



Unser köstliches Angebot INHALTSVERZEICHNIS _____

VORWORT

| 01 | FINGERFOOD |
|----|-------------------|
| 04 | FRÜHSTÜCKSBUFFET |
| 05 | SUPPENTOPF |
| 06 | PARTY SNACKS |
| 08 | PASTA PARTY |
| 10 | NUDELIGES ANGEBOT |
| 11 | VORSPEISENAUSWAHL |
| 12 | MENÜAUSWAHL |
| 16 | KOMMUNION-BUFFETS |

Unser köstliches Angebot INHALTSVERZEICHNIS

| 17 | KULINARISCHE REISEN |
|----|---------------------|
| 18 | HOCHZEITBUFFETS |
| 23 | GETRÄNKESERVICE |
| 24 | BBQ MENÜS |
| 27 | SPANFERKEL MENÜS |
| 29 | KALTE BUFFETS |
| 32 | HARDWAREVERLEIH |
| 34 | FIRMENGESCHICHTE |
| 35 | ALLERGENLISTE |





Sehr geehrter KUNDE

Willkommen beim Schlemmer Komplett-Service

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot. Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere zusammengestellten Buffetvariationen zusagen, erfüllen aber auch gerne individuelle Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an – auch bei Sonderwünschen, die z.B. im Falle einer Lebensmittelunverträglichkeit/–Allergie auftauchen. Hierzu finden Sie ab der Seite 35 eine anschauliche Übersicht der deklarationspflichtigen Allergene in unseren Speisen. Die Hinweise zu den enthaltenen Zusatzstoffen finden Sie direkt im Angebotstext (Auflistung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite).

Angebote und Preise sind freibleibend, material bedingte Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben verstehen sich pro Person, excl. Geschirr und sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

Wir liefern im Raum Simmerath ab 400,00 € frei Haus, andere Entfernungen auf Anfrage. Es muss mit Zeitverschiebungen bis ca. 30 Minuten gerechnet werden.

Für Schäden die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Änderungen der Bestellmenge (Personenzahl) werden bis 10 Tage vor Lieferung berücksichtigt.

Sämtliche von uns überlassene Gegenstände sind innerhalb von 3 Tagen in ordentlichem Zustand zurückzugeben.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit. Die Preisliste ist gültig ab dem 02.01.2024.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Schlemmer Komplett Service-Team

Löstliche KLEINIGKEITEN

01

(AB 20 PERSONEN)

Fingerfood 1 8 Teile pro Person

Tomate-Mozzarellasticks
Forellentatar auf Pumpernickel
Roastbeef Röllchen mit Roquefortcreme
Trauben-Käsespießchen

Fetakäse im Speckmantel Hähnchen-Teriyakispieß mit Sesam Mini Pulled Pork Burger Quiche Lorraine

Fingerfood 2 8 Teile pro Person

Canapé belegt mit Forelle Canapé belegt mit luftgetrocknetem Schinken Canapé belegt mit Brie Canapé belegt mit Tomate-Mozzarella ***

Antipasti Sticks Lachs Frischkäseröllchen Blätterteigtasche mit Käse gefüllt Schinken-Spargelröllchen

Fingerfood 3 10 Teile pro Person

Thai-Rindfleischsalat mit gebratenen Austernpilzen und Erdnüssen Lachsröllchen mit Kräutercreme Grillgemüse mit Honig Ziegenkäsecreme Mango-Mozzarellaspieß

Fleischbällchen mit Salsa Tandoori-Hähnchenspieße Pastrami Burger Mini Flammkuchen ***

Panna Cotta mit Erdbeeren Mousse au Chocolate mit Pinienkernen Inkl. 7% MwSt: á 16,80 € € Inkl. 19% MwSt: á 18,68 €

Inkl. 7% MwSt: á 17,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 19,46 €







Löstliche KLEINIGKEITEN 02

(AB 20 PERSONEN)

Fingerfood 4 10 Teile pro Person

Stremellachspralinen
Mini BBQ Wrap mit Chicken und BBQ
Belugalinsen mit Avocado und Garnele
Schinken-Melonen-Spießchen
Pumpernickel mit Forelle und Frischkäse

Canapé belegt mit Serranoschinken Canapé belegt mit Hummus Canapé belegt mit Roastbeef ***

Blätterteig-Häppchen Chicken Buttermilk Sticks Garnele im Kartoffelmantel

Fingerfood 5 8 Teile pro Person

Zucchini-Fetakäse Röllchen Lachspralinen mit verschiedenen Toppings Rindercarpaccio mit Parmesan und Pinienkernen Verschiedene Tapas Sticks

Minipizzen Chicken Ananas Sticks Börek mit Gemüsefüllung Reibeküchlein mit Räucherlachs ***

New York Cheesecake Mascarpone Himbeermousse

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

Löstliche KLEINIGKEITEN _

(AB 20 PERSONEN)

Fingerfood 6 15 Teile pro Person

Vitello Tonnato klassisch
Ziegenkäsepralinen
Couscoussalat mit geräucherter Entenbrust
Räucherfisch Häppchen
Laugengebäck mit Frischkäse
Goldlocken auf Wakamesalat

Canapé mit Krabben
Canapé mit Parmaschinken
Canapé mit Brie
Canapé mit Tomate Mozzarella

Tempura Garnelen Wasabi Aprikose im Speckmantel Chicken Kokos Finger ***

Inkl. 7% MwSt: á 23.80 € €

Inkl. 7% MwSt: á 21.50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 23,91€

Inkl. 19% MwSt: á 26,47 €

Klassisches Tiramisu Apfelstrudel mit Vanille

Fingerfood Vegan 9 Teile pro Person

Linsen Quinoa Salat mit Minze Karamellisierter Ziegenkäse mit Tomaten und Walnüsse Tomate-Oliven-Spießchen Falafelbällchen auf Mango Chutney ***

Mini Plant Burger Lauch-Zwiebel Maultaschen Reibeküchlein mit Zucchini Sesam Karotten Knuspersticks ***

Panna Cotta mit Fruchtmark Obstsalat mit Kokossahne 03



Inkl. 7% MwSt: á 22,50 € €
Inkl. 19% MwSt: á 25,02 €

Inkl. 7% MwSt: á 34.50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 38.37 €



kattes und warmes FRÜHSTÜCKSBUFFET 04

(AB 20 PERSONEN)

Kaltes

Verschiedene Konfitüren und Honig
Wurst- und Käse-Auswahl
Lachs- und Forellenfilet geräuchert dazu zweierlei Dip
Gemüsesticks, Tomate, Gurke an Kräuterquark
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Saisonaler Fruchtsalat
Vollkornmüsli mit Milch und Skyr dazu verschiedene Toppings
Brot- und Brötchenauswahl
Dänisches Plundergebäck und Mini Croissants
Butter und Margarine

Warmes

Kleine Frikadellen und Rostbratwürstchen Rührei und knuspriger Speck



*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

Aus unserem SUPPENTOPF ___

05

Suppen für jeden Geschmack

Pikante ungarische Gulaschsuppe
Klare Rindfleischsuppe mit Einlage
Cremige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
Deftige Kartoffelrahmsuppe mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern
Curry-Kokossuppe mit Hähnchen, Orange und Zitronengras
Pikante Gyrossuppe
Erbsensuppe mit Mettwurst
Koreanischer Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch, Rindfleisch oder Tofu
Linsensuppe mit Brühwurst

Vegetarisch

Inkl. 7% MwSt: á 18.50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 20.57 €

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Zuckererbsenschaumsuppe mit Currycroutons
Spanische Mandel-Knoblauchsuppe
Lauchcremesuppe mit Briekäse
Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Croutons
Karotten-Orangen-Creme mit Ingwer
Sahnige Brokkoli-Creme mit gerösteten Mandeln
Fruchtige Tomaten-Creme mit Basilikum und Wildreis
Creme von grünem und weißem Spargel (saisonal)
Cremesuppe vom geschmorten Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Öl (saisonal)
Creme von frischen Pfifferlingen mit Aprikose und Majoran (saisonal)

Pro Person (0,51)

Inkl. 7% MwSt: á 5,50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 6,12 €

Verschiedene Stangenbrote pro Person Inkl. 7% MwSt: á 2,50 € €
Inkl. 19% MwSt: á 2.78 €

Brot- und Brötchenauswahl mit Buttermischung pro Person Inkl. 7% MwSt: á 3,50 € €
Inkl. 19% MwSt: á 3.89 €





Für jeden Anlass PARTY SNACKS 06

Herzhafte Snacks

CurrywurstInkl. 7% MwSt: á 9,00 € €mit Brötchen, Röstzwiebeln, Currypulver und -sauceInkl. 19% MwSt: á 10,01 €

SpießbratenInkl. 7% MwSt: ά 10,50 € €im Brötchen mit Schmorzwiebeln und SenfInkl. 19% MwSt: ά 11,68 €

Pulled Pork oder Pulled TurkeyInkl. 7% MwSt: á 11,80 € €mit Krautsalat, Kräuter und BBQ Dip, dazu WeizenbrötchenInkl. 19% MwSt: á 13,12 €

Do it yourself - Station

Burgerstation

Burgerpatties, Burgerbrötchen, Hamburgersauce, Käse, Gurke, Tomate, Zwiebel, Eisbergsalat, inkl. Kartoffelwedges Inkl. 19% MwSt: á 12,00 € €

Hotdogstation

Hotdog Brötchen und Würstchen,
Röstzwiebeln, Gürkchen, Senf, Ketchup, Mayonnaise,
inkl. Kartoffelwedges
Inkl. 19% MwSt: á 10,50 € €
Inkl. 19% MwSt: á 11,68 €

Tacostation

Tacos, Pulled Turkey, Chipotles, Guacamole,

Tomaten, rote Zwiebeln und Joghurt,

inkl. 7% MwSt: á 15,50 € €

inkl. 19% MwSt: á 17,24 €

Für jeden Anlass PARTY SNACKS.

07

Inkl. 7% MwSt: á 32,50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 36,14 €

Sushi - Station

Verschiedene Sushivariationen (ca. 10-12 Teile pro Person) z.B.

Maki Teriyaki Lachs Spargel
Maki Surimi Avocado
Tempura Surimi Avocado
Panko Teriyaki Lachs Spargel
California Roll mit Lachs und Avocado
California Roll mit veganem Thunfisch, Wakame und grünem Spargel
California Roll mit verganem Lachs, Nori Algen, Wakame und grünem Spargel
Nigiri Garnele
Nigiri Lachs

inkl. Edamamebohnen, Sojasauce, Wasabi, Sushiingwer

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.





wählen Sie!

AB 20 PERSONEN

Inkl. 7% MwSt: á 14,50 € Inkl. 19% MwSt: á 16,13 €



PASTA AUSWAHL

2x



Pappardelle Fussili Spaghetti Penne Linguine Farfalle Rigatoni Tagliatelle



2x

SAUCEN AUSWAHL

Bolognese Linsenbolognese Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Tomatensauce Ratatouille Arrabiata Wald-Schnittlauch Basilikumpesto Frutti di Mare

TOPPING AUSWAHL

6x



Parmesan
Gouda gerieben
Rucola
Babyspinat
getrocknete Tomaten
Kirschtomaten

frittierter Knoblauch frittierte Kapern Frühlingszwiebeln Walnüsse Mandeln Pinienkerne (+0,50 €) Bacon Hähnchenstreifen Rinderstreifen (+1,50 €) Räucherlachs (+0,50 €) Garnelen (+2,00 €)





10

Lasagne aus eigener Herstellung

| Lasagne | Inkl. 7% MwSt: á 10,50 € € |
|----------------------------|----------------------------|
| mit Hackfleisch | Inkl. 19% MwSt: á 11,68 € |
| Lasagne mit Blatteningt | Inkl. 7% MwSt: á 9,50 € € |

| Lasagne | Inkl. | 7% | MwSt: | á 12,5 | 0 ŧ | €€ |
|---------------------------|-------|-----|-------|--------|-----|----|
| mit Blattspinat und Lachs | Inkl. | 19% | MwSt: | á 13,9 | 0 4 | € |

| Lasagne | Inkl. | 7% | MwSt: | á | 9,50 | €€ | Ê |
|---------------------------------|-------|-----|-------|-----|-------|----|---|
| mit Waldpilzen und Schnittlauch | Inkl. | 19% | MwSt: | á l | 10,57 | € | |
| | | | | | | | |

| Lasagne | Inkl. 7% MwSt: á 9,50 € € |
|------------|---------------------------|
| mit Gemüse | Inkl. 19% MwSt: á 10,57 € |

Ofencannelloni aus eigener Herstellung

| Ofencannelloni | Inkl. | 7% | MwSt: | á 10,50 | €€ |
|---|-------|-----|-------|---------|----|
| mit Käse und Spinat in Kräuter-Sahnesauce | Inkl. | 19% | MwSt: | á 11,68 | € |

| Ofencannelloni | Inkl. | 7% | MwSt: | á 11,5 | 50 | € : |
|---|-------|-----|-------|--------|----|-----|
| mit Rindfleisch und Gemüse in pikanter Tomatensauce | Inkl. | 19% | MwSt: | á 12, | 79 | € |

Asiatische Pasta

Asia-Nudelpfanne

| mit knackigem Gemüse, Hähnchenbruststreifen, | Inkl. 7% MwSt: á 11,50 € |
|--|---------------------------|
| geröstetem Sesam an Kokosmilchsauce und Chilisauce | Inkl. 19% MwSt: á 12,79 € |

(Alle Nudelgerichte inkl. frischem Marktsalat an Essig-Öl-Dressing)

Zusätzlich buchbar VORSPEISENAUSWAHL 11

| Büffelmozzarella | Inkl. 7% MwSt: á 7,30 € € |
|--|---|
| mit Strauchtomate, Basilikum und Olivenöl | Inkl. 19% MwSt: á 8,12 € |
| Mango-Büffelmozzarella | Inkl. 7% MwSt: á 7,30 € € |
| mit Limetten-Chilidressing, Minze und Cashewkernen | Inkl. 19% MwSt: á 8,12 € |
| Vitello tonnato | Inkl. 7% MwSt: á 8,50 € € |
| vom Kalb mit Kapern | Inkl. 19% MwSt: á 9,45 € |
| Gebeizter Lachs und geräucherte Forelle | Inkl. 7% MwSt: á 7,50 € € |
| mit Dill, Zitrone und zweierlei Dip | Inkl. 19% MwSt: á 8,34 € |
| Caipirinha Lachs mit Zuckerschoten-Chilisalat und Crème fraîche | Inkl. 7% MwSt: á 9,60 € € Inkl. 19% MwSt: á 10,68 € |
| Gebratener Salat von Zucchini mit krossem Serranoschinken und gegrillte Auberginenscheiben mit Sauerrahm, Gartenkresse & Pinienkerne | Inkl. 7% MwSt: á 7,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 8,34 € |
| Geräucherte Truthahnbrust | Inkl. 7% MwSt: á 6,50 € € |
| mit marinierten Pilzen und gebratener Paprikasalat | Inkl. 19% MwSt: á 7,23 € |
| Dreierlei Schinkenvariation | Inkl. 7% MwSt: á 7,50 € € |
| mit mariniertem grünen Spargel und halb getrockneten Tomaten | Inkl. 19% MwSt: á 8,34 € |
| Sous vide gegarte Rinderhüfte mit Kräutersauce, Pilzsalat und Frischkäse | Inkl. 7% MwSt: á 9,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 10,57 € |
| Carpaccio vom Angus Rind mit Parmesan, Pinienkernen und Kräutersalat | Inkl. 7% MwSt: á 9,80 € € Inkl. 19% MwSt: á 10,90 € |
| Geräucherte Entenbrust | Inkl. 7% MwSt: á 8,00 € € |
| auf Waldorfsalat | Inkl. 19% MwSt: á 8,90 € |





Menüauswahl ___

12

(AB 15 PERSONEN)

Menü I (Eine individuelle Menüzusammenstellung ist auch möglich)

Schweinerückensteak mit frischem Salbei und Kräuter-Sahnesauce
Pestokartoffeln und ligurisches Gemüse
Putenschnitzel in Mandeln gebraten an
Mango-Currysauce mit Früchten
Mie-Nudeln und Wokgemüse mit Kokos und Zitronengras Inkl. 7% MwSt: á 18,50 € €

Knackiger, gemischter Blattsalat mit Frenchdressing¹

Menü II

Zarte Hähnchenbrust im Ganzen,
mit Rosmarin und Honig gebraten dazu Orangen-Pfeffersauce
Gebutterte Tagliatelle und buntes Paprikagemüse
Rinderschmorbraten in Burgunder
Kleine gebratene Kartoffeln und Broccoli mit Mandeln

Inkl. 7% MwSt: á 18,80 € €
Inkl. 19% MwSt: á 20,91 €

Inkl. 19% MwSt: á 20,57 €

Menü III

Krustenbraten vom Schwein^{1, 6} mit geschmorten Zwiebeln und Senf Kleine Haxen mit brauner Sauce Gebutterte Schwenkkartoffeln Kartoffelspalten Geschmorter Spitzkohl Inkl. 7% MwSt: á 17,50 € € Bunt gemischter Blattsalat an Joghurtdressing¹ Inkl. 19% MwSt: á 19,46 €

Menü IV

Spanferkelrücken und Keule an Altbiersauce

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{1, 6} und Rahmwirsing

Kasslerrücken^{1, 6} mager mit glacierten Zwiebeln

Kartoffelpüree und Weinsauerkraut¹

Inkl. 19% MwSt: á 17,50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 19,45 €

Ungere warme
MENÜAUSWAHL

13

(AB 15 PERSONEN)

Menü V

Gebratener Wolfsbarsch mit Thymian und Zitrone dazu Vino Bianco-Sauce Basmatireis und Wok-Gemüse

Kleine Putenschnitzel mit Morchel-Rahmsauce Inkl. 7% MwSt: á 18,80 € €
Rosmarinkartoffeln und Broccoli Inkl. 19% MwSt: á 20,91 €

Menü VI

Sauerbraten vom Rind "Rheinische Art" mit Rosinen und Printen Kleine Kartoffelklöße und Apfelrotkohl⁶ Maispoulardenbrust mit Cranberry-Sahnesauce Kleine gebratene Kartoffeln Gemischtes Buttergemüse mit Sauce Hollandaise

Inkl. 7% MwSt: á 19,70 € € Inkl. 19% MwSt: á 21,91 €

Menü VII

Gebratene Schweinemedaillons mit frischen Champignons an Apfel-Calvados-Sauce Kartoffelgratin und klassische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise Gedünstetes Lachsfilet in Kräutersahne Pappardelle

Inkl. 7% MwSt: á 19,50 € €
Inkl. 19% MwSt: á 21,69 €

Menü VIII

Limettenhähnchen mit frischen Kräutern und Orangen-Pfeffersauce Gebratene Kartoffelwürfel Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons Gebutterte Tagliatelle Mediterranes Gemüse

Buntes Buttergemüse

Inkl. 7% MwSt: á 15,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 17,24 €

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.





Menüauswahl _

14

Inkl. 7% MwSt: á 15.50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 17.24 €

Inkl. 7% MwSt: á 24.50 € €

Inkl. 7% MwSt: á 26.90 € €

Inkl. 7% MwSt: á 17,80 € €

Inkl. 19% MwSt: á 19,80 €

Inkl. 19% MwSt: á 29.92 €

Inkl. 19% MwSt: á 27.25€

(AB 15 PERSONEN)

Menü IX (Eine individuelle Menüzusammenstellung ist auch möglich)

Zarte Schweineschnitzel an Rahm und pikanter Paprikasauce Pfannengyros von der Pute an Tzatziki Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Butterspätzle Bunter Bohnensalat, Gurkensalat und Krautsalat

Menü X

Geschmorte Lammhüfte in Rotweinsauce dazu Rostkartoffeln und grüner Spargel Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen Thymiansauce Pestognocchi und Steakgemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebel, Champignons)

Tomaten Ziegenkäsesalat mit gerösteten Wallnüssen

Menü XI

Seeteufel in Thymian und Olivenöl gebraten mit Artischockengemüse und Limetten-Reis Barbarie-Entenbrust gebraten an Orangensauce dazu Maisplätzchen und Trüffelrahmwirsing

Pilzmaultaschen auf Ofengemüse mit geschmorten Kirschtomaten

Wildkräutersalat mit Honig-Ingwer Dressing

Menü XII

Pfeffer-Rahmbraten aus der Schweineschulter dazu Schupfnudeln und Bohnengemüse Picatta von der Hähnchenbrust an Paprikasauce dazu Zucchinigemüse und Fettuccine ***

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Ungere warme
MENÜAUSWAHL

15

(AB 15 PERSONEN)

Menü XIII Vegetarisch

Gemüsestrudel aus eigener Herstellung an Bärlauch Dip Gnocchi mit Salbei-Walnuss-Butter Gebackener Blumenkohl an Sauerrahmdip Sesamkartoffeln Apfel-Zwiebel-Spitzkohl Blattsalatauswahl an Balsamico-Dressing

Menü XIV Vegan

Indisches Linsencurry mit Süßkartoffel und Gemüse Zucchini-Schiffchen mit Feta aus dem Ofen dazu Joghurtdip Gefüllte Paprikaschote mit Couscous Vegetarische Samosas

Duftreis Naanbrot Indische Linsenbällchen (Vada) ***

Kichererbsen Salat mit Karotte, Curryblättern, Ingwer, Granatapfel Tomaten – Gurkensalat mit Zwiebeln, Limetten und Chili (Kachumber–Salat)

Inkl. 7% MwSt: á 15,50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 17,24 €

Inkl. 7% MwSt: á 24,50 € €
Inkl. 19% MwSt: á 27,25 €

^{*}Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.





Unsere festlichen KOMMUNION-BUFFETS 16

(AB 15 PERSONEN)

Vorspeise

Klassische Rindfleischsuppe mit Einlage

Kommunion I

Zarte Schweineschnitzel mit Rahmsauce und frischen Champignons

Rinderschmorbraten in Burgunder

Kleine gebratene Kartoffeln

Butterspätzle

Buntes Schwenkgemüse

Knackiger Blattsalat mit Joghurtdressing¹

Kommunion II

Gebratene Hähnchenbrust mit Rosmarin-Sahnesauce

Maccaroni

Leipziger Allerlei

Gefüllte Rindsroulade mit Speck, Zwiebel und Gurke^{1, 6}

Schwenkkartoffeln

Apfelrotkohl⁶

Bunt gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing^{1, 3}

Inkl. 7% MwSt: á 18.50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 20.57 €

Inkl. 19% MwSt: á 23,91 €

Inkl. 7% MwSt: á 3,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 3.89 €

Inkl. 7% MwSt: á 18.80 € €

Inkl. 19% MwSt: á 20,91 €

Kommunion III

Schweinemedaillons mit geb. Champignons und Thymianjus

Lachstranchen in Kräutervelöute

Rosmarinkartoffeln

Gebutterte Tagliatelle

Gemüseauswahl an Sauce Hollandaise Inkl. 7% MwSt: á 21.50 € €

Frischer Marktsalat mit Essig-Öl Dressing¹

Dessert

Sahnige Vanillecreme an Erdbeermark Inkl. 7% MwSt: á 4,00 € €

Mousse au chocolate Inkl. 19% MwSt: á 4,45€ Lulinarische REISEN

(AB 20 PERSONEN)

Kulinarische Reise durch Italien

Knackiger Blattsalat mit Balsamico^{1, 3} und Joghurtdressing¹ Anti Pasti (z.B. Oliven, Schafskäse, getrocknete Tomaten, Peperoni, Weinbergblätter)

Luftaetrockneter Schinken mit Parmesan und Rucola

Italienische Brotauswahl mit Buttermischung

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit frischem Salbei und Parmaschinken an Marsalasauce dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Piccata Milanese (Schweineschnitzel in Parmesan goldgelb gebraten) an Tomaten-Basilikum Sauce mit gebutterten Maccaroni und Mandel-Broccoli

Vegetarische Ofencannelloni mit Käse & Spinat

Panna Cotta mit Himbeermark Tiramisu mit Kaffeelikör & Kakao

Inkl. 7% MwSt: á 28.50 € € Inkl. 19% MwSt: á 31.70 €

Kulingrische Reise durch die Fifel

Montjoier-Ursenf-Samtsüppchen

Alt Fifeler Schweineschmorbraten

Ketteschaloot und Grompere dörjeneen (Kartoffelstampf und Löwenzahn untereinander) Hähnchenbrust mit Eifeler Rosmarinhonig und Honig glasiert an Orangen-Pfeffersauce Döppekooche (geraspelte Kartoffel, Zwiebel, Sahne und Apfel)

Schmoraemüse

Eifeler Knudelsalat

Himbeermousse mit Krokant Eifeler-Berge (Quarkspeise mit Obst und Mandeln) Inkl. 7% MwSt: á 19,90 € €

Inkl. 19% MwSt: á 20,13 €

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.





Zum verlieben HOCHZEITBUFFETS 18

(AB 50 PERSONEN)

Hochzeit | (Eine individuelle Menüzusammenstellung ist auch möglich)

Forelle mit Sahne-Meerrettich¹ und Dill Geräucherte Truthahnbrust mit Currysauce^{1, 6} Salat vom karamellisierten Ziegenkäse mit Walnüssen und Kirschtomaten Blattsalat und Rohkostauswahl mit zweierlei Dressing^{1, 3} Ofenfrische Brötchenauswahl mit Butter & Tapenaden

Roastbeef rosa gebraten mit klassischer Pfefferjus (live tranchiert), Kartoffel-Lauchgratin & Bohnen mit Speck^{1, 6} und Zwiebeln

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste mit Safransauce, dazu Kräuter Kartoffeln & glacierte Möhren

Maispoulardenbrust gebraten mit Cranberrysauce dazu mediterranes Gemüse & Tagliatelle

Käseauswahl "international" mit Feigen & Walnüssen

Schokoladenmousse mit Marillenfruchtmark Kokosmousse mit Limettengelee Bananenmousse auf Schokoladencreme

(Inkl. Tranchierstation und Buffetpersonal)

€

Inkl. 19% MwSt: á 37,50 €

Zum verlieben HOCHZEITBUFFETS_______

(AB 30 PERSONEN)

Hochzeit II

Knackige Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressing ^{1, 3} und Toppings Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Basilikum Antipasti (z.B. Oliven, gefüllte Peperoni, Parmesan, get.Tomaten)¹ Räucherfischröllchen mit Oliven-Frischkäse Ofenfrische Brötchen und Brotauswahl mit Butter und Tapenaden

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Marsalasauce, mediterranes Gemüse & kleine gebratene Kartoffeln

Gebratener Lachs mit Martini-Pfeffersauce dazu Blattspinat & Kräuter-Tagliatelle

Gemüselasagne mit Bechamel, Gouda & Tomaten

Käseauswahl "international"

Mohnmousse mit Erdbeersauce Schokoladencreme mit Pfirsichragout Exotisches Fruchtragout auf Weißer Mousse

Inkl. 7% MwSt: á 32,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 36,14 €

Hochzeit III

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing 1, 3 und Toppings Lachscarpaccio mit Creme fraîche und Zitrone Luftgetrockneter Schinken 1, 6 mit Cantaloupe-Melone Brotkorb und Buttermischung

Schweinemedaillons mit Champignons und Sauce Bearnaise dazu Rosmarinkartoffeln und Spitzkohl mit Apfel¹

In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelgratin & Broccoli mit Mandeln

Mediterrane Puten-Involtini mit Gorgonzolasauce, ligurisches Gemüse und Gnocchi ***

Dreierlei Dessertvariation: Cremig | Fruchtig | Deftig

Inkl. 7% MwSt: á 29,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 32,81 €



^{*}Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.



Zum verlieben HOCHZEITBUFFETS 2

(AB 50 PERSONEN)

Hochzeit IV (Eine individuelle Menüzusammenstellung ist auch möglich)

Serranoschinken^{1, 6} und Chorizo^{1, 5, 6} mit spanischen Oliven & halbgetrockneten Tomaten Gebeizter Lachs mit eingelegter Gurke, Ingwer, Hüttenkäse und Dill Kräuterpilz–Salat, mit rosa gegarter Rinderhüfte und Erdnüssen Knackige Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings^{1, 3} und vier Toppings Brot- und Brötchenkorb mit Buttermischung

Sous vide gegarter Kalbsrücken mit Monschauer-Senfsauce (live tranchiert) mit eigener Jus, Frühlingsgemüse & Thymian-Kartoffeln

Silberlachs (Fjordforelle) gebraten mit Safransauce, Tomaten-Zucchinigemüse und Rahmgnocchi

Gefüllte Pasta mit Ricotta & Spinat dazu mediterranes Gemüseragout ***

Mascarponecreme mit Biskuit & Himbeerpüree Zitronengras-Mousse auf Bromberragout mit Pistazie und Kürbis Crumble Früchte-Ratatouille mit Gallianocreme

(Inkl. Tranchierstation und Buffetpersonal) Inkl. 19% MwSt: á 42,50 €

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

Zum verlieben HOCHZEITBUFFETS_

(AB 50 PERSONEN)

Hochzeit V

Geräucherter Heilbutt mit Zitronencreme und Shiso Purple
Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Creme fraiche & Pinienkernen
Büffelmozzarella mit geschmorten Ochsenherztomaten & Basilikum
Zwei verschieden angemachte Salate
Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing ^{1, 3} und vier Toppings
Verschiedene Brot und Brötchenauswahl mit Butter und Tapenaden

Gefüllte Perlhuhnbrust in Haselnussbutter mit Blattspinat und Gorgonzola-Gnocchi

US Rinderhüfte Sous vide gegart (live tranchiert) mit Pfefferjus dazu Spargel & Süßkartoffelpürre

Doradenfilet in Thymian & Olivenöl gebraten mit Chorizo ^{1, 3, 6} -Bohnencassoulet und Grenaille Kartoffeln

Frische Tagliarini mit halbgetrockneten Tomaten 6 und Rucola, mit Trüffelsauce frisch zubereitet im Parmesanlaib (Live-Station) ***

Mousse au Chocolate mit Pinienkernkrokant Limetten-Joghurtmousse Küchlein von dunkler Schokolade mit Kirschragout

(Inkl. mobiler Küche und Buffetpersonal)

Inkl. 19% MwSt: á 51,90 €

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.





Zum verlieben HOCHZEITBUFFETS_

22

(AB 50 PERSONEN)

Hochzeit VI (Eine individuelle Menüzusammenstellung ist auch möglich)

Eismeergarnelen mit Kräuter-Creme fraiche
Mango-Avocado Salat mit Limetten Vinaigrette
Ziegenkäsepops: kleine Ziegenkäsebällchen in gerösteten Nüssen mit Honig
Zartweizensalat mit Cashewkernen, Zucchini und Paprika
Blattsalatmix mit zweierlei Dressing
Große Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter und Pesto's

Seezunge gebraten (Livestation) mit Zitrus-Kräuterbutter dazu geröstete Babykartoffeln und Blattspinat

Argentinisches Rinderfilet sous vide gegart vor Ort gegrillt mit Cocnac-Pfeffersauce dazu gegrillte Süßkartoffel und grüner Spargel

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat in Tomaten-Gorgonzolasauce dazu Fusilloni und Broccoli mit Knoblauch und Zitrone

Gnocchi gefüllt mit Rucola dazu Ratatouille "klassisch"

Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber und Pistazien Schokoraspeln Karamellisierte Äpfel auf knusprigen Streuseln Bienenstich im Glas

(Inkl. mobiler Küche und Buffetpersonal)

€

Inkl. 19% MwSt: á 56,00 €

Unser individueller GETÄNKESERVICE

23

Getränkepauschale

Der krönende Abschluss für unseren Schlemmer-Komplett-Service bei eurer Veranstaltung: Unsere individuelle Getränkepauschale!

Ganz nach dem Motto "Euer Event, eure Getränke" bieten wir eine maßgeschneiderte Auswahl an erfrischenden Optionen. Ob frisches Bier direkt aus dem Fass, spritzige Softdrinks, erlesene Weine oder exotische Cocktails – bei uns findet ihr genau das, was zu eurem Anlass passt.

Eure Wünsche stehen bei uns im Mittelpunkt. Ihr möchtet einen besonderen Wein oder ein spezielles Bier? Kein Problem, wir kümmern uns darum!

Interesse geweckt? Sprecht uns gerne darauf an - wir machen euer Event unvergesslich!

Unser Cocktailangebot

Kukki Cocktails sind vorgefertigte, hochwertige Cocktailmischungen in stylischen Flaschen, die eine einfache Zubereitung von exquisiten Cocktails ohne professionelle Barausstattung ermöglichen. Genießen Sie anspruchsvolle Mixgetränke in Sekundenschnelle mit Kukki. Einfach Cocktail für 30 Sekunden in den Kukki Toaster, schütteln und genießen."

Die Kukki Cocktails in verschiedenen Sorten!





^{*}Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.



Unsere feurigen
BBQ MENÜS _

24

BBQ | (Eine individuelle Menüzusammenstellung ist auch möglich)

Thailändischer Nudelsalat mit Mie-Nudeln & Erdnüssen Fetakäse-Paprika-Salat mit Oliven Auswahl von Blattsalaten & Rohkost Balsamico^{1, 3} und Joghurtdressing ¹ Brot & Brötchenauswahl Buttermischung

Salsadip, Kräuterdip, BBQ Dip³, Senfauswahl, Mango-Currydip ***

Marinierte Scampispieße Schweinemedaillons mit Speck umwickelt^{1, 6} Rumpsteak nach Art des Hauses Lachsfilet mit Kräutern & Zitrone in Alufolie Mediterranes Grillgemüse Rosmarinkartoffeln mit Schmand Selbstgriller ab 20 Personen

Inkl. 7% MwSt: á 25,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 28,36 €

Mit Grill ufad Griller ab 30 Personen Inkl. 19% MwSt: á 36.50 €

BBQ II

Kartoffelsalat "Hausfrauenart" "Klassischer" Nudelsalat Blattsalat und Rohkostauswahl Joghurt¹ und Balsamicodressing^{1, 3} Brot und Brötchenauswahl mit Buttermischung

Salsadip, Kräuterdip, BBQ Dip³, Senfauswahl, Mango-Currydip ***

Schweinerückensteak mit Knoblauch & Thymian Tandoori Hähnchenspieße Rostbratwurst "Thüringer Art"¹, ⁴ Rinderhüflsteak mit Pfeffer & Rosmarin Mariniertes Zucchinisteak Grillkartoffel mit Kräuterquark Selbstgriller ab 15 Personen

Inkl. 7% MwSt: á 21,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 23,91 €

Mit Grill ufad Griller ab 30 Personen

Inkl. 19% MwSt: á 31,50 €

Unsere feurigen
BBQ MENÜS _

25

BBQ III

Saisonales Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten dazu zweierlei Dressing ^{1, 3} und 5 Toppings Drei verschieden angemachte Salate Serranoschinken ^{1, 6} mit Melone Caipirinha Lachs mit Wasabi Creme fraîche Joghurt-Minzdip, BBQ Sauce ³, Guacamole ¹ & Salsa Große Brotauswahl mit Butter und Tapenaden

Flanksteak in BBQ-Coffeerub Paprika-Halloumi Steak Marinierte Garnelenspieße Hähnchenbrust in Harissamarinade Lachs in Buchenspan

Orientalischer Bulgur Maiskolben, Ofentomaten & Rosmarinkartoffeln Selbstgriller ab 20 Personen

Inkl. 7% MwSt: á 35,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 39,48 €

Mit Grill u€d Griller ab 30 Personen Inkl. 19% MwSt: á 43,50 €

BBQ IV

Gegrillter Zucchinisalat mit Fetakäse und Foccaciachips Couscoussalat mit Zucchini Kichererbse und Minze Salat von karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüsse und Honigtomaten Gebeizter Basilikumlachs auf Pesto-Artischockenherzen Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing^{1, 3} und Toppings Brot- und Brötchenkorb mit Buttermischung, Rucola-Frischkäse und Hummus ***

Brisket im Coffee-Rub sous vide gegart und live tranchiert Merguez: pikante Lammbratwurst^{1, 6} Wildlachs-Filets mit Dill-Honig-Marinade Herzhafte Käsekrakauer Spare Ribs in BBQ Marinade Maispoulardenbrust in Cranberry-Honigmarinade ***

Grillkäse Halloumi in BBQ Marinade Verschiedene Gemüsesteaks Gegrillte Violette Kartoffel Ligurisches Gemüse

Mit Grill und Griller ab 50 Personen Inkl. 19% MwSt: á 46,50 €





Unsere feurigen
BBQ MENÜS_

26

BBQ V (Eine individuelle Menüzusammenstellung ist auch möglich)

Mariniertes gegrilltes Gemüse mit Parmesanchips Flusskrebscocktail mit Spargel, verfeinert mit Weinbrand Asiatischer Rindfleischsalat mit Zuckerschoten und Sojabohnenkerne Blattsalat und Rohkostauswahl mit zweierlei Dressing und vier Toppings Quinoasalat mit Gemüse und Mandelstifte Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Tapenaden

Dry-Aged Tomahawk-Steaks mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer
Sous vide gegarter Lammrücken mit Knoblauch und Rosmarin (live tranchiert)
Gegrillte Langustenschwänze mit Knoblauchbutter
Sous vide gegarte Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Gewürzglasur (live tranchiert)
Herzhafte Käsekrakauer
Jerk-Hähnchen gegrillt
Kalbsbratwurst

Portobello-Pilze gefüllt mit Ziegenkäse und Walnüssen Gegrillter grüner Spargel Grillgemüse Lila Kartoffeln gebacken

Mit Grill und Griller ab 50 Personen

€

Inkl. 19% MwSt: á 65,50 €

Unsere dettigen SPANFERKEL MENÜS 27

(AB 50 PERSONEN)

Spanferkel Menü I

Spanferkel live tranchiert
Pulled Turkey

Kartoffelgratin Käsespätzle

Sauerkraut Rahmwirsing Brot- und Brötchenkorb mit Buttermischung, Schmalz & Kräuterquark

Inkl. Buffetpersonal und Spanferkelgrill

€

Inkl. 19% MwSt: á 23,50 €

Spanferkel Menü II

Bunt gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck und Petersilie Gebratenes Bauernbrot mit Obanzer und Schmalz Laugenkonfekt mit Frischkäse und Buttermischung

Spanferkel live tranchiert an Altbiersauce Zarte Hähnchenkeulen in Papirka-Marinade dazu Schmand mit frischen Kräutern

Knöpfle Bratkartoffeln mit Zwiebeln ***

Herrencreme mit Rum und Schokostückchen Schokocreme mit Vanillesauce

Inkl. Buffetpersonal und Spanferkelgrill

€

Inkl. 19% MwSt: á 28.80 €



^{*}Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben..



Unsere dettigen SPANFERKEL MENÜS 28

(AB 50 PERSONEN)

Spanferkel Menü III

Rustikale Wurst und Käseplatte mit Bauernbrot Variation von Räucherfischspezialitäten Gefüllte Champignons mit aromatischem Kräuterfrischkäse Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Parmesantopping Blätterteigschnecken gefüllt Brotauswahl mit Schmalz und Butter ***

Spanferkel live tranchiert an Monschauer Senfsauce Geschmorter Rindereintopf mit Wurzelgemüse Coq au Vin: Hähnchen in Rotwein geschmort mit Pilzen und Perlzwiebeln ***

Drillinge mit Schale Süßkartoffelpüree mit Nussbutter Butterspätzle ***

Buttermaiskolben Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Bohnen im Speckmantel ***

Dreierlei Dessertvariation: Cremig | Fruchtig | Deftig

€

(Inkl. Buffetpersonal und Spanferkelgrill)

Inkl. 19% MwSt: á 37,50 €

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

Unser vielseitigen KALTEN BUFFETS.

29

Inkl. 7% MwSt: á 26,50 € €

Inkl. 7% MwSt: á 35.50 € €

Inkl. 19% MwSt: á 39,48 €

Inkl. 19% MwSt: á 29.47 €

Rustikales Buffet

Saftiger Kasslerbraten 1, 6 aufgeschnitten mit Remoulade Goldgelb gebratene Schweineschnitzel mit Salsadip Partyfrikadellen mit Schafskäse gefüllt dazu Bärlauchdip Dreierlei vom geräucherten Fisch Gurken-Joghurtsalat mit frischem Dill Pellkartoffelsalat mit Schmand, Ei, Gurken & Zwiebeln Bayrischer Weißkohlsalat mit Speck & Petersilie Leichter Nudelsalat mit Tomate

Käseauswahl national Ofenfrische Brotauswahl Gesalzene Butter & Schmalz¹

Internationales Buffet

Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern & Rucola
Putensteaks in Mandeln gebraten mit Honig-Currydip & Früchten
Orientalische Lammfleischbällchen mit Sesam & Paprikacreme
Hähnchenbrust mit Rosmarin & Honig glasiert mit Mandel-Petersilien-Pesto
Stremellachspralinen mit verschiedenen Toppings
Forellencocktail mit roter Zwiebel & Apfel
Geräucherter Heilbutt mit Orange & Preiselbeer
Salat Nicoise mit grünen Bohnen, Thunfisch, Tomaten & Zwiebeln
Thailändischer Nudelsalat mit Chili & Erdnüssen
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Couscoussalat mit Gemüse, Rosinen & Minze

Käsearrangement mit Feigensenf Ofenfrischer Brotauswahl dazu dreierlei Butter



Unsere verführerische **DESSERTAUSWAHL**

30

(PREISE PRO GLAS / STÜCK)

Dessert

Sahnige Vanillecreme mit Fruchtmark Herrencreme mit Rum & Schokostückchen Panna cotta mit Frdbeeren oder Himbeeren Tiramisu mit Kaffeelikör & Kakao Mousse au chocolate dunkel Schokocreme mit sahniger Vanillesauce Topfencreme mit Kirschen & Mandeln

Inkl. 7% MwSt: á 1,90 € € Inkl. 19% MwSt: á 2.11 €

Inkl. 7% MwSt: á 2,50€€

Inkl. 19% MwSt: á 2.78€

Joghurtcreme mit Erdbeeren Zabaionecreme mit Orangenragout und Portwein Passionsfruchtmousse mit Mangosauce Schokoladen-Ingwer-Mousse mit knusprigen Cookie-Chunks Mascarponecreme mit Fruchtragout Mohnmousse mit Erdbeersauce Zitronengras-Mousse auf Brombeerragout mit Pistazie und Kürbis Crumble

Exotischer Fruchtsalat mit Kokossahne Milch-Sahne-Mousse mit Cookie Crumble Bayrische Creme auf feinherbem Fruchtspiegel Schokoladenmousse mit Marillenfruchtmark Kokosmousse mit Limettengelee

Bananenmousse auf Schokoladencreme Schokoladencreme mit Pfirsichragout Exotisches Fruchtragout auf Weißer Mousse Früchte-Ratatouille mit Gallianocreme

Mousse au Chocolate mit Pinienkernkrokant

Limetten-Joghurtmousse Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber

und Pistazien Schokoraspeln Bienenstich im Glas

Mascarponecreme mit Himbeerpüree und Biskuit

Unsere verführerische **DESSERTAUSWAHL**

(PREISE PRO GLAS/STÜCK)

Gebackenes

Kirsch Nougat Schnitte Butterkeks-Schmand Schnitte Valrhona-weiße Schokoladenmousse auf knusprigem Schokoladenboden American Cheesecake Karamellisierte Äpfel auf knusprigen Streuseln "Kalter Hund" zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell

Küchlein von dunkler Schokolade mit Kirschragout Marzipantörtchen mit Marzipanmousse und Schokolade

Inkl. 7% MwSt: á 2.50 € € Inkl. 19% MwSt: á 2.78 €

Käse

Inkl. 7% MwSt: á 8.00 € € Käseauswahl "National" Inkl. 19% MwSt: á 8.90 €

Inkl. 7% MwSt: á 9.00 € € Käseauswahl "International" Inkl. 19% MwSt: á 10,01€

Inkl. 7% MwSt: á 3,50 € € Inkl. 19% MwSt: á 3,89 € Inkl. ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit Buttermischung

*Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.





Inklusive der Reinigung HARDWAREVERLEIH

(PREISE OHNE AUFBAU, INKL. 19% MWST.)

Gedeck

| Buffetgedeck (Teller, Mittelteller, Messer, Gabel) | 3,00 € |
|---|--------|
| Dessertgedeck (Mittelteller, Gäbelchen, Löffelchen) | 2,00€ |
| Kaffee- und Kuchengedeck (Mittelteller, Untertasse, | |
| Tasse, Löffelchen, Gäbelchen) | 2,50 € |
| Suppengedeck rustikal (Schale, Löffel) | 1,50 € |
| Suppengedeck (Suppentasse, Untertasse, Löffel) | 2,00€ |
| Milchkännchen | 1,50 € |
| Zuckerdose | 1,00 € |
| | |

Mobiliar

| Runde Tische (Durchmesser 180 cm) | 15,00 € |
|-----------------------------------|---------|
| Tisch (175 x 80 cm) | 12,00 € |
| Stehtisch (Durchmesser 85 cm) | 10,00 € |
| Polsterstuhl | 5,50 € |
| | , |
| Bierzeltgarnitur (70 x 220 cm) | 20,00€ |
| Pavillon (3 x 3 m) | 50,00€ |

Wäscheverleih

| Tischdecke (130 x 220 cm) weiß | 9,00 € |
|--|--------|
| Tischdecke (130 x 280 cm) weiß | 10,00€ |
| Tischdecke weiß rund | 9,50 € |
| Stehtischhusse stretch weiß inkl. TopCover | 8,50 € |
| Stehtischhusse gebunden weiß | 9,50 € |
| Stuhlhusse weiß | 6.00 € |

Grillequipement

| inkl. Gas | 50,00€ |
|-----------|-------------------------------------|
| inkl. Gas | 150,00€ |
| inkl. Gas | 150,00€ |
| inkl. Gas | 90,00€ |
| inkl. Gas | 50,00€ |
| | inkl. Gas inkl. Gas inkl. Gas |

Servicepersonal 35,00 €/Std.

Inklusive der Reinigung HARDWAREVERLEIH_

(PREISE OHNE AUFBAU, INKL. 19% MWST.)

Gläser

32

| Wasserglas | 0,60€ |
|-----------------|--------|
| Willi-Becher | 0,50€ |
| Sektglas | 0,80€ |
| Kölschstange | 0,80€ |
| Biertulpe | 0,80€ |
| Weizenbierglas | 1,10 € |
| Rotweinglas | 1,10 € |
| Weißweinglas | 1,10 € |
| Ballonglas | 0,80€ |
| Longdrinkglas | 0,60€ |
| Schnapsgläschen | 0,40 € |
| Glühweinbecher | 0,50€ |
| | |

33

Getränkeequipment

| · | |
|--|----------|
| Flaschenkühler Kunststoff | 6,00€ |
| Eiswürfelmaschine | 25,00€ |
| Kukkitoaster | 25,00€ |
| Kaffeemaschine (Fassungsvermögen auf Anfrage) inkl. Filter | 35,00 € |
| Isolierkanne schwarz oder silber | 5,00€ |
| Aschenbecher | 2,50€ |
| | |
| Kühlanhänger | 150,00 € |
| Getränkekühlschrank | 120,00 € |
| Zapfanlage inkl. Kohlensäure | 200,00 € |
| | |

^{*}Alle Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.





Schlemmer L'omplett Service FIRMENGESCHICHTE 34

1991 Im September 1991 legten Dirk und Sigrid Künzer den Grundstein für den "Schlemmer Komplett Service" in der alten Post in Simmerath-Lammersdorf. Ihre Leidenschaft für exzellentes Catering und ihren Unternehmergeist bildeten die Basis für das, was sich zu einem festen Bestandteil der Eifel-Kulinarik entwickeln sollte.

1999 Ein wichtiger Meilenstein war der Umbau im Jahr 1999, der die Kühlkapazitäten des Unternehmens erheblich erhöhte und die Grundlage für weiteres Wachstum schuf.

2009 Im Jahr 2009 erlangte der Schlemmer Komplett Service die EU-Zertifizierung, die seit 2010 vorgeschrieben ist. Damit unterstreicht das Unternehmen sein Engagement für höchste Qualitäts- und Hygienestandards.

2016 Mit Stolz feierte der Schlemmer Komplett Service im Jahr 2016 sein 25-jähriges Bestehen.

2017 Im November 2017 erweiterte Koch Leslee Pietsch das Team und wurde schnell zur "rechten Hand" von Dirk Künzer. Sein Erfahrungsschatz aus renommierten deutschen Küchen bereichert das Unternehmen.

2020 Im Jahr 2020 übernahm Leslee Pietsch das Unternehmen als neuer Inhaber, wobei Dirk Künzer weiterhin mit seiner Expertise im Unternehmen verblieb. Ein starkes Team formte sich.

2021 30 Jahre Schlemmer Komplett Service wird mit einer neuen Küche gefeiert – auf einem 4000qm großen Grundstück wurde 2021 eine neue Großküche errichtet, inklusive 150 qm Kühlfläche und 700 qm Produktionsfläche, um den wachsenden Anforderungen gerecht zu werden.

2022 Die Kapazitäten wurden bereits ein Jahr später weiter ausgebaut und ein zusätzliches 3000qm Grundstück wurde für zukünftige Erweiterungen erworben.

2023 Kein weiteres Jahr ohne Umbau – aufgrund der stetig steigenden Anfragen wurde im Jahr 2023 die Tiefkühllagerfläche aufgestockt, das Lager auf 600qm erweitert und 5 neue Büroräume wurden angemietet. Der Schlemmer Komplett Service bleibt auch nach über 30 Jahren mit Leib und Seele für seine Kunden da.

Unsere affuelle ALLERGENLISTE

35

| Produkte | y Senf | a Krebstiere | O Eier | O Fische | т Erdnüsse | т Sojabohnen | O Milch einschließlich Laktose | I Schalenfrüchte / Nüsse | - Sellerie | - Gluten | x Sesam | - Schwefeldioxid & Sulfite | Süßlupinen | Z Weichtiere |
|---|--------|--------------|--------|----------|------------|--------------|--------------------------------|--------------------------|------------|----------|---------|----------------------------|------------|---------------|
| Fingerfood kalt | | | | | | | | | | | | | | |
| Anti-Pasti-Sticks | | | | - | | | х | | | | | | - | Г |
| Belugalinsen mit Avocado und Garnele | | x | | X | | | X | - | 4E | | | | | |
| Blätterteigtasche mit Käse gefüllt | | П | x | | | | х | | | x | | | | П |
| Ceasarsalat | х | | X | X | | | X | | | | | | | |
| Couscoussalat mit geräucherter Entenbrust | | | | | х | | x | | | | | x | | |
| Crepröllchen mit Lachs und Kräuterpesto | | | X | X | | | x | | | X | | | | |
| Falafelbällchen auf Mango Chutney | x | | x | | | x | x | | x | x | | | | |
| Forellentatar auf Pumpernickel | | | X | X | | | x | | 4-3 | | | | | |
| Gebeitzter Lachs, Gurke, Ingwer, Hüttenkäse | | | | X | | х | x | | | | | | | |
| Goldlocken auf Wakamesalat | | | | X | | | | | | | | | | |
| Grillgemüse mt Honig Ziegenkäsecreme | | | | | | | х | X | | | | | | |
| Lachs Frischkäseröllchen | | | | X | | | x | x | | | | | | |
| Lachspralinen | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Laugengebäck mit Frischkäse | | | | | | X | X | | X | | | | | |
| Linsen Quinoa Salat mit Minze | | \perp | | | | | | | X | | | | | |
| Mango-Mozzarellaspieß | | | | | | | X | _ | | | | | 1 | _ |
| Melone Mozzarella Spießchen | _ | _ | | | | | X | | 9 | | _ | | | _ |
| Räucherfisch Häppchen | _ | _ | X | | | X | | | | | X | | | _ |
| Rindercarpaccio mit Parmesan und Pinienkernen | | | | | | | | X | | | _ | | | \vdash |
| Roastbeefröllchen mit Roqufortcreme | | | | | | | X | | | | | | | |
| Schinken-Spargelröllchen | _ | - | | | | | X | | | | | | | \vdash |
| Tomate-Mozzarellasticks Trauben-Käsespießchen | _ | | - | | | | X | | | | | | | \vdash |
| Vitello Tonnato klassisch | | | x | X | | | X | | | | | | | \vdash |
| Ziegenkäsepralinen | - | | ^ | | | x | X | | - | | | | | \vdash |
| Zucchini-Fetakäse-Röllchen | | | | | | x | ^ | | | | | | | |
| Stremellachspralinen | _ | | | x | | x | | | 0 0 | | | | | |
| Tomate-Oliven-Spießchen | | | | î | | ^ | x | | | | | | | |
| Fingerfood warm | | | | | | | ^ | | | | _ | | | _ |
| Börek mit Gemüsefüllung | | × | Т | | х | x | x | | х | x | | | | $\overline{}$ |
| Bunter Gemüsestrudel | | Ť | x | | Ê | | - | | X | x | | | | |
| Chicken Ananas Stick | | | | | | | | х | | | | | | |
| Chicken-Buttermilk-Sticks | | | | | | | | | x | | | | | |
| Chicken Kokos Finger | | | | x | х | | | | 1.11 | | | | | |
| Fetakäse im Speckmantel | | | | | | | X | | | | | | | |
| Fleischbällchen mit Salsa | x | | x | | | х | | | x | x | | | | |
| Garnele im Kartoffelmantel | | x | | X | | X | 7 | 20 | | | | | 2 1 | |
| Hähnchen-Teriyakispieß mit Sesam | | | | | | x | 2 | | X | | x | | 2 3 | |
| Klassische Quiche Lorraine | | | X | | | | X | | | X | | | E | |
| Kleine Reibekuchen mit Lachs | | | X | X | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |





| ALLERGENLISTE Produkte | Senf | Krebstiere | Eier | | Erdnüsse | Sojabohnen | Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte / Nüsse | Sellerie | Gluten | Sesam | Schwefeldioxid & Sulfite | Süßlupinen | Moiobtion |
|--|--------|------------|------|------|----------|------------|------------------------------|------------------------|---------------|---------------|-------|--------------------------|------------|-----------|
| | Α | В | С | D | E | F | G | Н | 1 | J | K | L | M | 1 |
| Fingerfood warm | _ | | _ | _ | _ | _ | | _ | _ | _ | _ | | | _ |
| Mini Burger Pulled Pork mit BBQ Sauce | | | X | _ | | | X | | | X | | | | L |
| Minipizzen | | | X | _ | | | X | | | X | | | | L |
| Mini Plant Burger | | | | _ | X | | | X | | _ | | | | L |
| Mini Wraps mit Hähnchen | | | | _ | | | | | $\overline{}$ | x | _ | | | L |
| Pastrami Burger | | | | | | X | | | X | _ | | | | L |
| Reibeküchlein mit Räucherlachs | | | _ | x | _ | | X | | | _ | _ | | | L |
| Reibeküchlein mit Zucchini | | | X | | | | X | - | | | | | | L |
| Scampis im Teigmantel | | X | X | | | | | | | х | | | | L |
| Sesam Karotten Knuspersticks | | | | | | | | X | X | X | | | - | L |
| Tempura Garnelen Wasabi | | X | | X | | X | | | | | | | 23 | L |
| Yakitorispieße mit Sweet Chilli Sauce | | | | | | X | | | | X | | | | |
| Fingerfood süß | | | | | | | | | | | | | | |
| New York Cheesecake | | X | | | | X | X | | X | | | | | Γ |
| Mascarpone Himbeermousse | | | | | | | x | | | | | | | Γ |
| Apfelstrudel mit Vanille | | x | | | | х | | | х | | | | | Γ |
| Canapés | - 22 - | | | 3 30 | | | | | 200 | - | | | 5 - | Ī |
| Aal | | | | x | | | х | | | x | | | | Γ |
| Entenbrust | | | | | | | x | | | x | | | | Г |
| Forellenfilet | | | | x | | | x | | | x | | | | Γ |
| Hähnchenbrust | x | | x | | | | x | 0.0 | | x | | | 2 | Г |
| Heilbutt | | | | x | | | x | 100 | | x | | | | Г |
| Krabben | | x | | | | | x | | | x | | | | Г |
| Lachs | | | | x | | | x | 1 1 | | x | | | - | r |
| Mett | x | | | - | | | x | | | x | | | 1 | r |
| Parmaschinken | x | | | | | | x | | | x | | | | r |
| Rührei mit Kräutern | - | | x | | | | X | | | x | | | | H |
| Salami | x | | ^ | | | | X | | | x | | | | H |
| Schinken gekocht | _^ | | x | | | | X | | | X | | | | + |
| Schinken roh | x | | ^ | | | | X | | | x | | | | - |
| Schweinebraten | X | | | | | | X | | | X | | | | + |
| Schweinebraten | | | | | | | | 2 3 | | $\overline{}$ | | | 0 0 | + |
| Tomate-Mozzarella, Gouda, Rouquefort, Brie, St. Albray | X | | | | | | X | 2-0 | | X | | x | | + |
| Frühstück | | | 2 | | - 10 | | A | 1000 | | ^1 | | ^ | 2.5 | _ |
| Butter, Margarine | T | | | 1 | | | х | | | T | | | | Г |
| Gouda / Brie / Grünländer / Emmentaler / Frischkäse | | | | | | | x | | | 1 | | | - | + |
| Kleine Frikadellen | x | | x | | | | ^ | | | x | | | | - |
| Kräuterguark | 1 | | ^ | | | | х | | | - | | | 7 0 | H |
| Lachs & Forelle geräuchert | | | | x | | | ^ | | | 1 | | | | H |
| Milch, Skyr | | | | ^ | | | х | | | - | | | | H |
| Rührei | | | v | | | | 100 | | | - | | | | + |
| Verschiede Brötchen, Brot, Croissants, Dänisches Plundergebäck | | | X | | | | X | | | x | | | 1000 | + |
| Vollkommüsli | | | | - | v | | | ~ | | _ | | | | + |
| Service No. Control of the Control o | | | | | X | | | X | | X | | | | L |
| Suppentopf | - | | | | | _ | | | | - | | | | _ |
| Cremige Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch | | | | | | | X | | | 4 | | | | L |
| Curry-Kokossuppe mit Hähnchen, Orange & Zitronengras | | | | | | X | X | | X | | | | | L |
| Deftige Kartoffelrahmsuppe mit Speck, Zwiebeln & Kräutern | | | | | | | X | | | X | | | | L |
| Erbsensuppe mit Mettwurst | | | | | | | | | X | | | | | L |
| Klare Rindfleischsuppe mit Einlage | | | x | | | | x | - | x | X | | | | L |
| Koreanischer Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch, Rindlfeisch oder Tofu | | | - 1 | X | | | | X | | | | | | Ĺ |
| Linsensuppe mit Brühwurst | | | 3 5 | | | | | x | 7 3 | | | | | ſ |
| Linsensuppe mit brunwurst | | | | | | | | ^ | | | | | | L |

| ALLERGENLISTE Produkte | Senf | Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte / Nüsse | Sellerie | Gluten | Sesam | Schwefeldioxid & Sulfite | Süßlupinen | Weichtiere |
|---|---------------|------------|------|--------|----------|------------|------------------------------|------------------------|----------|--------|-------|--------------------------|------------|------------|
| | Α | В | С | D | E | F | G | Н | 1 | J | K | L | М | N |
| Suppentopf vegetarisch | _ | | _ | | | _ | | | _ | _ | | _ | | |
| Creme von frischen Pfifferlingen mit Aprikose & Majoran | \vdash | | | | | | X | | | X | | | | |
| Creme von grünem und weißem Spargel (saisonal) Cremesuppe von geschmorten Hokkaidokürbis, Kürbiskernen & Öl | \vdash | | | | _ | | X | x | | x | | | | |
| Fruchtige Tomaten-Creme mit Basilikum & Wildreis | \vdash | | | | | | X | X | | X | | | | |
| Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Croutons | Н | | | | | | x | | x | ^ | | | | |
| Karotten-Orangen-Creme mit Ingwer | \vdash | | | | | | x | | ^ | x | | | | |
| Lauchcremesuppe mit Briekäse | | | | | | | X | | | | | | | |
| Montjoier-Ursenf-Samtsüppchen | x | | | a 1 | | | x | | v . | х | | | | |
| Sahnige Broccoli-Creme mit gerösteten Mandeln | | | 8 / | | - } | | x | x | 1 0 | x | | 3.00 | 2 8 | |
| Spanische Mandel-Knoblauchsuppe | | | | 20 19 | | | X | 1 | 1 | | | - 4 | | |
| Zuckererbsenschaumsuppe mit Currycroutons | | | | | | | X | - | | | | | | |
| Zwiebelsuppe mit Käsecroutons | | | | | | | x | | | х | | | | |
| Party Snacks | _ | _ | | | | | | | | | | | | |
| Burgerpatties | X | | X | | | | | | | X | | | | |
| Chipotles | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Spießbraten mit Schmorzwiebeln | x | | | | | Н | | | x | | | | | |
| Tacos Sushi auf Anfrage | \vdash | | | | | | | | | X | | | | |
| Vorspeisen Fleisch | | _ | | | | _ | _ | | _ | _ | | | | |
| Carpaccio vom Angus Rind Parmesan Pinienkerne Kräutersalat | | | | - | | | х | x | | | | | | |
| Entenbrust mit Eichenholz geräuchert auf Waldorfsalat | \vdash | | | | | | x | ^ | х | | | | | |
| Geräucherte Truthahnbrust mit marinierten Pilzen gebratener Paprikasalat | | | | | | | X | | | | | | | |
| Gebratene Zucchini Serranoschinken gegrillte Aubergine Sauerrahm | Г | | | | | | | | | | | | | |
| Kresse Pinienkerne | | | | | | | X | X | - 3 | | | | | |
| Rosa gegarte Rinderhüfte mit Kräutersauce & Pilzsalat | | | | | | | X | X | | | | | | |
| Rosa gegartes Roastbeef mit Estragon & Gorgonzola | ᆫ | | | | | X | X | | | | | | | |
| Sous vide gegarte Rinderhüfte Kräutersauce Pilzsalat Frischkäse | \vdash | | | | | X | X | | X | | | | | |
| Som tam thai-grüner papayasalat / Rosa Rinderhüfte / Erdnüsse | H | х | | | х | х | | х | | | х | | | X |
| Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern Wildschweinrücken mit Rotweinbirne & Sauce Cumberland | Н | | X | X | _ | | X | v | | _ | _ | - | | |
| Luftgetrockneter Schinken mit Parmesan und Rucola | \vdash | | Х | X | | | x | X | - | | | | | |
| Geräucherte Truthahnbrust mit Currysauce | \vdash | | | | | х | x | | | | | | | |
| Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Creme fraiche & Pinienkernen | | | | | | ^ | x | x | | | | | | |
| Vorspeisen Fisch | | | | | | | - | | | | | | | |
| Black Tiger Garnelen süß-sauer mit Wokgemüse & Curry-dip | | x | × 0 | 9 3 | - 3 | x | x | | 3 | | | 200 | 9 9 | |
| Caipirinha Lachs mit Wasabi-Creme fraiche | | | | X | | | x | | 1 | | | S A | 2 V | |
| Caipirinha Lachs mit Zuckerschoten-Chillisalat & Creme Fraiche | | | 10 | X | | | x | | 0 | | | | | |
| Dreierlei vom Räucherfisch mit Apfel- Meerrettich Preiselbeersahne | X | X | | X | | | X | | | | | | | X |
| Flusskrebs Cocktail mit creme fraiche Schnittlauch | | x | | | | | X | | | | | | | |
| Forelle mit Sahne-Meerrettich & Dill | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Forellencocktail mit roter Zwiebel und Apfel | - | | | X | | | X | | | | | | | |
| Gebeitzter Lachs & geräucherte Forelle mit Dill, Zitrone, 2erlei Dip Gebeizter Lachs eingelegte Gurke Ingwer Hüttenkäse Dill | X | | | X | | | X | | | | | | | |
| Geräucherter Heilbutt mit Orange und Preiselbeere | | | | X | | | X | | - 6 | | | 2 12 | - 0 | |
| Geräucherter Heilbutt mit Zitronencreme und Shiso Purple | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Lachscarpaccio mit Creme fraiche & Zitrone | | | 2 3 | x | | | x | | | | | | | |
| Lachstatar mit Avocado & Chili | | | 10 | x | | | x | | | | | - 15 | | |
| Reibeküchlein mit Gravedlachs & Honig-Dill-Senfdip | x | | х | x | | х | | | | х | | C = 72 | | |
| Stremellachspralinen | | | | X | | X | | | | | | - 0 | | |
| Räucherfischröllchen mit Oliven-Frischkäse | | | | x | | | x | | | | | | | |
| | $\overline{}$ | x | | X | | | x | | | | | | | |



| ALLERGENLISTE | > Senf | n Krebstiere | o Eier | J Fische | n Erdnüsse | n Sojabohnen | 2) Milch einschließlich Laktose | I Schalenfrüchte / Nüsse | - Sellerie | - Gluten | ਸ Sesam | Schwefeldioxid & Sulfite | Süßlupinen |
|---|--------|--------------|--------|----------|------------|----------------|---------------------------------|--------------------------|------------|----------|---------|--|------------|
| Vorspeisen Fisch | 10 | 0 | U | U | | • | U | 11 | - | v | IX | - | 141 |
| Gebeizter Basilikumlachs auf Pesto-Artischockenherzen | x | | | x | | х | х | x | | | | | |
| Flusskrebscocktail mit Spargel, Weinbrand | X | x | | X | | ^ | X | _ | | | | | |
| Vorspeisen vegetarisch | 1^ | | | | | _ | ^ | | - | _ | _ | _ | |
| Büffelmozzarella Strauchtomate Basilikum Olivenöl | | | | | | | x | x | | | | | |
| Mango-Büffelmozzarella Limetten-Chillidressing Minze Cashewkernen | - | | | | | Н | X | X | | - | | | |
| | | | | | | | | | | - | | | |
| Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum | - | | | | | | X | X | | | | | |
| Anti Pasti | | | | | | | X | | | | | \square | |
| Ziegenkäsepops | | | | | | | X | | - | | | | |
| Blätterteigschnecken gefüllt | | | X | | | | X | | | X | | | |
| Salate | Gt. | | | | | | | | | | | | |
| Asiatischer Rindfleischsalat | х | | | | X | х | | X | | | X | | |
| Bayrischer Weißkohlsalat mit Speck & Petersilie | | | | | | | X | | | | | | |
| Karamellisierter Ziegenkäse mit Walnüssen und Kirschtomaten | | | | | | | x | х | | \neg | | | |
| Bulgursalat mit Joghurt und Minze | | | | | | | x | | | х | | | |
| Caesarsalad mit Hähnchenbrust | x | | х | x | | х | x | x | | | | | |
| Cous Cous Salat mit Gemüse, Rosinen & Minze | | | - | - | | | 1 | ^ | | x | | | |
| Eifler Knudelsalat | x | | х | | \vdash | | x | | | x | | | |
| Feldsalat mit Speckstibbeln | x | | ^ | | | | x | | | ^ | | | |
| Fetakäse-Paprikasalat mit Oliven | - | | | | | | X | 0 0 | | | | | |
| Gurken-Joghurtsalat mit frischem Dill | | | x | - 3 | \vdash | \vdash | X | | | | | | |
| Gurkensalat "Klassisch" | x | H | ^ | | H | | ^ | | | | | | |
| Kartoffelsalat "Hausfrauenart" | X | | x | S 5 | | | x | 5 5 | | | | | |
| Krautsalat | - | | ^ | | H | | ^ | | | | | \vdash | |
| Nudelsalat "klassisch" | | | 1. | | | \vdash | | | | 3. | | | |
| | | | X | | | | X | | | X | | | |
| Orecciette Salat mit Limonen Vinaigrette | | | Х | | | Н | X | | | х | | | |
| Pellkartoffelsalat mit Schmand, Ei, Gurken, Speck | X | | X | | | | X | | | | | | |
| Saisonaler Pilzsalat mit Lauch & Kerbel | | | | | Ш | х | | X | | | | Ш | |
| Salat Nicoise mit grünen Bohnen, Thunfisch, Tomaten & Zwiebeln | | | X | X | | | | | | | | | |
| Schwäbischer Kartoffelsalat | x | | | | | | | 1 3 | | | | | |
| Thailändischer Nudelsalat mit Erdnüssen | | | | 4 | X | X | | | | X | | | |
| Kräuterpilzsalat gegarte Rinderhüfte Erdnüsse | | | | | х | х | | | x | | | | |
| Mango-Avocado Salat | x | | | | | | x | | | | | | |
| Zartweizensalat mit Cashewkernen, Zucchini und Paprika | X | | | | | | - | x | | | | | |
| Bohnensalat | x | | | | | | | _ | | | | | |
| Kichererbsensalat mit Karotte, Curryblättern, Ingwer, Granatapfel | - | | х | - 3 | | х | x | 2.5 | | | | | |
| Gegrillter Zucchinisalat mit Fetakäse und Foccaciachips | | | ^ | | | Ĥ | x | | | x | | | |
| Coucoussalat mit Zucchini, Kichererbse und Minze | | \vdash | | | | х | ^ | | | ^ | | | |
| Quinoasalat mit Gemüse und Mandelstifte | | | | | | Ĥ | | X | | | | | |
| Nicoise mit grünen Bohnen, Thunfisch, Tomaten & Zwiebeln | | | | | H | \blacksquare | | ^ | | | | | |
| | | _ | ш | X | ш | ш | | | | _ | | ш | |
| Dips und Dressings | - | | 30 | | | | | 2 | | _ | | | 3 0 |
| Balsamico Dressing | X | | | | Н | \square | 1000 | | | | | | |
| Bärlauch Dip | | | | | | | X | X | | | | | |
| BBQ Dip | | | | | | \vdash | | | X | | | | |
| Caesardressing | x | | X | X | | | X | X | | | | | |
| Essig-Öl Dressing | X | | | | Ш | ш | | | | | | | |
| Frenchdressing | X | | X | | | | X | | | | | | |
| Guacamole | | | | | | | X | | | | | | |
| Hamburgersauce | X | | | | | | X | | | | | | |
| Honig-Currydip | | | X | | | | X | | | | | | |
| Honig-Dill-Senf Dip | x | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| Dips und Dressings | ALLERGENLISTE | ıţ | Krebstiere | | she | Erdnüsse | Sojabohnen | Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte / Nüsse | Sellerie | ten | Sesam | Schwefeldioxid & Sulfite | Süßlupinen | z Weichtiere |
|--|--|------|------------|------|--------|----------|------------|------------------------------|------------------------|----------|----------|-------|--------------------------|------------|--------------|
| Dips und Dressings Joghurt-Minzdip | Produkte | Senf | Kre | Eier | Fische | | | Milo | Sch | Sell | . Gluten | Ses | Sch | Sug | Wei |
| Joghurt-Minzdip | Dips und Dressings | IA | В | C | D | E | F | G | Н | 1 | J | K | L | М | IN |
| Kartoffel-Speckdressing X | | | | | | | | x | | | | | | | Г |
| Mandel-Petersilien-Pesto | Kartoffel-Speckdressing | х | | | | | | | | | | | | | Г |
| Mayonaise | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Mayonnaise X | Mandel-Petersilien-Pesto | | | x | | | | | x | | | | | | Г |
| Meerretich Dip | Mango-Currydip | | | X | | | | X | | | | | | | Г |
| Paprikacreme | Mayonnaise | | | х | | | | х | | | x | | | | |
| Preiselbeersahne Ranchdressing Ranchdressing Remoulade Salsa Dip Schmand Senf X | Meerrettich Dip | | | | | | | | | | | | | | |
| Remoulade Salsa Dip Schmand Senf Tzatziki X X X X X X X X X X X X X X X X X X X | | | | х | | | | x | | | | | | | |
| Remoulade | Preiselbeersahne | | | | | | | X | | | | | | | |
| Salsa Dip Schmand Schmand Senf X | | | | | | | | x | | | | | | | |
| Schmand | Remoulade | | | | | | | X | | | | | | | |
| Senf | Salsa Dip | | | | X | | | | | x | | | | 2 | |
| Tzatziki | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Honig-Ingwer Dressing | 7.737 | х | | | * 1 | | | | | | | | | | |
| Limetten Vinaigrette X | | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Sauerrahmdip | | | | | | | | | | | | ┖ | | | L |
| Lasagne Gemüselasagne mit Gouda & Tomaten | | X | | | | | | | | | | | | | |
| Captiling mit Ricotta and Spinat Captiling mit | | | | | | | | х | | | | | | | L |
| Semüselasagne mit Gouda & Tomaten | Feigensenf | X | | | | | | | | | | | | | |
| Mit Blattspinat x | | | | _ | | _ | _ | | _ | _ | | _ | _ | _ | _ |
| Mit Blattspinat und Lachs x x x x x x x x x x x x x x x x x x x | | | | _ | | | | | | X | | | | | |
| Mit Hackfleisch x | | | | - | | | | _ | | | _ | | | | |
| Mit Waldpilzen und Schnittlauch x x x Pasta Asia-Nudelpfanne, Gemüse, Hähnchenbrust, Sesam, Kokos, Chili X | | | | | X | | | | | | | L | | | |
| Pasta | | | | _ | | | | _ | | | _ | | | _ | |
| Asia-Nudelpfanne, Gemüse, Hähnchenbrust, Sesam, Kokos, Chili | | _ | | X | | _ | _ | X | _ | _ | X | _ | _ | _ | _ |
| Sefüllte Pasta mit Ricotta & Spinat | | _ | | | | | | · · | | ı, | - | | | | _ |
| Ofencannelloni mit Käse & Spinat, Kräutersahnesauce x x x x Ofencannelloni mit Rindfleisch & Gemüse, pikante Tomatensauce x | | | | - | | | | | | <u> </u> | _ | X | | - | H |
| Ofencannelloni mit Rindfleisch & Gemüse, pikante Tomatensauce x | | | | _ | | | | | | | _ | | | | |
| Pasta aus dem Parmsanleib mit Trüffelsauce / Pinienkerne | | | | _ | | | | _ | | | _ | | | | |
| Remüsestrudel Remüsestrude | | | | _ | | | | | Y | | _ | | | | |
| Pasta Tortellini mit Ricotta und Spinat x <td< td=""><td></td><td></td><td></td><td>_</td><td></td><td></td><td></td><td>_</td><td><u> </u></td><td>Y</td><td>_</td><td>¥</td><td></td><td></td><td></td></td<> | | | | _ | | | | _ | <u> </u> | Y | _ | ¥ | | | |
| X | | | | | | | | ^ | | | | | | | |
| Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne | | | | īv | | | | v | | | v | | | _ | |
| Saucen Carbonara | | | | _ | | | | | Y | | Ŷ | | | | |
| Trüffelsauce x Zitronen-Kräutersauce x Käse-Kräutersauce x Arrabiata x Wald-Schnittlauch x Basilikumpesto x Frutti di Mare x Apfel-Calvados x Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce x | | | | - | | _ | | | | | - | | | | _ |
| X X X X X X X X X X | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne | | _ | | | | | x | | | | П | | | Г |
| Zitronen-Kräutersauce x Käse-Kräutersauce x Arrabiata x Wald-Schnittlauch x Basilikumpesto x Frutti di Mare x Apfel-Calvados x Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce x | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen | | | | _ | | | _ | | | | | | | |
| Käse-Kräutersauce x Arrabiata x Wald-Schnittlauch x Basilikumpesto x Frutti di Mare x Apfel-Calvados x Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce x | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara | T | | | | | | | | - | | | | | |
| Arrabiata X X Wald-Schnittlauch X X Basilikumpesto X X Frutti di Mare X X Apfel-Calvados X X Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce X X | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce | | | | | | | X | | | _ | _ | | | |
| Wald-Schnittlauch x Basilikumpesto x Frutti di Mare x Apfel-Calvados x Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce x | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce | | | | | | | | | - | | | | | |
| | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce | | | | | | | x | | | | | | | |
| Frutti di Mare Apfel-Calvados Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Arrabiata | | | | | | | x | | | | | | | |
| Apfel-Calvados Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Arrabiata Wald-Schnittlauch | | | | | | | x x | x | | | | | | |
| Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Arrabiata Wald-Schnittlauch Basilikumpesto | | x | | x | | x | x x x | x | | | | | | |
| | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Arrabiata Wald-Schnittlauch Basilikumpesto Frutti di Mare | | x | | x | | x | x x x x | x | | | | | | |
| | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Arrabiata Wald-Schnittlauch Basilikumpesto Frutti di Mare Apfel-Calvados | | x | | x | | x | x x x x | x | | | | | | |
| Meerrettichsahnesauce / Safransauce | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Arrabiata Wald-Schnittlauch Basilikumpesto Frutti di Mare Apfel-Calvados | | x | | x | | x | x x x x | x | | | | | | |
| Pikante Paprikasauce | Tortellini mit Tomate-Mozzarella mit Pinienkerne Saucen Carbonara Trüffelsauce Zitronen-Kräutersauce Käse-Kräutersauce Arrabiata Wald-Schnittlauch Basilikumpesto Frutti di Mare Apfel-Calvados Rotweinsauce / Marsalasauce / Pfefferjus / Cranberrysauce Weißweinsauce / Martini-Pfeffersauce | | x | | x | | x | x x x x x x | x | | | | | | |





| | _ | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--------------|--------|----------|------------|--------------|------------------------------|------------------------|------------|----------|---------|--------------------------|--------------|--------------|
| ALLERGENLISTE | | liere | | | ess | ohnen | Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte / Nüsse | 0 | 22 | , | Schwefeldioxid & Sulfite | pinen | tiere |
| Produkte | > Senf | σ Krebstiere | O Eier | □ Fische | m Erdnüsse | т Sojabohnen | O Milch | I Schale | - Sellerie | ← Gluten | ⊼ Sesam | - Schwe | ≥ Süßlupinen | z Weichtiere |
| Saucen | | | | | | | | | | | | | | |
| Sauerbratensauce | | | | | | | x | X | | | | | | |
| Monschauer-Senfsauce / Senfsauce | x | | | | | | X | | | | | | | |
| Orangen-Pfeffersauce | | | | | | | X | | | | | | | |
| Kräutersahnesauce | | | | | | | х | | | | | | | |
| Krustenbratensauce / Rinderroulardensauce | | | | | | | X | | | | | | | |
| Altbiersauce | | | | | | | х | | | | | | | |
| Mango-Currysauce / Curry-Kokossauce | | | | | | | x | | | | | | | |
| Bolognese | | | | | | | X | | - | | | | | |
| Schinken-Sahnesauce | | | | | | | X | | | | | | | |
| Sauce Hollandaise / Sauce Beranaise | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Gorgonzola-Walnuß-Sahne | | | | | | | X | | | | | | 2 5 | |
| Béchamel Trüffelsauce Sauce Cumberland | | | - 7 | 1 1 | - 1 | | X | 2 7 | 0.0 | | | | 5 | |
| | | | | | | | X | | | | | | | |
| Braune Sauce Vino Bianco-Sauce | | | | | | | | | | X | | | | |
| | | | | | | | X | - | 0 - 1 | | | | | |
| Morchel-Rahmsauce Zitronen-Thymiansauce | | | | | | | X | | | | | | | |
| Orangensauce | | _ | | | | | x | | | _ | | | _ | |
| Salbei-Walnuss-Butter | | | | | | | X | | | | | | - | |
| Thymianjus | | | | | | | | | | x | | | | |
| Kräuterveloute | | | | | | | x | | | A | | | | |
| Zitrus-Kräuterbutter | | | | | - | | x | 2 0 | | | | | | |
| Cocnac-Pfeffersauce | | | | | | | Ŷ | | | x | | | | |
| Tomaten-Gorgonzolasauce | | | | | | | x | | | _ | | | | |
| Plateat | | | | | | | | | _ | | | | | |
| Fleisch | | | | | | | | | | | | | | |
| Coq au vin geschmorte Geflügelkeulen in Rotwein Flanksteak in BBQ Coffeerub | - V | _ | | | | v | | v | v | X | | X | - | |
| Gefüllte Perihuhnbrust in Haselnussbutter | х | | x | | | X | x | X | X | x | | | | |
| Gefüllte Rindsroularde mit Speck, Zwiebeln & Gurke | x | | X | | | | X | X | | X | | | - 1 | |
| Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsauce & Perlzwiebeln | ^ | | | | | | | | | X | | x | | |
| Kleine Putenschnitzel | | | | | - 2 | | | | | x | | ^ | | |
| Mediterrane Puten Involtini | | | x | | | | x | | | ^ | | | | |
| Pfannengyros | x | | ^ | | - 3 | | ^ | | x | | | | | |
| Piccata Milanese (Schweineschnitzel in Parmesan gebraten) | Â | | | | | | x | 2 4 | ^ | x | | | | |
| Putenschnitzel in Mandeln | | | | | | | ^ | x | | x | | | | |
| Rahmgeschnetzeltes vom Schwein | | | | | | | x | | | x | | | 9 | |
| Rinderhüftsteak mit Peffer & Rosmarin | x | | | | | | | | х | | | | | |
| Rinderschmorbraten in Burgunder | | | | | | | | | | X | | x | | |
| Rostbratwurst Thüringer Art | x | | | | | | | | | | | | | |
| Rumpsteak nach Art des Hauses | x | | | | | | | | X | X | | | | |
| Schweinerückensteak | x | | | | | | | , , | | x | | | | |
| Schweineschnitzel | | | | | | | | | X | | | | | |
| Spanferkelrücken und Keule | х | | | | | | | | | | | | | |
| Tandoori-Hähnchenspieße | | | | | | | | | X | - 3 | | | 3 | |
| Sauerbraten vom Rind "Rheinische Art" mit Rosinen und Printen Pfeffer-Rahmbraten aus der Schweineschulter | | | | | | | X | x | | | | | * * | |
| Piccata von der Hähnchenbrust | | | x | | 1 9 | | X | 7.3 | 0. (| x | | | - 2 | |
| Puten-Involtini | | | ^ | | | | X | =0 | | ^ | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Gefüllte Perihuhnbrust in Haselnussbutter | | | 100 | 1 | | | X | | 1 | X | | | 0.00 | |
| | | | x | | | | X | | | X | | | | |

| ALLERGENLISTE | يو. | Krebstiere | _ | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | ch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte / Nüsse | Sellerie | Gluten | Sesam | Schwefeldioxid & Sulfite | Süßlupinen | Weichtiere |
|--|--------|------------|-------------|--------|----------|------------|---------------------------|------------------------|----------|--------|-------|--------------------------|------------|------------|
| Produkte | A Senf | B Kre | O Eier | D Fisc | m Erd | F Soj | O Milch | H Sch | - Sel | L Glu | x Ses | J Sch | N Saf | Z We |
| Fleisch | | _ | _ | | _ | _ | | | | | _ | | | |
| Jerk-Hähnchen Partyfrikadellen mit Schafskäse gefüllt | - | | | | | | X | | | | | | | |
| | | _ | | - | | _ | X | | | _ | ш | | | - |
| Fisch Black Tiger Garnelen | | l u | 1 | | | | | | | | | | | _ |
| | | x | | - | | | 1000 | | | | Н | | | _ |
| Dorade Fiordferallo / Silhedeehe | | | 1 | X | | | X | | | | | | 5 4 | |
| Fjordforelle / Silberlachs | | | | X | | | X | | 100 | | | | 3 1 | |
| Flusskrebs | | x | | | | | X | | | | | | | |
| Forellen | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Hummer Jakosmuschel | | x | | 00.00 | | | X | | 20 0 | | | | | |
| The state of the s | | | | | | | X | - | | | | | | X |
| Lachs in Buchenspan | | | - | X | | | | | | | | | | |
| Lachsfilet gebraten | | | | X | | | x | | | | | | | |
| Rotbarsch | | | | X | | | X | | - | | | | | |
| Saltimbocca vom Rotbarsch | | | | X | | | X | | | | ш | _ | | |
| Scampispieße | | x | | | | | X | | | | | | | |
| Wolfsbarschfilet | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Zanderfilet | | | 1 | X | | | x | | 1 | | | | 4-1 | |
| Seeteufel | | | | | | | X | | | | | | | |
| Zanderfilet in Kräuterkruste | | | | | | | X | | | | | | | |
| Seezunge | | | | | | | X | | | | | | | |
| Marinierte Scampispieße | | X | | | | | X | | | | | | | |
| Langustenschwänze | | x | | | | | X | _ | | | | | | |
| Beilagen | | | 70-10 | 00 0 | | | | | | | | | | |
| Basmatireis | | | | | | | x | | | | | | | |
| Bratkartoffeln | | | | | | | x | | | | | | | |
| Butterspätzle | | | X | | | | x | 0.00 | | X | | | - | |
| Döppekooche | | | | | | | х | - 9 | 1 | | | | | |
| Falafel | | | X | - | | | | - | 1 | | | | | |
| Gebutterte Tagliatelle / Bandnudeln | | | x | | | | x | | | x | | | | |
| Gemüsestrudel | | | X | | | | X | X | | X | | | | |
| Gnocchi im Salbeibutter / Gnocchi | | | х | | | | x | | | x | | | | |
| Grenaille Kartoffeln / Grillkartoffel | | | | | | | X | | | | | | | |
| Kartoffelgratin | | | | | | | x | | | | | | | |
| Kartoffelklöße | | | | | | | x | | , . | x | | | | |
| Kartoffel-Lauchgratin | | | | | | | x | | | | | | | |
| Kartoffelpüree / Kartoffelstampf | | | | | | | x | | | | | | | |
| Kartoffelspalten / Gebutterte Schwenkkartoffeln | | | | | | | x | | | | | | | |
| Kleine runde Kartoffeln / kleine gebratene Kartoffeln | | | | | | | X | | 3 | | | | 1 | |
| Makkaroni | | | х | 2 | | | x | | | x | | | | |
| Ofenkartoffeln / Grillkartoffeln | | | | | | | X | | | | | | | |
| Orientalischer Bulgur | | | | | | | | | | X | | | | |
| Pappardelle | | | X | | | | x | | | X | | | | |
| Pesto-Gnocchi | | | X | | | | х | | | х | | | | |
| Pestokartoffeln | | | | | | | | x | X | | | | | |
| Rahmgnocchi / Gorgonzola-Gnocchi | | | х | | | | х | | | х | | | | |
| Rosmarinkartoffeln / gebratene Kartoffelwürfel | | | | | | | x | | | | | | | |
| Röstkartoffeln / Kräuterkartoffeln / Thymiankartoffeln | | | | | | | x | | | | | | | |
| | | | | | | | X | | | | х | | | |
| Sesamkartoffeln | | | The same of | | | | | | 100 | | | | | |
| Sesamkartoffeln Süßkartoffelpürre | | | | | | | x | | | | ^ | | | |



| ALLERGENLISTE | y Senf | σ Krebstiere | O Eier | O Fische | m Erdnüsse | т Sojabohnen | O Milch einschließlich Laktose | I Schalenfrüchte / Nüsse | - Sellerie | Cluten | ス Sesam | r Schwefeldioxid & Sulfite | Süßlupinen | - Melabilese |
|--|----------|--------------|--------|----------|------------|--------------|--------------------------------|--------------------------|------------|----------------------------|---------|----------------------------|------------|--------------|
| Beilagen | | | | | | | | | | | | | | Ī |
| Mie-Nudeln | | | | | | | х | | | | | | 2.0 | Γ |
| Pilzmaultaschen | | | | | | | x | | | | | | | Γ |
| Schupfnudeln | | | | | | X | | X | | X | | | | |
| Fettuccine Fussiloni | | | X | | | | X | | | | | | | L |
| Naanbrot | | | | | X | X | Ш | X | Ш | X | | | | L |
| Indische Linsenbällchen | _ | | | | | X | | | X | | | | | Ļ |
| Kräuter-Tagliatelle | | _ | | | | | X | | Н | | | | | Ļ |
| Süßkartoffelpürre | - | | | | - | | X | | | 2000 | | | | ╀ |
| Gefüllte Gnocchis mit Ricotta Käsespätzle | _ | | X | 0 | | | X | | | X | | | | H |
| Knöpfle | _ | | X | | | | x | | | X | | | | H |
| Gemüse | | _ | _ | | _ | Н | _ | | ш | | _ | _ | ш | L |
| Apfelrotkohl | | | | | | | х | | | | | | | Т |
| Blattspinat | | | | | | | х | | | | | | | t |
| Bohnen mit Speck & Zwiebeln | | | | | | | x | | | | | | | r |
| Bohnencassoulet | | | | | | | х | | | | | | | Γ |
| Bohnenröllchen | | | | | | | X | | | | | | | Ī |
| Buntes Buttergemüse | | | | | | | X | | | | | | | Ι |
| Buntes Paprikagemüse | | | | | | | X | | | | | | | L |
| Champignons gebraten | | _ | | | | | X | | | | | | | L |
| Erbsen & Möhren / Blumenkohl/Broccoli | _ | | | 2.0 | | | X | | | | | | | Ļ |
| Frühlingsgemüse | - | | | | | | X | | | | | | | Ł |
| Gebackener Blumenkohl Gebratenes Frühlingsgemüse | | | X | | | | X | | | X | | | | ╀ |
| Gemüseauswahl | - | | | X 6 | | | X | | | | | | | ╀ |
| Gemüse-Halloumispieße | - | | | - | | | X | Н | \vdash | | Н | | | t |
| Gemüsespieße | - | | | | | | x | | | | | | | H |
| Geschmorte Ofentomaten | | | | | | | x | | | | | | | t |
| Geschmorter Spitzkohl / Apfel-Zwiebelspitzkohl | | | | - | | | x | | | | | | | t |
| Glasierte Möhren | | | | | | | x | | | | | | | t |
| Grüner Spargel / Weißer Spargel | | | | | | | x | | | | | | | t |
| Kaisergemüse | | | | | | | х | | | | | | | t |
| Lauchgemüse | | | | 9 | - 3 | | x | | | | | | | T |
| Leibziger Allerlei | | | 1 | 4 7 | | | х | | | | | | | Γ |
| Maiskolben | | | | | | | X | | | | | | | Γ |
| Mediterranes Gemüse / Ligurisches Gemüse | | | | | | | X | | | | | | | Ĺ |
| Rahmwirsing | | | | | | | X | | | | | | | L |
| Schmorgemüse | <u> </u> | | | | | | X | Ш | | | | | | 1 |
| Weinsauerkraut Weinsauerkraut | _ | | | | | | X | | | | | | | + |
| Wokgemüse | | | | | | | X | | | | | | | + |
| Zucchini-Tomatengemüse Maisplätzchen | _ | | х | | | | X | | | x | | | | + |
| Trüffelrahmwirsing | | | X | 100 | | | X | | | X | | | | + |
| again the contract of the cont | | | | 0 0 | | | ^ | | | | _ | | | L |
| Vegan / Vegetarisch | | | | | | 7. | | - | | | | | | _ |
| Asiatische Woknudeln mit Kokosmilch & Tofu | | | | _ | | X | | | 17 | | | | | + |
| Blumenkohl-Kichererben Curry mit Korinader-Öl Falafel mit eingelegtem rosa Rettich | - | | | | | X | | | х | v | | | | + |
| Zucchinischnitzel mit 2erlei Dip | - | | | | | | | | | X | | | | + |
| Zucchini-Schiffchen mit Feta | | | | | | | x | | | ^ | | | | + |
| Gefüllte Paprikaschote mit Coucous | - | | | 2 3 | | | ^ | | | x | | | | + |
| Vegetarische Samosas | | - | | | | | - | - | - | x | _ | | | |

| ALLERGENLISTE Produkte | Senf | n Krebstiere | Eier | O Fische | ı Erdnüsse | n Sojabohnen | O Milch einschließlich Laktose | : Schalenfrüchte / Nüsse | - Sellerie | - Gluten | c Sesam | Schwefeldioxid & Sulfite | : Süßlupinen | z Weichtiere |
|---|---------------|--------------|------|----------|------------|--------------|--------------------------------|--------------------------|------------|----------|---------|--|--------------|--------------|
| Vegan / Vegetarisch | IA | В | C | U | E | F | G | Н | | J | K | L | M | N |
| Paprika-Halloumi Steak | $\overline{}$ | | | | | | х | | | | | | П | _ |
| Portobello-Pilze gefüllt mit Ziegenkäse und Walnüssen | | | | | | | x | x | | | | | | |
| Dessert | | | | | _ | = | | | _ | _ | _ | | | _ |
| Sahnige Vanillecreme mit Früchten | | | | | | | x | | | | | | | |
| Herrencreme mit Rum und Schokostückchen | | | 8 8 | | - 3 | | x | 1 3 | + 3 | | | | | |
| Tiramisu mit Kaffeelikör & Kakao | | | | - 19 | - | | x | | | | | | | |
| Schokocreme mit sahniger Vanillesauce | | | | | | | х | | F | | | | | Т |
| Topfencreme mit Kirschen und Mandeln | | | | - | | | x | x | | | | | | П |
| Exotischer Fruchtsalat mit Kokossahne | | | | | | | х | х | | | | | | |
| Panna Cotta mit Erdbeeren | | | | | | | X | | | | | | | |
| Mousse au chocolate dunkel | | | | | | | x | x | | x | | | | |
| Joghurtcreme mit Erdbeeren | | | | | | | X | | | | | | | |
| Zabaionecreme mit Orangenragout und Portwein | | | - | | | | X | | | | | | | |
| Passionsfruchtmousse mit Mangosauce | | | | | | | X | | | | | | | |
| Schokoladen-Ingwer-Mousse mit knusprigen Cookie-Chunks | | | | | | | X | X | | X | | | | |
| Mascarponecreme mit Fruchtragout | | | 1 1 | 1 1 | | | X | | | | | | 6 | |
| Mohnmousse mit Erdbeersauce | | | | | 3 | | X | | | | | | | |
| Zitronengras-Mousse auf Brombeerragout, Pistazie, Kürbis Crumble | | | Y-1 | | | | X | | | | | | | |
| Milch-Sahne-Mousse mit Cookie Crumble | | | | | | | X | X | | X | | | | |
| Bayrische Creme auf feinherbem Fruchtspiegel | | | | | | | X | | | | | | | |
| Schokoladenmousse mit Marillenfruchtmark | | | | | | | x | x | | x | | | | _ |
| Kokosmousse mit Limettengelee | | | | | | | X | | | | | | | |
| Bananenmousse auf Schokoladencreme | | | | | | | X | X | | X | | | | _ |
| Schokoladencreme mit Pfirsischragout | | | | | | | X | X | , , | X | | | | _ |
| Exotisches Fruchtragout auf weißer Mousse | | | | | | | X | | | | | | | _ |
| Früchte-Ratatouille mit Gallianocreme | | | | | | | X | | | 3 | | | | |
| Mousse au Chocolate mit Pinienkrokant | _ | | | | | | x | x | | х | | | | _ |
| Limetten-Joghurtmousse | | | | | | | X | | | | | | | _ |
| Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhababer und Pistazien Schokoraspeln | | | | | | | x | | | | | | | _ |
| Bienenstich im Glas | | | X | | | | X | X | | X | | | | |
| Mascarponecreme mit Himbeerpüree und Biskuit | _ | | | | | - | х | X | | х | | | | _ |
| Eifeler-Berge | | | | | | | X | | | | | | | _ |
| Gebackenes | A | | | | | | | | _ | _ | _ | | | |
| Kirsch Nougat Schnitte | | | X | - | | | X | x | | X | | | 5 6 | _ |
| Butterkeks-Schmand-Schnitte | - | | X | | | | X | X | | X | | | | |
| Valrhona-weiße Schokoladenmousse auf Schokoladenboden American Cheesecake | | | X | | | | X | X | | X | | | | _ |
| | - | | X | | - 3 | | X | X | | x | | | | _ |
| Karamellisierte Äpfel auf knusprigen Streuseln | | | X | | | | X | X | | X | | | | |
| "Kalter Hund" | | | X | | | | X | X | 10 0 | X | | | | _ |
| Küchlein von dunkler Schokolade mit Kirschragout Marzipantörtchen mit Marzipanmousse und Schokolade | | | X | | | | x | X | | X | | | | |

ZUSATZSTOFFE

- (1) mit Antioxidationsmittel
- (5) mit Süßungsmitteln
- (2) mit Geschmacksverstärker
- (6) mit Konservierungsstoffen
- (7) enthält eine Phenylalaminquelle

(3) mit Farbstoff (4) mit Phosphat

(8) geschwärzt

