



## CATERINGANGEBOTE FÜR BANKETTMAPPE

Catering Herrmann, Augsburg Str. 69, 93051 Regensburg // Mobil: 0173/3907190 // Email: kontakt@catering-herrmann.de



### **FINGERFOODANGEBOT I**

p.P. 7,50 Euro zzgl. MwSt.

- 3 Canapées belegt mit Räucherlachs,  
gebeizte Entenbrust, Brikäse,  
1 Partylöffel mit Antipasti,  
1 gem. Obstspiesschen

### **FINGERFOODANGEBOT II**

p.P. 9,50 Euro zzgl. MwSt.

- 3 Canapées belegt mit Räucherlachs,  
gebeizte Entenbrust, Brikäse,  
1 Garnelenspiesschen,  
1 Partylöffel mit Antipasti,  
1 gem. Obstspiesschen

### **FINGERFOODANGEBOT III**

p.P. 11,50 Euro zzgl. MwSt.

- 3 Canapées belegt mit Räucherlachs,  
gebeizte Entenbrust, Brikäse,  
1 Garnelenspiesschen,  
1 Partylöffel mit Antipasti,  
1 gem. Obstspiesschen  
kleines Gläschen Mousse oder Creme Brulée

## **BÜFFETVORSCHLAG I**

p.P. 18,00 Euro zzgl. MwSt.

### Warm

Krustenbraten vom Schweinerücken, Dunkelbiersauce, kleine Knödl,  
Rotbarschfilets in Zitronenbutter gebraten, goldgelbe Ofenkartoffeln,  
hausgemachte Gemüselasagne, Tomatensugo

### Kalt

kleine Auswahl von Räucherfischfilets, Hausterrine,  
Melonenspalten mit Kaiserfleisch,  
kleine Antipastivariation,  
bunte Salate der Jahreszeit,  
Spezialitäten vom Bäckermeister,  
frische Früchte mundgerecht angerichtet

## **BÜFFETVORSCHLAG II**

p.P. 25,00 Euro zzgl. MwSt.

### Warm

pikant gefüllter Spanferkelrücken mit röscher Kruste, kleine Knödl,  
Kartoffelgratin, Gemüse der Jahreszeit,  
Filet vom Donauzander in der Teigkruste gebacken (als Fisch geformt),  
Tagliatelle mit Gemüsesauce, Parmesan

### Kalt

Filetmedaillons mit Kräuterpesto, gefüllte Poulardenbrüstchen,  
kleine Auswahl von Räucherfischfilets, Sülzchen vom Tafelspitz, Sahnekren,  
Honigmelone mit Südtiroler Hausgeräuchertem, kleine Antipastivariation,  
bunte Salate der Jahreszeit, Spezialitäten vom Bäckermeister,  
bayerische Creme mit Beerenmark, frische Früchte mundgerecht angerichtet

## **BÜFFETVORSCHLAG III**

p.P. 32,00 Euro zzgl. MwSt.

### Warm

*aus der Riesenpfanne auf offenem Feuer:*

Lammkeule mit frischen Kräutern, goldgelbe Ofenkartoffeln, Maispoulardenbrüstchen saftig gebraten,  
bunter Reis, Roastbeef vom Angusrind, Sauce Bearnaise,  
Knuspriger Spanferkelrücken, kräftige Bratensauce, kleine Knödl,  
Saiblingsfilet mit Kräuterbutter gebraten  
Cremiges Risotto mit Gemüsejulienne, Gemüse der Jahreszeit,

### Kalt

Filet Wellington, Sauce Cumberland, hausgebeiztes Lachsfilet, Sahnekren,  
Carpaccio mit Balsamicodressing, Vitello tonnato, Kapern, gebratene Rotbarschfilets,  
saftige Lendchen mit Weinäpfeln, Serrano Schinken, Honigmelone, Antipastiauswahl,  
Salatauswahl der Jahreszeit, Spezialitäten vom Bäckermeister,  
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, frische Früchte mundgerecht

## **MENUVORSCHLAG I**

p.P. 18,00 Euro zzgl. MwSt.

Gemüsecremesüppchen mit Croutons

\*\*\*

Filetgeschnetzeltes von der Putenbrust, Spätzle, kleine Gemüsebeilage

\*\*\*

Limettencreme mit Schokostreuseln im Glas

## **MENUVORSCHLAG II**

p.P. 25,00 Euro zzgl. MwSt.

Kleiner bunter Salat mit Hausdressing gebratene Edelpilze, Baguette

\*\*\*

Piccata Milanese mit Gemüsepastasauce

\*\*\*

Hausgemachte Früchtecreme mit gerösteten Mandelblättchen

## **MENUVORSCHLAG III**

p.P. 32,00 Euro zzgl. MwSt.

Kleine Vorspeisen-Antipastivariation, Ciabatta

\*\*\*

Cappuccino vom Gemüse der Jahreszeit in der Tasse mit Milchschaum serviert

\*\*\*

Schweinefilet Wellington in der Teigkruste gebacken, Sauce Creme,  
Kartoffelgratin, Gemüsespiess

\*\*\*

kleine Nachspeisenschmankerln vom Büffet  
*(Mövenpick Rahmeisbombe, Etagerie mit frischen Früchten, Schokobrunnen,  
kleine Gläschen mit zweierlei Mousse)*

Bei jedem Menü ist nach Absprache auch eine vegetarische Variante möglich.

### **KAFFEPAUSE VORMITTAG (HERZHAFT)**

p.P. 7,50 Euro zzgl. MwSt.

Kaffee, Tee (5Sorten), kleine Butterbrezenstangen, kleine Schnittchen,  
Spiesschen mit Tomate-Mozzarella, frische Früchte mundgerecht, kleines Gebäck

### **KAFFEPAUSE NACHMITTAG (SÜB)**

p.P. 7,50 Euro zzgl. MwSt.

Kaffee, Tee (5Sorten), Blechkuchen mundgerecht angerichtet, Käsegebäck, Fruchtspiesschen

**Tagungsbüffet mittags siehe Büffetvorschläge oben**

### **GETRÄNKEPAUSCHALE GANZTAGS (OHNE ABENDS)**

p.P. 9,50 Euro zzgl. MwSt.

Kaffee, Tee, Wasser, diverse alkoholfreie Getränke

#### **Einzelpreise Getränke:**

Kaffee, Tee: á 1,50 Euro  
Mineralwasser still u. spritzig: á 2,50 Euro (0,75 l)  
Diverse Säfte: á 3,00 Euro (1,0 l)

*Alkoholische Getränke, Weine etc. nach Absprache*

*Servicefachkraft: Std. 25,80 Euro  
Ausgabepersonal (Koch) in den Preisen enthalten*

*Sämtliche Preise sind Nettopreise*