
tasty meets sound

St. Kathariner Weg 30
55595 Gutenberg
(+49) 1590 1845972

Menü- und Buffetvorschläge

Stand: Januar 2024

Hochzeit – Taufe – Kommunion – Konfirmation – Geburtstag – Weihnachtsfeier etc.

Wir liefern Ihnen gerne zu jedem Anlass das passende Gericht.

Unser komplettes Angebot finden Sie im Komplettangebot und einige Vorschläge mit Preisbeispielen in der Menüauswahl.

Menüs bis 20 Personen

Buffets ab 20 Personen

Gerne können Sie Ihr Menü/Buflet nach Ihren individuellen Wünschen gestalten.

Wir beraten Sie gerne!

Retro

gem. Wurst-, Schinken- und Käseplatten
Schinken-Spargelröllchen (Kochschinken)
Mettigel mit Zwiebeln
gem. Käsespieße (Traube, Tomate, Gurke, Silberzwiebeln)
2 versch. Brotsorten und Butter

Rote Grütze mit Vanillesoße

18,00 €/Person

Retro Plus

zusätzlich:
Kartoffelsalat
Nudelsalat
gem. Brötchenkorb

20,00 €/Person

Bayrisch´ Brotzeit

Weißwürste mit süßem Senf

Obatzter

Schinkenspeck

Laugenbrezel oder gem. Laugengebäck

Radi und Radieschen

Krautsalat

Bayrisch Creme

20,00 €/Person

Bella Italia

Caprese
Antipasti-Variationen
Parmaschinken auf Melone
Bruschetta
Focaccia
Ciabatta
Lasagne
Tiramisu im Glas

25,00 €/Person

Dolce Vita

zusätzlich:

Rindercarpaccio
Vitello tonnato

30,00 €/Person

Vive la France

Salade nicoise
franz. Käseauswahl (3 Sorten)
Baguette und Butter

Quiche Lorraine
Croque monsieur

Mousse au chocolat (weiß und dunkel)

25,00 €/Person

Rustico

Leber- und Blutwurst
Weißkrautsalat, Rettichsalat
Spundekäs, Radi, Radieschen
2 versch. Brotsorten und Butter

Kassler, Schweinebraten mit Soße
Semmelknödel, Spätzle
Apfelrotkohl

Käseauswahl aus vier verschiedenen Sorten und Laugengebäck

28,00 €/Person

Viva Espana

kalte und warme Tapasvariation
spanische Wurst-, Schinken- und Käseplatte
Brot und Butter

Crème Catalane

30,00 €/Person

Sound

Räucherlachs mit Meerrettichsahne, Makrele mit frischem Dill und
Honig-Senf-Soße
Spargel-Schinken-Röllchen
Karotten-, Gurken- und Tomatensalat
Kräuterquark
2 versch. Brotsorten und Butter

Spießbraten
Schweinekrustenbraten
Kartoffelgratin, Butterspätzle
Gemüseauflauf

Käseauswahl aus 5 verschiedenen Sorten und Laugengebäck

39,00 €/Person

Tasty

Dreierlei Braten (Roastbeef, Schweine- und Putenbraten) mit Remoulade und

Mixed Pickels

Hähnchenkeule auf frischer Ananas und Cumberlandsoße

Melonenschiffchen mit Rauchschinken

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

Minifrikadellen

Partyschnitzel

Rindfleisch- und Kartoffelsalat

Salate der Saison mit Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette

2 versch. Brotsorten und Butter

Putengeschnetzeltes

Kassler in Sauerkraut

Schweinekrustenbraten

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

buntes Gemüse

Bratensoße

Käseauswahl mit Radieschen

Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

43,50 €/Person

Heimat

Markklößchensuppe

Zwiebelkuchen

Kartoffelwurst

Salate der Saison mit Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette

2 versch. Brotsorten mit Butter

gefüllte Kartoffelknödel mit Hackfleisch und Leberwurst an Specksoße

Spießbraten

Zwiebeltöpfchen

Kartoffelknödel

Spätzle

Rotkohl

Versunkener Nahe-Trauben-Kuchen

Glantaler Creme mit Vanillesoße und Weinbrand

44,00 €/Person

Bayrische Gemütlichkeit

Spundekäs', Griebenschmalz und Obatzter

Kartoffelsalat

Salate der Saison mit Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette

Radi mit Salz

Kräuterquark

2 versch. Brotsorten und Butter

Putenrollbraten mit Bergkäse und Paprika gefüllt

Schweinebraten

Biergulasch nach hauseigener Rezeptur

Semmel- und Brezenknödel

Kartoffelpüree

Bayrisch Kraut

Apfelrotkohl

Bratensoße

Bayrisch Creme

Biertiramisu

Nougatmousse

Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

44,50 €/Person

Mediterran

Caprese (Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico)

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

Oliven-Tomaten-Brotsalat

Gambaspießchen auf Rucola

Vitello tonnato

2 versch. Brotsorten und Butter

Rosmarinbraten

Lasagne Bolognese

Zanderfilet in Zitronensoße

Auberginenauflauf

mediterrane Gemüsepfanne

Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln in Tomatensoße

Tiramisu

Panna cotta mit Himbeersoße

46,50 €/Person

Gourmet

Edle Räucherfischplatte bestehend aus gebeiztem Lachs, Heilbutt, Makrele,
Räucherlachs und Forelle
Scampispieße in Sweet-Chili-Marinade
Waldorfsalat, Kartoffelsalat
Schinkenplatte aus Parma-, Serrano- und Kochschinken
Kräuterquark
2 versch. Brotsorten und Butter

Atlantikzungenröllchen in Safransoße
Schweinefilet im Kräuterspeckmantel auf Burgundersoße
Kroketten, Bandnudeln, Kartoffelgratin
Brokkoli, glasierte Karotten
frische Salate der Saison mit Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette

Mousse au chocolat
Obstplatte mit frischen Früchten der Saison

54,50 €/Person