euro 16,50
Hähnchenbrustfilet pikant mariniert.....	Euro 19,50
Hähnchenbrustfilet natur.....	Euro 19,50
Putenrollbraten gefüllt mit Broccoli (ab ca. 2,5 kg.).....	Euro 22,50
Rheinischer Sauerbraten (ab ca. 4 kg.).....	Euro 24,00
Medaillons vom Schweinefilet .....	Euro 24,00
Medaillons vom Schweinefilet mit deftiger Speckkruste ....	Euro 24,00
Medaillons vom Schweinefilet in Haselnusskruste.....	Euro 24,00
Tiroler Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte (ohne Sauce)...	Euro 27,00
Argentinischer Black - Angus Roastbeef.....	Euro 30,00
Lammrückenfilet im Blätterteig.....	Euro 34,00
Argentinischer Black - Angus Rinderfilet „Wellington“.....	Euro 39,00
Medaillons vom Argentinischen Black - Angus Rinderfilet ..	Euro 42,00
Wild (Saison).....	Preis auf Anfrage
Gänsebrust/-keule (Saison).....	Preis auf Anfrage
Ganze Gans (Saison).....	Preis auf Anfrage

*Alle Braten werden selbstverständlich in einem Chaffing - Dish angeliefert. Die Kg. Preise beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches. Bitte beachten Sie bei der Berechnung den Bratverlust. Wir beraten Sie gerne diesbezüglich !*

# Saucen

## Preis je Liter

Weißweinsauce / Rotweinsauce / Thymiansauce .....	Euro 8,50
Metaxasauce.....	Euro 9,50
Rahmsauce / Champignonrahmsauce / Pfefferrahmsauce	Euro 9,50
Zwiebelsahnesauce .....	Euro 9,50
Sauce Hollandaise / Sauce Bernaise.....	Euro 9,50
Sauce Provence.....	Euro 9,50
Senfsauce / Senf - Honig - Dill Sauce (Ideal zu Fischgerichten) ..	Euro 9,50
Aiolsauce / Knoblauchsauce .....	Euro 9,50
Tomatensauce „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse ..	Euro 12,50
Champagnersauce / Sauce Nantua .....	Euro 12,50
Wildpreiselbeersauce / Waldpilzrahmsauce	Euro 12,50

# Beilagen

## Preis pro Person

Kartoffelpüree .....	Euro	2,50
Herzoginkartoffeln .....	Euro	2,50*
Salzkartoffeln .....	Euro	2,50
Rosmarinkartoffeln .....	Euro	2,70
Drillinge .....	Euro	2,70
Speckkartoffeln .....	Euro	2,70
Runzelkartoffeln (Spezialität aus den Kanaren) .....	Euro	3,00
Kartoffelkroketten .....	Euro	2,70*
Kartoffelecken .....	Euro	2,70*
Bratkartoffeln .....	Euro	2,70*
Kartoffelgratin .....	Euro	2,70
Kartoffel - Plätzchen .....	Euro	2,70*
Kartoffelklöße .....	Euro	2,70
Semmelknödel .....	Euro	2,70
Ofenkartoffel mit Sauerrahm .....	Euro	3,00
Bandnudeln weiß / grün .....	Euro	2,30
Spätzle .....	Euro	2,30
Reis .....	Euro	2,30
Schupfnudeln .....	Euro	2,50
Vollkornnudeln .....	Euro	3,00
Basmati Duftreis .....	Euro	3,00
Mischreis .....	Euro	3,00
Glutenfreie Nudeln .....	Euro	3,50
Weinsauerkraut .....	Euro	2,30
Erbsen - Möhregemüse .....	Euro	2,50
Apfelrotkohl mit feinen Apfelstücken .....	Euro	2,50
Broccoli .....	Euro	2,50
Blumenkohl .....	Euro	2,50
Buttermöhren .....	Euro	2,50
Gemüseplatte „Classic“ mit Blumenkohl, Broccoli & Buttermöhren .....	Euro	2,70
Prinzessböhnchen im Speckmantel (3 Bündchen) .....	Euro	2,70
Mandelbroccoli .....	Euro	2,70
Rosenkohl mit Speck .....	Euro	2,70
Lauchsahnegemüse .....	Euro	2,70
Ratatouillegemüse .....	Euro	2,70
Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch .....	Euro	2,50
Romanesco Rösschen .....	Euro	3,00
Pfannengemüse „Mediterrane“ .....	Euro	3,00
Pfannengemüse „Mexikanischer Art“ .....	Euro	3,30
Frischer Spargel (nach Saison) .....	Preis auf Anfrage	

*\* Diese Beilagen werden durch Wasserdampf im Chaffing - Dish etwas weicher. Wir beraten Sie hierzu gerne !*

## Hauptgänge

*Bei unseren Beilagen handelt es sich lediglich um Empfehlungen.  
Selbstverständlich können Sie diese nach Wunsch variieren*

### Preis pro Person

Sauerkrautpfanne mit Schinken und Creme Fraiche an Schupfnudeln .....	Euro 7,50
Hackbraten auf Champignonrahmsauce mit Röstkartoffeln	Euro 8,50
Bayrischer Leberkäse mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	Euro 8,50
Hackfleischbällchen „España“ in Rioja - Rotweinsauce mit frischen Champignons und Kartoffelgratin .....	Euro 9,50
Räuberpfanne „Hubertus“ an deftigen Bratkartoffeln .....	Euro 9,50
Kassler auf Weinsauerkraut mit Kartoffelpüree .....	Euro 9,50
Schinkenkrustenbraten mit Röstzwiebeln an Kartoffelgratin.....	Euro 9,50
Hähnchen „a la Mama“ im feinem Sherrysud mit Schwenkkartoffeln (von der Hähnchenkeule geschnitten) .....	Euro 9,90
Bifteki - Hacksteak gefüllt Schafskäsecreme auf Pfeffersauce an Kartoffelkroketten.....	Euro 9,90
Schweineschnitzel aus der Pfanne „Toskana“ auf Tomatensauce mit grünen Bandnudeln .....	Euro 9,90
Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Parma - Schinken und Parmesan überbacken an Pomme Wedges mit Dipp ..	Euro 9,90
Schweinegeschnetztes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Spätzle.....	Euro 11,00
Truthahngyros aus der Pfanne „Spezial„ in feiner Sauce an Kartoffelgratin.....	Euro 11,50
Truthahngyros aus der Pfanne mit Zsaziki und Pomme Wedges .....	Euro 11,50
Schweineroulade „Jäger Art“ mit Kartoffelpüree .....	Euro 11,50

**Preis pro Person**

Medaillons vom Schweinefilet unter einer feinen Pilzcreme mit Kartoffelgratin und Mandelbroccoli.....	Euro 11,50
Medaillons vom Schweinefilet auf Pfeffersauce an Spätzle und Gemüse vom Markt.....	Euro 11,50
Medaillons vom Schweinefilet in feiner Nusskruste auf einem Lauchsahebett mit Krokette ..... Euro 11,50	Euro 11,50
Medaillons vom Schweinefilet „China Art“ süß sauer mit Basmati Duftreis und asiatischem Gemüse .....	Euro 11,50
Putenbrustgeschnetzeltes in einer Curryrahmsauce mit Früchten an Bandnudeln und Mandelbroccoli.....	Euro 11,50
Putensteak „Poppeye“ auf Blattspinat mit Knoblauch und Schalotten an Kartoffelgratin .....	Euro 12,50
Putensteak „Mediterrane“ auf Tomaten - Gemüsesauce an Gemüsereis.....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet in süßer Mandelsauce an Gratin dauphinois und Broccoli .....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Chinatown“ auf Chinagemüse mit Reis .....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Italia“ mit Tomaten & Mozzarella überbacken auf Tomatensauce an grünen Bandnudeln .....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Mexiko“ in einer pikanten Marinade an Pomme Wedges und Sourcreme.....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Orangecrispy“ in Cornflakeskruste auf Orangensauce an Reis .....	Euro 12,50
Hähnchenbrustfilet „Milano“ mit Käse , Tomaten & Kräuter gefüllt auf Basilikum - Tomatensauce an Bandnudeln .....	Euro 12,50
Coq au Vin in einer Bourdeaux - Rotweinsauce an Gratin dauphinois .....	Euro 12,50
Hühnerfrikassee „nach Mutti´s Rezeptur“ an grünen Bandnudeln .....	Euro 12,50
Hausgemachtes Rindergulasch nach „Ungarischer Art“ mit Spätzle .....	Euro 12,50

Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus  
Hüfte in einer feinen Rotweinsauce und Röstkartoffeln ..... Euro 12,50

Paella „Andalucia“ mit Hähnchen, Meeresfrüchten  
und Riesengarnelen ..... Euro 14,50

Kaninchen „España“ im Knoblauch - Sherrysud  
mit Blattspinat und überbackenen Sahnekartoffeln ..... Euro 14,50

Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons  
an Schwabenspätzle ..... Euro 14,50

Original Tiroler Zwiebelrostbraten von der  
Argentinischen Black - Angus Rinderhüfte  
an weißen und grünen Bandnudeln ..... Euro 16,50

Putenroulade „Hausfrauenart“ auf Geflügeljus  
an Schupfnudeln und Rosenkohl ..... Euro 16,50

Hähnchenbrustfilet „Tessin“ mit einem Topping  
aus Zucchini, Spinat, Putenschinken und Käse  
auf Tomatensauce an grünen Bandnudeln ..... Euro 16,50

Boeuf Stroganoff mit gratiniertem Gemüse  
an gebratenen Schupfnudeln mit Pinienkerne ..... Euro 16,00

Kalbssteak „Petite“ auf Gorgonzolacremesauce  
mit Gnocchi und Romanesco ..... Euro 16,50

Wildgulasch an Schwaben Spätzle, Apfelrotkohl  
und halben Preiselbeerbirnen ..... Euro 16,50

„Barbarie“ Entenbrust auf Himbeersauce  
mit Kartoffelplätzchen und Prinzessböhnchen  
im Speckmantel ..... Euro 16,50

„Barbarie“ Entenbrust auf Thymian - Honigsauce an  
Kartoffelgratin und Mandelbroccoli..... Euro 16,50

Lammrückenfilet in einer feinen Wildpreisselbeersauce  
mit Spätzle und ausgewählten Pilzen ..... Euro 16,50

Rehrücken auf Thymiansauce,  
mit Pomme Maccaire und feines Gemüse ..... Euro 18,50

Salbei - Kalbsfiletsteak mit gebackenem Apfel auf  
Cidrésauce an Pomme Maccaire ..... Euro 18,50

## *Feines aus unserer Fischküche*

### Preis pro Person

Fischertopf „Granada“ mit feinen Nudeln .....	Euro 12,50
Schollenfilet auf Dijonsensauce mit Knoblauchspinat und Petersilienkartoffeln .....	Euro 12,50
Pangasiusfilet im Eimantel gebraten auf Weißweinsauce an Bohnenbouquet und Reis .....	Euro 12,50
Viktoriabarsch „Vera Cruz“ auf einem Tomaten-Oliven-Bett an buntem Reis.....	Euro 14,50
Seehecht „Almendra“ auf Haselnuss - Sauce an Reis und Mandelbroccoli.....	Euro 14,50
Steinbeisserfilet mit Spinat Topping und Käse überbacken auf Sauce Bernaise mit Salzkartoffeln .....	Euro 16,50
Wildlachsfilet auf Zucchini cremesauce mit Tomatenwürfeln und Kartoffel - Gemüsegratin .....	Euro 16,50
Tranche vom Norwegischem Lachsfilet unter einer Dillkartoffelkruste auf Champagnersauce an Romanesco ..	Euro 16,50
Medaillons vom Seeteufel auf Tomatensauce an gelben Tagliarini und Zuckererbsenschoten .....	Euro 16,50
Sankt - Petersfischfilet auf Sauce Nantua mit Reis und Julienne - Gemüse .....	Euro 16,50
Riesengarnelen in Knoblauch und Olivenöl geschwenkt mit Mediterranem Gemüse und Baguette .....	Euro 16,50
Seeteufel auf Safransauce an schwarzen Tagliarini .....	Euro 16,50
Fischpfanne „Le Gourmet“ in einer feinen Rieslingsauce mit Seeteufel, Pangasius, Meeresfrüchte und Riesengarnelen an Safranreis und Gemüsebouquet .....	Euro 19,50
Steinbuttfilet auf Pfifferlingsauce an Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet (Saison) .....	Euro 19,50
Sinfonie von Seeteufel, Gambas und Venusmuscheln auf Salsa „El Currito“ an Runzelkartoffeln .....	Euro 19,50
Riesengarnelen auf Zucchini ragout mit Saucen Hollandaise gratiniert, dazu Wildreis .....	Euro 19,50

# Der Gourmettempel

*Für Genießer der feinen Küche*

**Preis pro Person**

## „Vorspeisen“

Atlantikzungenröllchen mit getrüffeltem Wirsing und Garnele  
auf Champagnerespuma an Reistimbal..... Euro 9,50

Carpaccio vom Rinderfilet auf Ruccola  
grünem Pfeffer und frisch gehobeltem Parmesan ..... Euro 9,50

Ententerrine à Orange an Feldsalat (Saison)..... Euro 9,50

Torte von Tomate, Mozzarella & Pesto  
an frischen Tomaten und Baguette..... Euro 9,50

Jakobsmuschel und Seeteufel auf Safransauce  
an schwarzen Tagliarini ..... Euro 12,50

## „Hauptspeisen“

Perlhuhnbrüstchen auf Geflügel - Orangenjus  
an Gratin dauphinois und Zuckererbsenschoten ..... Euro 17,50

Kalbsbäckchen auf Rioja Rotweinsauce  
an Reis - Pilaw und Prinzessbohnen..... Euro 17,50

Medaillons vom Argentinischen Black – Angus  
Rinderfilet auf Pfifferlingrahmsauce und Gnocchis ..... Euro 18,50

Lammrückenfilet auf Thymianjus  
mit Pomme Maccaire und feinem Gemüse ..... Euro 18,50

Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce an  
überbackenen Kartoffeln und Gemüsebouquet ..... Euro 19,50

Rehrücken an frischen Steinpilzen  
mit Preiselbeerbirnen und Mandelkroketten..... Euro 19,50

Hirschrückenfilet auf einer Rioja - Rotweinsauce  
mit Schwaben Spätzle und feiner Gemüseauswahl..... Euro 21,50

# Frühstücks - Buffet

*Besser kann man den Tag nicht beginnen !*

**Preis pro Person**

1 Glas „GVV“ Sekt zur Begrüßung

\*\*\*\*\*

Kaffee und Tee  
Orangensaft  
Tomatensaft

gemischter Brötchenkorb , Bauernbrot  
Stuten & Croissants

Aufschnitt- & Käseplatte reichlich garniert  
Marmeladenauswahl, Honig und Nutella

Rauch- und Gravedlachs  
an Sahnemerrettich und Senf - Dill – Honigsauce

\*\*\*\*\*

gekochte Eier  
Rührei mit gebratenem Bacon  
Bratwürstchen „Nürnberger Art“

Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikum  
kleine Antipastiauswahl

\*\*\*\*\*

Quarkspeise an frischen Früchten  
Süße Mini - Teilchen .....

Euro 12,50  
ab 15 Pers.

# Brunch - Buffet

*Für Langschläfer und Genießer eines erweiterten Frühstücks !*

**Preis pro Person**

Kaffee und Tee  
Orangen- und Tomatensaft

gemischter Brötchenkorb , Bauernbrot  
Stuten & Croissants

Aufschnitt- & Käseplatte reichlich garniert  
Marmeladenauswahl , Honig und Nutella

Rauch- und Gravedlachs  
an Sahnemerrettich und Senf - Dill – Honigsauce

\*\*\*\*\*

Salatbar „GVV“ mit zweierlei Dressings  
Tortellinialat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum  
Kartoffelsalat „Schwäbischer Art“ mit Zwiebeln & Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Gemüse - Kartoffelaufbau in Sahnesauce  
mit Käse überbacken

Medaillons vom Schweinefilet  
in Pfefferrahmsauce an Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat  
Mousse au chocolate

Käsebrett «Europa»  
an knackigen Weintraube ..... Euro 19,50  
ab 20 Pers.

## Warme/ Kalte Buffetvorschläge

Preis pro Person

### „Herzhaft“

Variationen von saftigem Bratenfleisch  
Mettigel mit feinen Zwiebeln  
hausgemachte Partyfrikadellen

Remouladensauce und Senf  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Krautsalat mit Essig

Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen und Majonaise

\*\*\*\*\*

Saftig zarter Schinkenkrustenbraten  
mit Röstzwiebeln an Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Rote Grütze an Vanillesauce ..... Euro 12,50

### „Rustikal“

Hausgemachte Partyfrikadellen  
Partyschnitzel vom Schwein  
Putenbrusthappen „pikant mariniert“

Remouladensauce und Senf  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

Herbstsalat nach Art des Hauses

\*\*\*\*\*

Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus Hüfte  
„Rioja Art“ in einer Rotweinsauce an Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolate  
Kl. Käseauswahl mit Knabbergebäck..... Euro 14,50

*“Mediterrane“*

Gambas in Kräuter - Knoblauchöl geschwenkt an Aiolisauce  
Lachshappen im Knuspermantel  
Muslitos de mar (panierte Krebskeulen)  
Datteln in Serrano - Schinken gewickelt

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum  
und Balsamico Dressing

Nudelsalat „Mediterrane“ mit grünen Bandnudeln,  
Gemüse und Shrimps

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzcremesauce  
an Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Panna Cotta auf Himbeerspiegel  
Frische Früchte an Vanillesauce ..... Euro 17,50

*„Fantasy“*

Bruschetta mit Tomate & Knoblauch  
kleine vegetarische Antipasti - Auswahl  
Hähnchenspieße „Yakatori“ mit Soja - Honig - Sauce  
Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing

Salatplatte „Chicken“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilet „Italia“ mit Tomaten & Mozzarella  
überbacken auf Tomatensauce an grünen Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Bananen - Frühlingsrollen an Vanillesauce  
Frische Früchte an Quark - Mascarponecreme ..... Euro 18,00

## *„Andalucia“*

Serrano - Schinken an frischen Honig - Feigen  
kleine Hähnchenspießchen pikant mariniert  
Auberginen im Eimantel an eingelegten Oliven  
Paprikataschen „Piquillo“ gefüllt mit Schafskäse

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Salatplatte „Pescador“ mit Fischfiletstreifen im Eimantel

Ensaldilla russa - spanischer Kartoffelsalat mit Kartoffeln,  
Erbsen & Möhren, Thunfisch und Ei

\*\*\*\*\*

Pollo „al andaluz“ - Hähnchenvon der Unterkeule  
auf mediterraner Tomatensauce an Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Flan (gestürzter spanischer Caramelpudding)

Süße Mini - Teilchen

Kl. Käseauswahl „España“ an Weintrauben ..... Euro 19,50  
ab 15 Pers.

## *„Gaumenfreude“*

Fischplatte „Meerjungfrau“ mit Caipirinha Räucherlachs, Toscana Graved Lachs  
mit Grappa und feinen Kräutern mariniert an Knoblauchgarnelen

Yakitori - Hähnchenspießchen mit Soja - Honigsauce

Gemischte Mini - Wraps gefüllt mit Lemon, BBQ und Oriental Chik`n

Argentinisches Black - Angus Roastbeef rosa gebraten

Sahnemerrettich, Senf - Dill - Honigsauce, Aioli und Remouladensauce

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

Tomatensalat mit Knoblauch & Croutons  
an Olivenöl – Balsamicovinaigrette

\*\*\*\*\*

Bandnudeln „Gamberini“ mit Gambas in  
Lachsknoblauchsahnesauce

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolate

Mascarpone - Quark mit frischen Früchten

Käseauswahl an Weintrauben ..... Euro 21,50  
ab 15 Pers.

*„Leckerei“*

Fischplatte „Meeresblick“ mit Rauchlachs, Graved Lachs  
und Forellenfilets an Preiselbberen  
Trilogie von Putenbrust-, Schwein- und Rindermedaillons  
Muslitos de mar - panierte Krebskeulen

Sahnemeerrettich, Senf - Dill - Honigsauce  
Salsa- und Remouladensauce  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Tomaten / Mozzarellasalat mit frischem Basilikum

Sommersalat „España“ mit Kartoffeln und Thunfisch in Essig/Öl Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Putengeschnetzeltes „Bombay“ in Curryrahmsauce mit Früchten  
an grünen Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu „nach Italienischer Art“  
Walnußmousse  
Kleines Käsebrett mit Weintrauben.....

Euro 21,50  
ab 15 Pers.

*„Paradies“*

Fischplatte „Seestern“ mit Rauchlachs, Graved Lachs  
und Riesengarnelen an feiner Knoblauchsauce  
Ananaspalten an Shrimpscocktail  
Kräuter - Schweinefilet auf einem Lauchbett

Sahnemeerrettich , Senf - Dill - Honigsauce & Remouladensauce  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Sommerlicher Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch und feinen Zwiebelringen

Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Ananas & Orange

\*\*\*\*\*

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons  
und Schwabenspätzle

Hähnchenbrustfilet „Orange“ in Orangensauce an Reis und Mandelbroccoli

\*\*\*\*\*

Obstplatte „Paradies“

Mousse au chocolate ..... Euro 22,50  
ab 20 Pers.

## *Leichte Küche kann auch schmackhaft sein !*

**Preis pro Person**

### *„Oase“*

Feine Auswahl an gemischtem Antipasti  
Rohkostplatte mit Schafskäsecreme **oder** Kräutercreme  
Putenbrusthappen pikant mariniert  
Medaillons vom Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln  
an Balsamico -Vinaigrette

Bunter Nudelsalat mit Mais, Tomaten, Paprika in Vinaigrette Dressing

\*\*\*\*\*

Putenroulade „Hausfrauenart“ auf Geflügeljus  
an Schupfnudeln und Rosenkohl

\*\*\*\*\*

Frische Früchte der Saison

Beeren - Quarkcreme

Käsesticks mit Weintrauben..... Euro 18,50

### *„Wellness“*

Fischplatte „Neptun“ mit Räucherlachs, Graved Lachs und Grönland Shrimps  
Tortellini - Putenbrustspießchen an einer Balsamico - Vinaigrette  
Medaillon vom Schweinefilet auf mediterranem Gemüse

Sahnemerrettich, Senf - Dill - Honigsauce und Salsasauce

Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing

Sommersalat mit Tomaten , Gurken & Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Rotbarsch „Vera Cruz“ auf einem Tomaten - Olivenbett an Gemüserais

„Saltimbocca alla romana“ Kalbsschnitzel mit Salbei

Kartoffelecken und feinem Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Kaffee - Flan (gestürzter Pudding mit Kaffee)

Kleines Käsebrett an Weintrauben ..... Euro 24,50  
ab 20 Pers.

*„Dreamtime“*

Fischplatte „Mittelmeer“ mit norwegischem Rauchlachs,  
Gravedlachs in feiner Kräutermarinade und Black - Tiger Riesengarnelen  
Roastbeef rosa gebraten vom Black - Angus  
Medaillons vom Schweinefilet mit Zucchini im Eimantel  
Putenbrusthappen pikant mariniert

Sahnemeerrettich, Senf - Dill - Honigsauce, Aioli und Remouladensauce  
Baguette- & Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Herbstsalat an zweierlei Dressings

Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

\*\*\*\*\*

Original Tiroler Zwiebelrostbraten „nach Omi's Rezeptur“  
aus der argentinischen Black - Angus Hüfte an Gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Panna Cotta an frischen Früchten

Mousse au chocolate

Käsebrett an knackigen Weintrauben ..... Euro 24,50  
ab 15 Pers.

*„Gourmet“*

Räucherfischplatte mit norwegischem Rauchlachs, Forellenfilets  
unter Buchenholz geräuchert und Räucherpralinen  
Medaillons vom Schweinefilet und Rinderfilet an feinem Antipasti  
Auswahl an feinem Antipasti von Land & Meer

Sahnemeerrettich, Senf - Dill - Honigsauce und Salsasauce  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch

Rucolasalat mit Serranoschinken, Pinienkerne & Parmesan

\*\*\*\*\*

Putenbrustfilet auf einer Tomaten-Gemüsesauce mit Basmati - Reis

Rindergeschnetzeltes von der Argentinischen Black - Angus Hüfte  
„Rioja Art“ in einer Rotweinsauce an Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Tiramisu nach Italienischer Art

Creme Caramel

Käsesinfonie an süßen Weintrauben ..... Euro 26,00  
ab 15 Pers.

## *„Tapas - Buffet Andaluca“*

Jamon Serrano (spanischer luftgetrockneter Serranoschinken)  
Salchichon (spanische Salami), Chorizo (spanische milde Paprikawurst)

Aceitunas mixtas (Auswahl an eingelegten Oliven)  
Berejenas rebozadas en huevo (Auberginen im Eimantel)  
Datiltes con jamon Serrano (Datteln mit Serranoschinken gewickelt)  
Jalopenos verdes suaves rellenos de queso fresco  
(grüne milde Chilichoten gefüllt mit Frischkäse)

Filetes de pollo picante (pikantes Hähnchenfilets)

Pan de barra con aioli y tres salsas  
(Ofenfrisches Baguette mit Aioli und drei Dipsaucen)

\*\*\*\*\*

Ensalada mixta (gemischter Salat mit 2 Dressings)

Ensaladilla russa (spanischer Kartoffelsalat mit Kartoffeln, Erbsen & Möhren, Thunfisch und Ei)

\*\*\*\*\*

Champignones al ajillo (Champignons in Knoblauchöl)

Albondigas en salsa de tomate (Hackfleischbällchen in Tomatensauce)

Conejo „al ajillo“ con champignones frescos  
(Kaninchen aus der Keule mit frischen Champignons in Knoblauchöl)

Gambas „al ajillo“ (Garnelen in Knoblauchöl)

\*\*\*\*\*

Flan (spanischer Caramelpudding)  
Mousse de chocolate (Mousse au chocolate)

Plato de queso „El Flamenco“ (Käseplatte „Flamenco“) ..... Euro 29,50  
ab 20 Pers.

## *Jubiläumsbuffet „10 Jahre GVO - Catering“*

Fischplatte „Meerjungfrau“ mit Capirinha Räucherlachs, Toscana Graved Lachs mit Grappa und feinen Kräutern mariniert und Riesengarnelen

Trilogie von Putenbrust-, Schweinefilet- und Rindermedaillons an dreierlei Dippsaucen

Tapas Platte „Granada“ mit Serrano - Schinken , Chorizo (spanische Paprikawurst), Salchichon (spanische Salami), Auberginen im Eimantel, Datteln in Serrano - Schinken gewickelt und eingelegte Oliven

Sahnemerrettich, Senf- Dill - Honigsauce und Aioli Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Rohkostplatte an Schafskäsecreme Dipp oder Kräutercreme

Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Tortellinisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum

\*\*\*\*\*

Tiroler Zwiebelrostbraten „nach Omi´s Rezeptur“ aus der Argentinischen Black - Angus Hüfte an Gratin dauphinois

Pangasiusfilet im Eimantel „Vera Cruz“ auf einem Tomaten - Olivenbett an Reis

\*\*\*\*\*

Frische Früchte an Vanillesauce  
Tiramisu „nach Italienischer Art“

Käsebrett „International“ an knackigen Weintrauben ..... Euro 29,50  
ab 20 Pers.

*„Zauberhaft“*

Fischspiegel „Seemann“ mit Lachs im ganzen pochiert unter einer Gurkenmaske, norwegischem Räucherlachs, mariniertem Graved Lachs, Mosaik von Makrelefilets und Riesengarnelen aus der Knoblauchpfanne

Carpaccio vom Rinderfilet auf Ruccola  
grünem Pfeffer und frisch gehobeltem Parmesan

Black - Angus Roastbeef rosa gebraten

Sahnemerrettich, Senf- Dill - Honigsauce, Aioli und Remouladensauce  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing

Bauernsalat „Greece“ mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven & Zwiebeln

Salat „Argentina“ mit Rindfleisch, Tomatenpaprika & pikanter Dressing

\*\*\*\*\*

„Barbarie“ Entenbrust zartrosa gebraten auf Himbeersauce  
mit Kartoffelplätzchen und feinem Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet in Champignoncremesauce  
an Gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Frische Früchte an Quark - Mascarponecreme  
Mousse au chocolate  
Tiramisu „nach Italienischer Art“

Käseplatte „Gourmet“ mit zweierlei Weintrauben..... Euro 34,50  
ab 30 Pers.

*„Traumland“*

1 Glas „GVV“ Sekt zur Begrüßung

Bruschetta mit Knoblauch & Tomate

\*\*\*\*\*

Sinfonie vom Meer mit Capirinha Räucherlachs, Toscana Graved Lachs mit Grappa und feinen Kräutern mariniert, Stremel Lachs und Riesengarnelen aus der Knoblauchpfanne an feinen Pralinen vom Rauch.

Sushi Selection mit Reis, Lachs, shrimps, gegrilltem Aal, Schelfisch und Kapelan - Kaviar

Trilogie von Putenbrust-, Schwein- und Rinderfiletmedaillons

Trio von herzhafter Torte mit Tomate, Mozzarella mit Pesto und Räucherlachs mit Frischkäse

Sahnemeerrettich, Senf - Dill - Honigsauce, Ailolisauce  
Salsa Sauce und Remouladensauce  
Baguette- und Buttersvariationen

\*\*\*\*\*

Sommersalat „España“ mit Kartoffeln, Thunfisch, Tomaten & Zwiebeln

Rucolasalat mit Serranoschinken, Pinienkerne & Parmesan

Salat „Gamba“ mit King Prawns, Spinatnudeln & Tomaten Dressing

\*\*\*\*\*

Jakobsmuschel und Seeteufel auf Safransauce  
an schwarzen Tagliarini

Perlhunbrüstchen auf Geflügel - Orangenjus  
an Gratin dauphinois und Zuckererbsenschoten

\*\*\*\*\*

Trilogie von süßen Köstlichkeiten  
Feuerwerk von frischen Früchten

Käseplatte „Träumerei“ mit zweierlei Weintrauben ..... Euro 59,00  
ab 30 Pers.

*Abi 2010 / 2011*

Hausgemachte Frikadellen  
Partyschnitzel von der Hähnchenbrust  
Yakitori - Hähnchenspießchen mit Honig- / Sojasauce  
Chicken Drumstick's in Barbecue- oder Chilisauce mariniert  
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse  
Broccoli - Nuggets  
Mini - Frühlingsröllchen „Asia“

Senf und diverse Dippsaucen  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise  
Rohkostsalat „Fitness“ mit einem Joghurt - Salatcreme Dressing  
Spaghettisalat mit Schinken, frischen Tomaten, Porree & Basilikum  
Bunter Nudelsalat mit Mais, Tomaten, Paprika in Vinaigrette Dressing  
Grossalat mit Truthahnfleisch, Krautsalat & Zsaziki

\*\*\*\*\*

Penne „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse  
in Tomatensauce

Saftig zarter Schinkenbraten mit Röstzwiebeln  
an Kartoffelgratin

Räuberfleisch „Hotzenplotz“ aus der Riesen - Gusspfanne mit Zwiebeln und  
frischen Champignons an Spätzle

\*\*\*\*\*

Quarkcreme mit Beeren  
Mousse au chocolate  
Tiramisu nach Italienischer Art

Käsebrett an knackigen Weintrauben ..... Euro 11,50  
ab 200 Pers.

# Kids Club

*Eine kleine Auswahl an Gaumenfreuden für unsere jüngsten Gäste*

**Preis pro Stk./Port.**

## *„Snacks“*

kleines paniertes Hähnchenschnitzel aus der Pfanne .....	Euro	1,70
Hackfleischbällchen mit Ketchup (port. 4 Stück) .....	Euro	3,90
Chicken - Crossies an Süß - Sauer Dipp (port. ca. 4 Stück) .....	Euro	3,90
Chicken - Wings mit Ketchup (port. ca. 4 Stück).....	Euro	3,90
Fischfiguren „Happy Fish“ an Remouladendipp (port. 4 Stück)	Euro	3,90

## *„Hauptgänge“*

Geflügelfrikadelle mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.....	Euro	4,50
Kartoffelauflauf „Poppey“ mit Spinat und Schinken .....	Euro	4,50
Spaghetti „Bolognese“.....	Euro	4,50
kleines paniertes Hähnchenschnitzel aus der Pfanne mit Buttergemüse und Kartoffelpüree.....	Euro	5,90
Hackfleischbällchen in Champignonrahmsauce mit Westernkartoffeln.....	Euro	5,90
Maccaroni - Hackfleischauflauf mit Käse gratiniert .....	Euro	5,90
Hähnchenbrustfilet auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree .....	Euro	6,50
Putenbrustschnitzel auf Tomatensauce mit Nudeln.....	Euro	6,50
Fischfilet gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat .....	Euro	6,50

## *„Dessert“*

Götterspeise „Waldmeister“ oder Himbeer mit Vanillesauce.....	Euro	2,50
Schokoladenmousse mit Smartis.....	Euro	2,50
Kaiserschmarrn an Apfelkompott.....	Euro	3,00

**Zu allen Hauptgerichten erhalten unsere kleinen Kunden eine Überraschung.  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir die Hauptgerichte erst  
ab 8 Kindern herstellen können.**

# *Pasta - Bella Italia*

**Preis pro Person**

*Wählen Sie aus unserem großzügigen Pastaangebot Ihre Lieblingsnudelsorte aus :*

Spaghetti, Macaroni, Penne, Spirali, Farfalle, Tagliatelle gelb, Tagliatelle grün oder Pasta - Mista

*dazu Ihren Saucenfavorit :*

Napolitana mit würziger Tomatensauce .....	Euro 6,50
Carbonara mit Schinken, Sahne und Parmesan.....	Euro 6,50
Oliva mit pikanter Tomaten - Olivensauce .....	Euro 6,50
Arrabiata mit scharfer Tomatensauce .....	Euro 6,50
Bolognese mit Rinderhackfleischsauce .....	Euro 7,50
Blue Cheese mit Gorgonzolasauce.....	Euro 8,50
Tonno mit Tomaten - Thunfischsauce .....	Euro 8,50
Chef mit Schinken & Erbsen in Sahnesauce .....	Euro 8,50
Alfredo mit Paprika - Specksahnesauce .....	Euro 8,50
Spinaci mit Blattspinat in Sahnesauce .....	Euro 8,50
Marco Polo mit Broccoli in Sahnesauce.....	Euro 8,50
Funghi mit Pilzen in Sahnesauce.....	Euro 8,50
Salmon fumato mit Räucherlachs in Sahnesauce .....	Euro 9,50
Quattro Formaggi mit 4 - Käsesauce .....	Euro 9,50
Texas mit Bolognese , Kidneybohnen & Mais.....	Euro 9,50
Pollo mit Hähnchenstreifen und frischen Champignons in Sahnesauce .....	Euro 9,50
Zürich mit Schweinefiletstreifen in Rahmsauce .....	Euro 11,50
Frutti de mare mit Meeresfrüchte in Tomatensauce .....	Euro 12,50
Salmon mit gebratenen Lachsfiletstücken in Sahnesauce	Euro 12,50
Rioja mit Rinderfiletstreifen in Rotweinsauce .....	Euro 14,50
Gamberetti mit Black - Tiger Riesengarnelen in pikanter Tomatensauce.....	Euro 14,50

## *Nudelaufläufe*

### **Preis pro Person**

---

Pasta Mista „Italia“ mit Hackfleischsauce.....	Euro 7,50
Maccaroni „Prosciutto“ mit frischen Tomaten, Schinken und gekochtem Ei in Tomatensauce.....	Euro 7,50
Lasagne „Classica“ gefüllt mit Hackfleischsauce .....	Euro 7,50
Lasagne „Vegetale“ gefüllt mit frischem Gemüse .....	Euro 7,50
Lasagne „Florentin“ gefüllt mit feinem Blattspinat.....	Euro 7,50
Lasagne „Spinaci e Salmone“ gefüllt mit Blattspinat und gebratenen Lachsstücken .....	Euro 12,50
Lasagne Frutti de mare mit Meeresfrüchten .....	Euro 12,50
Cannelloni „Classica“ gefüllt mit Hackfleisch in Tomatensauce .....	Euro 7,50
Cannelloni „Ricotta e Spinaci“ gefüllt mit Ricottakäse und Spinat in Sahnesauce .....	Euro 7,50

## *Aufläufe mal anders*

### **Preis pro Person**

---

Kartoffelaufbau mit frischem Gemüse.....	Euro 6,90
Kartoffelaufbau mit Schinken & Lauch .....	Euro 6,90
Kartoffelaufbau mit Bolognesesauce .....	Euro 7,90
Nudelaufbau mit feinem Gemüse in Sahnesauce.....	Euro 7,90
Moussaka Hackfleisch - Kartoffelaufbau mit Auberginen....	Euro 7,90
Blumenkohlaufbau mit Schinken.....	Euro 7,90
Rosenkohl - Speck Kartoffelaufbau.....	Euro 7,90
Pfannkuchenaufbau „Texas“ mit Hackfleisch, Kidneybohnen & Mais .....	Euro 8,50
Asiatischer Reisaufbau mit Gemüse & Hähnchenfleisch ....	Euro 8,90
Italienischer Putenaufbau mit Nudeln & Rahmsauce .....	Euro 8,90

# Vegetarisches Erlebnis

Eine kleine Auswahl an vegetarischen Leckereien

**Preis pro Person**

## „Snacks“

Gemüsefrikadellen (aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Sellerie, Lauch)	Euro 1,50
Blumenkohl - Käse - Brätling (aus Blumenkohlröschen und Käse)...	Euro 1,70
Gourmet - Frühlingsrolle (mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren, Champignons, Mais und Zwiebeln) .....	Euro 2,00
Broccoli - Soufflé (mit Broccoli und Karotten) .....	Euro 2,50
Chinaschnitte "Nanjing" (mit Asiatischem Gemüse) .....	Euro 2,50
Rübli - Gorgonzola - Schnitte (aus Karotten, Sellerie, Eier, Gorgonzola, Quark, Creme Fraiche und Leinsamen) .....	Euro 2,50
Zwiebel-Käse-Schnitte (aus Zwiebeln, Käse, Eier, Quark und Creme Fraiche) .....	Euro 2,50
Paprika-Schnitte (aus Paprikastreifen, Eier, Schafskäse, Quark und Creme Fraiche) .....	Euro 3,00
Florentiner Knusperschnitte (aus Blattspinat, gerösteten Zwiebeln Birnen, Äpfel, Eier, Sonnenblumenkerne und Käse) .....	Euro 3,00
Lauch - Törtchen (mit feingeschnittenem Lauch, Zwiebeln, Sahne, Milch, Eiern und Käse) .....	Euro 3,00
Blumenkohl - Broccoli - Törtchen (mit feinen Blumenkohl- und Broccoliröschen, Dinkelkörnern und Käse) .....	Euro 3,00
Auberginen im Eimantel (port.) .....	Euro 3,50
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen) .....	Euro 3,90
Tortilla de espinacas (spanischer Spinatkuchen) .....	Euro 3,90

## „Hauptgänge“

Vegetarische Currywurst mit Röstitalern .....	Euro 4,90
Paprikaschote gefüllt mit Ratatouille und Mozzarellakäse auf Tomatensauce mit Reis .....	Euro 6,90
Gemüseschnitzel auf Tomatensauce mit Bandnudeln .....	Euro 6,90
Vegetarische Pfanne „nach Asiatischer Art“ .....	Euro 6,90
Vegetarische Klopse aus Soja- und Weizeneiweiß in Rahmsauce mit Salzkartoffeln .....	Euro 7,50
Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise .....	Euro 7,50
Spätzle - Gemüse - Pilzpfanne mit Tomatensauce .....	Euro 7,50

*„Der Vegetarier“*

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch  
Rohkostsnack mit Schafskäsecreme  
Gemüsefrikadellen  
Auberginen im Eimantel  
Tortilla de patata (spanischer Kartoffelkuchen)  
kleine Antipasti - Auswahl

Kräutercreme, Salsasauce und Aioli  
Baguette- und Butterauswahl

\*\*\*\*\*

Herbstsalat an zweierlei Dressings

Bunter Nudelsalat mit Mais, Tomaten und Paprika in Vinaigrette

Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum  
und Balsamico Dressing

\*\*\*\*\*

Penne „Mediterrane“ mit mediterranem Gemüse  
in Tomatensauce

Kartoffelauflauf mit Blattspinat in Sahnesauce

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolate  
Frische Früchte mit Quark - Mascarponecreme

Kleine Käseauswahl an knackigen Weintrauben ..... Euro 16,00  
ab 15 Pers.

## Spanische Köstlichkeiten

**Preis pro Person**

### „Suppe“

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) .....	Euro	4,90
Potaje de lentejas (Linseneintopf nach spanischer Art) .....	Euro	4,90
Potaje de garbanzos (Kichererbseneintopf mit Paprikawurst).....	Euro	4,90
Zarzuela (Potpourrisuppe mit Meeresfrüchte nach spanischer Art) .....	Euro	9,50

### „Salate“

Ensalada de tomate con cebolla y ajo (spanischer Tomatensalat mit Knoblauch und Zwiebeln) .....	Euro	2,90
Ensaladilla rusa (spanischer Kartoffelsalat mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Thunfisch und Ei)...	Euro	3,90
Ensalada mixta „Granada“ con patatas, atun y cebolla (gemischter Salat „Granata“ mit Kartoffelwürfel, Thunfisch & Zwiebeln) .....	Euro	4,90

### „kleine kalte Tapas Auswahl“

Pan con tres salsas (3 Dippsaucen an Baguette) .....	Euro	3,50
Tortilla de patata (Kartoffelkuchen).....	Euro	3,90
Tortilla de espinacas (Spinatkuchen) .....	Euro	3,90
Dátiles con Jamon Serrano (Dattel in Serrano Schinken gewickelt) ..	Euro	3,90
Plato de Jamon Serrano (Serrano Schinken) .....	Euro	4,50
Barra de pan „Rustikus“ con crema de oveja y de tomate (Baguette „Rustikus“ mit Schafskäsecreme und Tomatendipp).....	Euro	5,50
Plato de Tapas „Granada“ (gemischte Vorspeisenplatte).....	Euro	7,50
Plato de queso (gemischte Käseplatte) .....	Euro	7,50
Sorpresa de tapas (Tapas Überraschung).....	Euro	14,50

### „kleine warme Tapas Auswahl“

Pimientos fritos (gegrillte Paprika) .....	Euro	3,90
Chorizo frito (gegrillte Paprikawurst) .....	Euro	4,90
Champiñones „al ajillo“ (Champignons in Knoblauchöl) .....	Euro	4,90
Pinchitos de pavo morruno (Putenspießchen mariniert) .....	Euro	5,90
Gambas „al ajillo“ (Gambas in Knoblauchöl).....	Euro	6,90

## *„Hauptgänge“*

Pisto manchego con pan de barra (Ratatouille „La Mancha Art“ mit Baguette) .....	Euro 6,50
Almondigas en salsa de tomate con patatas a lo pobre (Fleischbällchen in Tomatensauce mit Bratkartoffeln) .....	Euro 9,50
Lomo al la plancha con patatas al aioli (feine Kasslerlummersteak's vom Grill an Kartoffelwürfel und Aioli) .....	Euro 9,50
Pollo al ajillo con pan der barra (Hähnchen aus der Keule geschnitten im Knoblauch-Sherrysud mit Baguette) Euro	9,50
Pollo al andaluz con pande barra) (Hähnchen aus der Keule geschnitten im Knoblauch-Sherrysud mit Baguette) Euro	9,50
Cazuela de pescado „Granada“ con fideos (Fischertopf „Granada“ mit feinen Nudeln) .....	Euro 12,50
Paella „Andalucia“ con fruto del mar, pollo y gambas (Paella mit Hähnchen , Meeresfrüchten und Riesengarnelen) .....	Euro 14,50
Merluza en salsa de nuez con arroz (Seehecht auf Haselnuss - Sauce an Reis) .....	Euro 14,50
Conejo al ajillo con patatas de bechamel y espinacas (Kaninchen in Knoblauch mit Bechamelkartoffeln & Blattspinat .....	Euro 14,50
Rape al azafran con sintas negras (Seeteufel auf Safransauce an schwarzen Tagliarini) .....	Euro 16,50

## *„Dessert“*

Flan (gestürzter Caramelpudding).....	Euro 3,00
Flan de café (gestürzter spanischer Pudding mit Kaffee) .....	Euro 3,00
Torrijas de leche con azucar y canelo (spanische Arme Ritter mit Zimt & Zucker).....	Euro 4,00
Pyrámide mousse de chocolate con crocanti (Mousse au chocolate Pyramide mit Krokant) .....	Euro 5,50
Copa de sorbete de limon - con alcohol (Limonensorbet - mit Alkohol).....	Euro 5,50

**Sie wünschen eine größere Tapas Auswahl ? Gerne senden wir Ihnen unseren aktuellen Tapas Flyer aus unserer Tapas Bar Granada in Velbert oder schauen Sie im Internet unter [www.tapas-bar-granada.de](http://www.tapas-bar-granada.de)**

## *Süße Welt*

### Preis pro Person

Rote Grütze mit Vanillesauce.....	Euro	2,50
Beeren - Quarkcreme.....	Euro	2,50
Walnußmousse.....	Euro	2,50
Mousse au vanille / Mousse au chocolate .....	Euro	2,50
Joghurt - Mousse „Lemon“ .....	Euro	3,00
Tiramisu „nach Italienischer Art“ .....	Euro	3,00
Panna Cotta auf Himbeerspiegel .....	Euro	3,00
Flan (gestürzter spanischer Caramelpudding) .....	Euro	3,00
Tiramisu „nach Italienischer Art“ mit reinem Mascarpone... Euro	3,00	
FrISChe Früchte an Vanillecreme .....	Euro	3,00
Apfelstrudel mit Vanillecreme.....	Euro	3,50
FrISChe Früchte an Quark - Mascarponecreme.....	Euro	3,50
Erdbeertiramisu nach Art des Hauses (Saison) .....	Euro	3,50
Kaiserschmarrn an Apfelkompott.....	Euro	4,00
Kl. Käseauswahl an knackigen Weintrauben .....	Euro	4,50
Käseplatte „ Europa „ an knackigen Weintrauben .....	Euro	6,00
Kuchen / Torten / Hochzeitstorten.....	Preise auf Anfrage	

**Torten, Pralinen und Hochzeitstorten werden durch unseren langjährigen Partner  
Confiserie „Süße Ecke“ Velbert hergestellt. Gerne können wir für Sie  
mit Herrn Brechtken hierfür einen Beratungstermin vereinbaren.**

## *Für Gourmet's*

Crema di Amaretto im Bisquitmantel.....	Euro	5,50
Mousse au chocolate Pyramide mit Krokant.....	Euro	5,50
Orangen - Pistaziencreme auf Orangensaucenspiegel.....	Euro	5,50
Feuerwerk von frischen Früchte (ab 20 Personen) .....	Euro	6,50
Schokoladenbrunnen - <b>der Highlight auf jeder Feier -</b> (mit feiner Schokolade & Früchtespieße ab 20 Pers) .....	Euro	7,50

## Getränke

Selbstverständlich liefern wir alle Getränke auf Kommission. Die Berechnung erfolgt je angefangenes Fass Bier bzw. angefangene Flasche.

### Preis je Liter / Fl.

Warsteiner Pilsener vom Faß.....	Euro	2,90
Frankenheim Alt vom Faß.....	Euro	2,90
Frühkölsch 0,33 l Fl.....	Euro	1,80
San Miguel (spanisches Bier) / alkoholfreies Bier 0,33 l Fl. ....	Euro	1,80
Mineralwasser natur oder medium 1,0 l.....	Euro	1,80
Haaner „Blue Cool“ - Gourmetwasser natur 0,7 l.....	Euro	2,70
Bergische Waldquelle - Gourmetwasser still 0,7 l.....	Euro	2,70
alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Cola, Fanta, etc.) 1,0 l.	Euro	1,90
Apfelsaft (100 %), Orangensaft (100 %) 1,0 l.....	Euro	2,40
Sangria mit Früchten nach Originalrezept 1,0 l.....	Euro	9,50
Kaffee, Tee .....	Euro	4,50
Spanischer Weißwein (Hausmarke) 0,7 Flasche .....	Euro	7,90
Spanischer Rosewein (Hausmarke) 0,7 l Flasche .....	Euro	7,90
Spanischer Rotwein (Hausmarke) 0,7 l Flasche .....	Euro	8,90
GVV - Sekt (Hausmarke) 0,7 l Flasche .....	Euro	8,90
Prosecco Spumante 0,7 l Flasche .....	Euro	12,50
Champagner .....	Preis nach Anfrage	
Spirituosen .....	Preis nach Anfrage	

**Selbstverständlich steht Ihnen unser Weinhandel mit einer großen Auswahl an Weine, Sekt & Champagner zur Verfügung.**

**Auf Wunsch machen wir mit Ihnen gerne eine Degustation (Weinprobe).**

## Personal

### Preis pro Stunde

Auf- und Abbauhelfer / Fahrer .....	Euro	16,00
Servicemitarbeiter/-in .....	Euro	20,00
Serviceleiter/-in .....	Euro	23,00
Koch/Köchin .....	Euro	23,00
Küchenchef .....	Euro	25,00
Veranstaltungsleiter/-in .....	Euro	25,00

**Wir Arbeiten nur mit Fachpersonal !**

**Unsere Mitarbeiter werden nach dem tatsächlichem Arbeitsaufwand**

**- alle angefangenen 15 Minuten - ab Standort Velbert durch Stundennachweis in Rechnung gestellt.**

## *Equipment zur Miete*

	<b>Preis pro Stück</b>
Besteck .....	Euro 0,15
Geschirr , Gläser .....	Euro 0,25
Weingläser .....	Euro 0,50
Sektgläser .....	Euro 0,50
Stuhl gepolstert, klappbar .....	Euro 3,50
Bankettstuhl gepolstert , stapelbar .....	Euro 6,50
Stehtisch .....	Euro 9,00
Bankettische je nach Größe.....	Euro 9,00
Partygarnitur bestehend aus 1 Tisch und 2 Bänken .....	Euro 9,00
Suppen Chaffing Dish (Suppenwarmhaltetopf mit Strom) .....	Euro 16,00
Chaffing Dish (Speisenwarmhaltegerät mit Brennpaste) .....	Euro 18,00
Riesenpfanne aus Guss mit 2er Teilung ohne Gasflasche .....	Euro 60,00
Pavillon in Blau ausziehbar 3 x 3 Meter .....	Euro 15,00
Party - Heizstrahler ohne Gasflasche .....	Euro 25,00
Gasflasche 11 kg .....	Euro 19,50
Kühlschrank , Getränktruhe .....	Euro 25,00
Kühlzapfanlage inkl. Kohlensäure .....	Euro 30,00
Getränketheke (klappbar inkl. Kühlzapfanlage und Spülbecken) .....	Euro 75,00
Getränkewagen mit 2seitiger Zapfanlage .....	Euro 150,00
<small>(nur bei Getränkeabnahme möglich , da Brauerei gebunden)</small>	

**Für die bei uns bestellten Speisen erhalten Sie selbstverständlich die Speisenwarmhaltegeräte (Chaffing Dish) leihweise ohne Berechnung.**

**Ab einem Auftragswert von 250 € erhalten Sie, wenn verfügbar auf Wunsch auch Besteck & Geschirr leihweise ohne Berechnung.**

**In der Equipment Miete sind keine Reinigungskosten eingerechnet.**

## *Sonstiges Zubehör*

	<b>Preis pro Stück / Meter</b>
Duni - Tischdecke (je Meter) .....	Euro 1,90
Duni - Tischdecke rund (je Stück) .....	Euro 9,50
Duni - Mitteldecke (je Stück) .....	Euro 1,20
Duni - Skirtings (je Meter) .....	Euro 7,90
Duni Servietten (je 50er Pack) .....	Euro 9,50
GVV Servietten zum Essen .....	ohne Berechnung
Lacktischdecke (je Meter) .....	Euro 3,50
Hussen für Stehtische inkl. Reinigung .....	Euro 12,50
Hussen - Set für Partyzeltgarnituren inkl. Reinigung .....	Euro 16,50
Blumengestecke .....	auf Anfrage *
Dekoration Ihrer Räumlichkeiten .....	nach Aufwand *

**\* Gerne erstellen wir Ihnen nach einem Beratungsgespräch bzw. vor Ort Besichtigung hierfür ein Angebot.**

## *Was Sie noch wissen sollten !*

### *„Bestellung“*

So früh wie möglich, jedoch nach Möglichkeit spätestens 7 Werktage vor Ihrem Fest oder Veranstaltung. Aus organisatorischen Gründen können wir unsere Speisen erst ab 10 Pers. bzw. ab 15 / 20 / 25 Pers. (extra gekennzeichnet) zubereiten.

### *„Lieferung“*

Wir liefern an allen Tagen im Jahr, lediglich am 01. Januar des Jahres haben wir geschlossen. An Heiligabend liefern wir bis 16.00 h, am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag und Sylvester zu den normalen Zeiten, jedoch können wir aus organisatorischen Gründen erst ab 20 Pers. die Speisen zubereiten.

Ab 100 Euro Auftragshöhe liefern wir bis 30 km (Freigrenze Hin- & Rückfahrt) frei Haus. Je nach Auftragshöhe wird die km Freigrenze erhöht - wird Ihnen bei Ihrer Anfrage bzw. unserem Angebot mitgeteilt -.

*Wir erheben keinen Sonn- und Feiertagszuschlag !*

### *„Stornierung“*

Bei Stornierung Ihrer Bestellung 5 Tage vor Ihrem Liefertermin bzw. Veranstaltung berechnen wir 20 % und bei kürzer Stornozeit 50 % des Auftragswertes.

### *„Rückgabe Equipment“*

Unsere Preise beinhalten keine Reinigungsgebühr und Rückholung. Wir bitten Sie Geschirr, Besteck, Gläser, Platten, Warmhaltegeräte etc. gereinigt am nächsten Tag, spätestens jedoch am 2. Tag nach Erhalt zu uns zurückzubringen.

Auf Wunsch übernehmen wir die Reinigung und die Abholung des Equipment gegen eine Pauschalgebühr (bitte um Absprache bei Auftragserteilung) .

Bitte keine harten Schwämme oder Spülmittel verwenden.

Bei Beschädigungen oder Verlust haftet der Auftraggeber.

### *„Zahlung“*

Unsere Preise verstehen sich bei **Speisen** inklusive 7 % Mwst.

Bei gleichzeitiger Inanspruchnahme von Getränken, Equipment, Personal, Reinigungsservice oder Sonstiges Zubehör wird dies nach unserem deutschen Steuergesetz zu einer sonstigen Leistung und muss mit dem vollem Steuersatz in Höhe von 19 % versteuert werden.

Gerne senden wir Ihnen die o.g. Steuerrichtlinien des Bundesamtes für Finanzen in Berlin zu.

Bei uns können Sie sich ihre Zahlungsart selber bestimmen. Entweder bei Lieferung oder Rückgabe des Equipment in Bar, mit EC - Karte oder bequem von Zuhause aus per Überweisung. Bitte jedoch spätestens 7 Tage nach Rechnungsdatum.

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nicht skontierfähig.