

GALAMENÜ-STANDARD



Seite 1

Salate

knackige Blattsalate, verschiedene Dressings, Kerne & Croûtons, hausgemachte Weckle

4 Salate nach Wahl:

Tomate, Karotte, Gurke, Rotkraut, Weißkraut, Rettich, Kohlrabi, Sellerie

4 Salate nach Wahl:

Kartoffel, mediterraner Nudelsalat, deutscher Nudelsalat, Tomaten-Reis, Curry-Reis, Wachtelbohnen, Belugalinsen, Tellerlinsen, Lupinen

Hauptgänge

3 Fleischgänge nach Wahl:

Panierte Putenschnitzel, panierte Schweineschnitzel, Cordon bleu
Kohlroulade mit Rahmsauce
Rinderbraten mit Rotweinsauce
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce
Sauerbraten vom Rind mit eigener Sauce
Wiener Sahnegulasch von Schwein und Rind

1 Fischgang nach Wahl:

Hausgemachtes Backfisch Filet mit Remouladensauce
Karottfel-Forellen-Strudel mit Rieslingrahmsauce

1 vegetarisches Gericht nach Wahl:

Gemüselasagne
Gefüllte Zucchini mit Tomatensugo
Käsespätzle

Beilagen

3 Gemüsebeilagen nach Wahl:

Gemischtes Marktgemüse
Spinatauflauf
Rotkraut
Champagnerkraut
Gemüseragout nach Saison,
z.B. Kürbisragout

3 Sättigungsbeilagen nach Wahl:

Salzkartoffeln
Kartoffelgratin
Pommes frites
Spätzle
Serviettenknödel
Butterreis

Dessert

3 Dessertgänge nach Wahl:

Kirschplotzer mit Vanillesauce
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce/ Fruchtragout
Kaffee- oder Frucht- Panna Cotta
Fruchtrührkuchen
Brownies
Frucht-Quarkspeise

ab 27 € pro Person



GALAMENÜ - SPEZIAL



Seite 2

Suppe

1 Gemüsecremesuppe nach Saison zur Wahl:

z.B. Karotte, Tomate, Kartoffel, Kürbis, Sellerie, Blumenkohl

1 Suppeneinlage nach Wahl:

karamellierte Kerne - Croûtons - Geröstete Mandelblättchen

Salate

knackige Blattsalate, verschiedene Dressings, Kerne & Croûtons, hausgemachte Weckle

5 Salate nach Wahl:

Tomate, Karotte, Gurke, Rotkraut, Weißkraut, Rettich, Kohlrabi, Sellerie

4 Salate nach Wahl:

Kartoffel, mediterraner Nudelsalat, deutscher Nudelsalat, Tomaten-Reis, Curry-Reis, Wachtelbohnen, Belugalinsen, Tellerlinsen, Lupinen

Hauptgänge

2 Fleischgänge nach Wahl:

Kalbsbraten mit Rahmsoße
gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße
Schweinefilet im Speckmantel
Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte
Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Lammgulasch mit Preiselbeeren
Rinderhüftsteak mit Zwiebelsoße
Burgerstation

1 Fischgang nach Wahl:

Hausgemachtes Backfisch Filet mit
Remouladensoße
Karottfel-Forellen-Strudel mit
Rieslingrahmsoße

1 vegetarisches Gericht nach Wahl:

Käsespätzle
Gemüselasagne
Gemüsestrudel Rieslingrahmsoße

Beilagen

3 Gemüsebeilagen nach Wahl:

Gemischtes Marktgemüse
Pastinaken-Kartoffel-Püree
Fruchtiges Ratatouille
Orangenfenchel
Karotten-Süßkartoffel-Ragout

3 Sättigungsbeilagen nach Wahl:

Gemüseknödel, z.B. Spinat, Rote Bete
Semmelknödel mit Speck
Spätzle
Macairekartoffeln
Kartoffeltaler
Tomatenreis

Dessert

3 Dessertgänge nach Wahl:

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Parfait- und/ oder Sorbetplatte
Grießflammerie
Frucht-Quarkspeise
Obstsalat nach Saison

ab 35 € pro Person



GALAMENÜ - EXKLUSIV



Seite 3

Vorspeisen

3 Vorspeisen nach Wahl:

Terrinen von Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel,
Gemüsen mit verschieden Soßen
Pasteten von Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel,
Gemüsen mit verschieden Soßen
Sülzen von Fisch und Fleisch
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße
Räucherfischvariationsplatte mit Sahnemeerrettich
Anti-Pasti-Platte

Suppen

1 Gemüsecremesuppe nach Saison zur Wahl:

z.B. Karotte, Tomate, Kürbis, Sellerie, Blumenkohl,
getrüffelte Marone,
Pastinake, Schwarzwurzel

1 geklärte Suppe nach Wahl:

Rinderkraftbrühe
Gulaschessenz
Pilzessenz
Tomtenconsommé

1 Suppeneinlage nach Wahl:

karamellisierte Kerne
Croûtons
Grießnocken
Flädle

Salate

knackige Blattsalate, verschiedene Dressings, Kerne & Croûtons,
hausgemachte Weckle

5 Salate nach Wahl:

Tomate, Karotte, Gurke, Rotkraut, Weißkraut, Rettich,
Kohlrabi, Sellerie

5 Salate nach Wahl:

Kartoffel, mediterraner Nudelsalat, deutscher Nudelsalat,
Tomaten-Reis, Curry-Reis, Wachtelbohnen,
Belugalinsen, Tellerlinsen, Lupinen,
Krabbencocktail, Waldorf

weiter auf Seite 4

GALAMENÜ - EXKLUSIV

Hauptgänge

2 LIVE-Stationen nach Wahl:
siehe Anhang: „LIVE-Stationen“

2 Fleischgänge nach Wahl:
Kalbsbraten mit Rahmsauce
gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce
Schweinefilet im Speckmantel
Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte
Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Lammgulasch mit Preiselbeeren
Rinderhüftsteak mit Zwiebelsoße
Burgerstation

1 Fischgang nach Wahl:
Pochierter Lachs in Rieslingrahmsauce
Geratener heimischer Saibling
Gebratene heimische Forelle

1 vegetarisches Gericht nach Wahl:
Artischocken-Ziegenkäse-Ragout
Panisse Kräuterquark
Falafel mit Minzquark

Beilagen

3 Gemüsebeilagen nach Wahl:

Gemischtes Marktgemüse
Paprikaletscho
Kartoffel-Sellerie-Gratin
Gemüseragout nach Saison,
z.B. Pastinake, Spargel, Waldpilz
Speckbohnen
Speck-Rosenkohl

3 Sättigungsbeilagen nach Wahl:

Gemüseknödel,
z.B. Spinat, Rote Bete
Semmelknödel mit Speck
Spätzle
Kroketten
Kartoffelkrapfen
Kichererbsen-Gnocchi

Dessert

3 Dessertgänge nach Wahl:
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Biskuitroulade
Strudel nach Saison
Weißbirtiramisu im Glas
Tonkabohnen-Crème brûlée
Parfait- und / oder Sorbetplatte
Buchteln mit Vanillesauce und Früchteragout

ab 45 € pro Person



Seite 4



LIVE-STATIONEN

Käsespätzle aus dem heimischen Käselaiab
Trüffelrisotto mit gerösteten Pinienkernen und Rucola
je 2,50 € p.P.

Roastbeef, tranchiert mit Bearner Soße
Kalbsrücken, tranchiert mit Rahmsauce
Kalbshaxenfleisch mit Dunkelbiersauce
Rosa Kalbstafelspitz, tranchiert mit Pilzrahmsauce
Schweinefilet im Speckmantel
Flanksteak, tranchiert mit Honigsauce
Gockel im Ganzen
Ente im Ganzen
Schwäbische Burger
je 3,10 € - 3,40 € p.P.

Steckerlfisch
Garnelenragout
je 3,40 € p.P.

Schokobrunnen mit frischen Früchten
2,20€ p.P.

**Bei der Wahl einer LIVE-Station zusätzlich zu dem gewähltem Menü
behalten wir uns offen andere Preise zu berechnen.**

LIVE-Stationen exklusiv:

Rinderfilet Wellington mit Bearner Soße
7,50 € p.P.

Rosa gebratener Rehrücken im Flädlemantel
9,00 € p.P.

Flammlachs
7,50 € p.P.

Wenn Sie das „GALAMENÜ - exklusiv“ gebucht haben,
gewähren wir Ihnen
bei der Wahl einer der „LIVE-Stationen exklusiv“
einen Rabatt in der Höhe
von 3 € p.P.



Seite 5



GALAMENÜ - VEGETARISCH



Seite 6

Vorspeisen

Anti-Pasti-Platte

Terrinen von verschiedenen Gemüsen mit diversen Soßen
Frischkäseterrine

Suppen

1 Gemüsecremesuppe nach Saison zur Wahl:

z.B. Karotte, Tomate, Kürbis, Sellerie, Blumenkohl,
getrüffelte Marone,
Pastinake, Schwarzwurzel

1 geklärte Suppe nach Wahl:

Pilzessenz
Tomtenconsommé
Kartoffelessenz
Rote Bete Consommée

1 Suppeneinlage nach Wahl:

karamellisierte Kerne
Croûtons
Grießnocken
Flädle

Salate

knackige Blattsalate, verschiedene Dressings, Kerne & Croûtons,
hausgemachte Weckle

5 Salate nach Wahl:

Tomate, Karotte, Gurke, Rotkraut, Weißkraut, Rettich,
Kohlrabi, Sellerie

5 Salate nach Wahl:

Kartoffel, mediterraner Nudelsalat, deutscher Nudelsalat,
Tomaten-Reis, Curry-Reis, Wachtelbohnen,
Belugalinsen, Tellerlinsen, Lupinen,
Waldorf

weiter auf Seite 7

GALAMENÜ - VEGETARISCH



Seite 7

Hauptgänge

1 LIVE-Station nach Wahl:

Käsespätzle aus dem heimischen Bergkäse
Trüffelrisotto mit gerösteten Pinienkernen und Rucola

3 Hauptgänge nach Wahl:

Gemüselasagne
Mangoldlasagne
Gebackene Risottobällchen
Hausgemachte Tagliatelle in Kräuterpesto
Gefüllte Zucchini mit Tomatensugo
Strudel mit Rieslingrahmsöße,
z.B. Reis, Wirsing
Kartoffel-Ziegenkäse
Panisse mit Kräuterdip
Falafel mit Minzdip

Beilagen

2 Gemüsebeilagen nach Wahl:

Gemischtes Marktgemüse
Spinatauflauf
Fruchtiges Ratatouille
Gemüseragout nach Saison,
z.B. Kürbis mit Apfel, Spargel, Pastinake...
Bohnen-Linsen-Cassoulet
Glasiertes Wurzelgemüse

2 Sättigungsbeilagen nach Wahl:

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Semmelknödel mit Waldpilzrahm
Hausgemachte vegetarische Maultaschen
Krautschupfnudeln
Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin

Dessert

3 Dessertgänge nach Wahl:

Apfelstrudel mit Vanillesoße
dunkles Mousse au Chocolat
Chiasamen-Pudding mit Kokos und Früchteragout
Frucht-Quarkspeise

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch auch ein veganes Menü an.

ab 29 € pro Person



GRILL-BUFFET

Vorspeise

1 Vorspeise vom Grill nach Wahl:

Wassermelone vom Grill, aromatisierter Fetakäse

Salate

knackige Blattsalate, verschiedene Dressings, Kerne & Croûtons, hausgemachte Weckle

5 Salate nach Wahl:

Tomate, Karotte, Gurke, Rotkraut, Weißkraut, Rettich, Kohlrabi, Sellerie

4 Salate nach Wahl:

Kartoffel, mediterraner Nudelsalat, deutscher Nudelsalat, Tomaten-Reis, Curry-Reis, Wachtelbohnen, Belugalinsen, Tellerlinsen, Lupinen

Hauptgänge

3 Fleischgerichte vom Grill nach Wahl:

Putensteak
Schweinenackensteak
Bratwurst rot & weiß
Spare Ribs vom Schwein
Flanksteak, tranchiert
Short Ribs vom Rind
Rinderhüftsteak

1 Fischgericht vom Grill nach Wahl:

Makrele im Ganzen
Garnelenspieße
Gebratenes Fischfilet,
z.B. Forelle, Zander, Seehecht
Paella – live –

Beilagen

3 Gemüsebeilagen nach Wahl:

Grilltomaten
Gebratene Gemüsespieße
Gefüllte Champignons
Gebratene Maiskolben
Grüner Spargel nach Saison
Speckbohnen
Eingelegte Schalotten

3 Sättigungsbeilagen nach Wahl:

Kartoffelgratin
Gebratene Tomatenpolenta
Pommes frites
Salzkartoffeln mit Schale
Rosmarinkartoffeln
Kartoffel oder Süßkartoffel
Ofenkartoffeln von Süß- / Kartoffel

Soßen

4 Soßen nach Wahl (zusätzlich zu Ketchup, Mayonaise, Senf):

BBQ – Cocktail – Knoblauch – Kräuterquark
Currysoße – Kräuterbutter – Paprikabutter

Dessert

3 Dessert nach Wahl:

geschmortes Obst nach Saison vom Grill mit Joghurtspuma
Crème brûlée
Mousse au Chocolat
Obstsalat nach Saison
Kaffee- oder Frucht-Panna Cotta

ab 37 € pro Person



FISCH - MENÜ



Seite 9

Vorspeise

2 Vorspeisen nach Wahl:

Terrinen und Pasteten von Fisch und Gemüse mit verschiedenen Soßen
Sülzen von Fisch
Räucherfischvariationsplatte mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Soße

Suppe

1 Fischsuppe nach Wahl:

Bouillabaisse
Gebundene Räucherforellensuppe
Krustentier-Bisque
Hamburger Aalsuppe

Salate

knackige Blattsalate, verschiedene Dressings, Kerne & Croûtons,
hausgemachte Weckle

5 Salate nach Wahl:

Tomate, Karotte, Gurke, Rotkraut, Weißkraut, Rettich, Kohlrabi, Sellerie

5 Salate nach Wahl:

Kartoffel, mediterraner Nudelsalat, deutscher Nudelsalat, Tomaten-Reis,
Curry-Reis, Wachtelbohnen, Belugalinsen, Tellerlinsen, Lupinen
Krabbencocktail, Tintenfischsalat

Hauptgänge

4 Fischgerichte nach Wahl:

Spaghetti alle vongole
Räucherlachs-lasagne mit Spinat
Gebratener Fisch im Ganzen, z.B. Makrele, Felchen, Saibling, Forelle
Gedünsteter Fisch aus dem Aromapäckchen
Gebratene Fischfilets, z.B. Saibling, Forelle, Felche, Dorade, Zander
Pochierter Fisch, z.B. Lachs, Kabeljau, Seezungenfilet Hausfrauen Art
Miesmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensugo
Gebratene Garnelen
Gebratener Kabeljau im Speckmantel mit Rieslingrahmsauce
Garnelen-Tomaten-Ragout
Gebackene Tintenfischringe mit Zitronenmayonaise
Gebratene halbe Langusten
Paella (auch live möglich)

1 vegetarisches Gericht nach Wahl:

Gefüllte Zucchini
Gemüselasagne

weiter auf Seite 10

FISCH - MENÜ

Beilagen

3 Gemüsebeilagen nach Wahl:

Gemischtes Marktgemüse
Champagnerkraut
Fruchtiges Ratatouille
Sizilianische Caponata mit Kapern und Rosinen
Orangenfenchel
Speckbohnen
Mediterranes gebratenes Gemüse
Glasiertes Wurzelgemüse
Rahmspinat
Gemüse nach Saison, z.B. Pastinaken, Spargel

3 Sättigungsbeilagen nach Wahl:

Sepianudeln
Butterkartoffeln
Macaires Kartoffeln
Kartoffelkrapfen
Kartoffel-Forellenstrudel mit Rieslingrahmsoße
Butterreis
Tomatenreis
Cremiges Risotto
Bohnen-Linsen-Cassoulet
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Süßkartoffelstampf

Soßen

3 Soßen nach Wahl:

Mojo verde – Mojo rojo – Knoblauch
Kräuterdip – Kräuterbutter
Zitronenmayonnaise – Rieslingrahmsoße
Safransoße – Zitronen-Dill-Soße

Dessert

3 Dessertgänge nach Wahl:

Apfelcrumble mit Vanillesoße
Parfait- und / oder Sorbetplatte
Tonkabohnen-Crème brûlée
Crema catalana
Frucht-Quarkspeise
Obstsalat nach Saison
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

ab 35 € pro Person



Seite 10



MITTERNACHTS-IMBISS



Eintöpfe

serviert mit hausgemachtem Baguette

Gulaschsuppe	6,40 €	p.P.
Kartoffelsuppe mit Oberhaugstetter Saitenwürsten und Croûtons	5,50 €	p.P.
Linseneintopf mit Oberhaugstetter Saitenwürsten	5,50 €	p.P.
Chilli con carne mit Crème fraîche	6,00 €	p.P.
Chilli sin carne mit Crème fraîche	4,60 €	p.P.

Seite 11

Weitere Vorschläge

Wurstsalat serviert mit Bauernbrot, gerne auch mit Schwarzwurst, Bergkäse, Essiggurken, ...	5,20 €	p.P.
Gerauchte Platte	5,50 €	p.P.
Käseplatte	5,50 €	p.P.
Currywurst mit hausgemachter Soße, serviert mit Bauernbrot	6,00 €	p.P.
Hausgemachte Pizzaschnitten Belegung nach Wunsch	ab 2,90 €	p.Stk.
Geflügelwraps	3,20 €	p.Stk.
Gefüllte vegetarische Pfannkuchen	4,00 €	p.P.
Hausgemachte Mini-Burger	5,60 €	p.Stk.
Käsespätzle	6,50 €	p.P.
Obatzda mit Laugengebäck	4,50 €	p.P.
Flachswickel	2,50 €	p.Stk.

Stehempfänge

hausgemachte Tortillachips mit Guacamole und Chillisoße	5,40 €	p.P.
Hausgemachte Grissini mit Oliven, Käse und Frischkäsecreme	5,00 €	p.P.
Canapés von hausgemachtem Baguette z.B. mit Wurst, Käse, Lachs, Paprikafrischkäse	ab 3,00 €	p.Stk.
Gebackene Käsekugeln mit Kräuterquark	2,50 €	p.Stk.
Mini-Pizzen Belegung nach Wunsch	ab 2,90 €	p.Stk.
Mini-Flammkuchen Belegung nach Wunsch	ab 2,90 €	p.Stk.
Moussehäppchen auf salzigem Mürbeteig, z.B. Forelle, Käse, Wild, Paprika	ab 2,10 €	p.Stk.
Lauchquiche mit Kräuterquark	4,50 €	p.P.



WEITERE INFORMATIONEN

Mindest-Personenanzahl für Buffets:

20 Personen

Geschirr- und Besteckpauschale
inkl. Anlieferung, Abholung, Reinigung:
8 € / Person

Gerätezuschlag

z.B. Gasgrill, Feuerschale:
ab 30 € nach Absprache

Servicepauschale pro gelernte Fachkraft:

35 € / Stunde

Servicepauschale pro ungelernete Fachkraft:

25 € / Stunde

Nachtzuschläge:

ab 00:00 Uhr

Servicepauschale pro gelernte Fachkraft:

35 € / Stunde

Servicepauschale pro ungelernete Fachkraft:

25 € / Stunde



Seite 12

