

BAUER



PARTYSERVICE

FINGERFOOD

[ab 10 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Kalte Fingerfood-Leckereien, raffiniert angerichtet.

Feurige Fleischbällchen in Salsa mit Taco-Chips ^[4, f, i, j]	2,-- €	2,21 €
Asiatischer Rindfleischsalat im Weckglas ^[f, i, k]	3,-- €	3,32 €
Hähnchenbrustspieße mit Erdnuss-Dip ^[e, f, g, h]	2,50 €	2,77 €
Geflügelcocktail ^[2, 3, 8, 9, g]	2,50 €	2,77 €
Parmaschinken mit Melone ^[11]	2,-- €	2,21 €
Mini-Cheeseburger ^[a Weizen, f, g, j]	2,50 €	2,77 €
Cous Cous mit Rosinen und geräuchertem Schweinefilet ^[11]	3,-- €	3,32 €
Ziegenkäse mit Mango-Chutney ^[g]	2,50 €	2,77 €

★ **Wir empfehlen Ihnen: zur Vorspeise: ca. 5-7 Teile pro Person**
zum Sattessen: ca. 12-14 Teile pro Person
das Fingerfood mit einem klassischen Buffet zu kombinieren!

FINGERFOOD

[ab 10 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

Garnelenspießchen auf Ratatouillegemüse [b]	3,-- €	3,32 €
Algensalat mit Flußkrebse n [b, f, k]	3,-- €	3,32 €
Lachs Sandwich im Glas [a Weizen, c, g, j]	2,50 €	2,77 €
Krabbencocktail mit Ananas [2, 10, b, c, g]	2,50 €	2,77 €
Thunfischsalat im Glas [g]	2,50 €	2,77 €
Mozzarella-Kirschtomatenspießchen mit Tortellini auf Rucola [a Weizen, g]	1,80 €	1,99 €
Mini-Flammkuchen [a Weizen, g, 11]	1,50 €	1,66 €
Cheese-Cranberry-Pops [a Weizen, g, 2]	2,-- €	2,21 €
Mini Quiche klassisch oder vegetarisch [a Weizen, 11]	1,50 €	1,66 €
Belugalinsen-Salat	1,80 €	1,99 €
Mini Wraps mit Avocado, Käse, Gemüse [a Weizen, g]	2,50 €	2,77 €
Gazpacho Andaluz [g]	2,-- €	2,21 €

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

VORSPEISEN

[ab 10 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Wurst- und Fleischvorspeisen

Südländische Rohschinken- und Salami-Spezialitäten: 8,50 € 9,41 €

Parma, Serrano, Coppa, Südtiroler, Mailänder, Spianata, Finocchiona
mit Melone, Ruccola und Parmesan Garnitur [3, 4, 7, 8, 11, a Weizen, g]

Gegarte Putenbrust, Tacchino Tonnato, 9,50 € 10,51 €

dünn aufgeschnitten mit Thunfisch-Kaperncreme [5, c, d, g]

Bunter Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, 10,50 € 11,62 €

dazu warme Specksoße

★ Fischvorspeise

Variation von hausgebeiztem Räucherlachs, [2, 5, c, d, g, i, j] 9,50 € 10,51 €

Forellenfilets, Crevetten, Makrelen,
Terrine mit Sahnemeerrettich und Senfdillsauce

VORSPEISEN

[ab 10 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Vegetarische Vorspeisenvariation | Anti Pasti

7,-- € 7,75 €

Auberginenröllchen mit Feta gefüllt ^[5, g]

Schwarze Oliven mit frischen Kräutern und Knoblauch ^[5, 6]

Grüne Oliven mit Mango-Tomaten-Marinade ^[5]

Gegrillte Paprika | Champignons | Zucchini mit Balsamico und Rosmarin ^[5]

Feta in feuriger Knoblauch-Chilli-Marinade ^[g]

Getrocknete Tomaten in Olivenöl

Falafel mit Wildkräutern und Knoblauch Dip

7,-- € 7,75 €

Zu unseren Vorspeisen servieren wir eine ofenfrische Brotauswahl.



**Sie können die vorgeschlagenen Vorspeisen individuell kombinieren
oder auch in Buffetform als Hauptgang bestellen.**

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

HAUPTGERICHTE

[ab 15 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Hauptgerichte vom Schwein

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit frischen Champignons [a Weizen, g, i]	17,-- €	18,81 €
Schweinerücken-Rolle mit mediterraner Gemüsefüllung und Tomatensoße [a Weizen, g]	16,-- €	17,71 €
Schnitzel vom Schweinerücken, mit Sauce nach Wahl [a Weizen, g, i, f]	15,50 €	17,95 €
Schweinemedallions im Speckmantel, mit Käse überbacken an Pfifferlingrahmsauce [2, 11, 3, a Weizen, g]	19,50 €	21,58 €
Lasagne mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce, Karotten, Sellerie und Lauch [a Weizen, g]	9,-- €	9,96 €
Spießbraten mit Urpils-Sauce [1, 2, 3, 4, 8, 11, a Weizen, f, i]	11,50 €	12,73 €
Spanferkel mit Dunkelbiersauce [2, 3, 11, f, i]	15,50 €	17,95 €
Delfter Pfanne [a Weizen, c, g, 2]	12,-- €	13,28 €

[Die Preise unserer Hauptgerichte verstehen sich inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen]

HAUPTGERICHTE

[ab 15 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Hauptgerichte vom Rind

Boeuf Bourguignon	17,-- €	18,81 €
Geschmorte Rindfleischwürfel mit Karotten, Sellerie, Champignons und Lauch in Rotweinsauce [a Weizen, n]		
Rindergulasch Ungarischer Art [a Weizen]	14,50 €	16,05 €
Rinderbraten in Burgundersauce [a Weizen, n]	16,50 €	18,26 €
Rheinischer Sauerbraten [a Weizen, i]	16,50 €	18,26 €
Rollbraten in Calvados-Sauce mit Apfel-Zwiebelfüllung [2, 11, a Weizen]	18,-- €	19,92 €
Rouladen, klassische Art [a Weizen, i, j, 2,11,3]	17,50 €	19,37 €
Roastbeef mit Senf-Kräuter-Kruste	25,-- €	18,26 €
am Stück gebraten, mit Sauce nach Wahl [5, a Weizen, i, j]		
Rinderfilet in Knoblauch-Kräuter-Marinade,	30,-- €	33,20 €
am Stück gebraten, an Portweinjus [5, a Weizen, i, j,n]		
Geschnetzeltes aus der Hüfte	19,50 €	21,58 €
in feuriger Sauce mit Paprika, Zwiebeln und frischen Champignons [a Weizen, g]		
Tafelspitz oder Mittelbug,	17,50 €	19,37 €
an Meerrettichsauce [2, 3, 5, 11, a Weizen, j]		
Roastbeef-Streifen in Whiskey-Pfeffersauce [a Weizen, i]	22,00 €	24,35 €

[Die Preise unserer Hauptgerichte verstehen sich inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen]

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

HAUPTGERICHTE

[ab 15 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce [a Weizen, g]	19,-- €	21,03 €
Geschnetzeltes aus der Keule nach züricher Art [a Weizen, g]	18,-- €	19,92 €
Kalbsgulasch mit frischen Champignons [a Weizen, g]	18,-- €	19,92 €
Piccata Milanese mit Tomaten-Kräutersauce [a Weizen, c]	22,-- €	24,35 €
Kalbsbäckchen [niedertemperaturgegart]	25,-- €	27,67 €
auf Wurzelgemüse an Balsamico-Rotwein-Reduktion [a Weizen, i]		
Ragout fine mit frischen Champignons,	18,-- €	19,92 €
Spargel und Pastetchen [a Weizen, c, g]		

★ Hauptgerichte vom Geflügel

Hähnchenbrust in		
Tomaten-Kräutersauce mit Mozzarella überbacken [a Weizen, g]	15,50 €	17,15 €
Pouardenbrust	18,-- €	19,92 €
nach Saltimbocca-Art auf Gemüsebett [11]		
Schlemmerpfanne von der Pute [a Weizen, g]	13,50 €	14,94 €
Hähnchenbrust in Curry-Sahne-Sauce mit Früchten [1, 9, a Weizen, g, f]	15,-- €	16,60 €
Coq au vin von Brust und Keule auf Wunsch auch ohne Knochen [2, 11, a, Weizen, g]	16,50 €	18,26 €

[Die Preise unserer Hauptgerichte verstehen sich inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen]

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

HAUPTGERICHTE

[ab 15 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Hauptgerichte vom Lamm

Irish Stew Gemüse Eintopf mit Lammwürfeln aus der Schulter ^[i]	15,-- €	16,60 €
Lammrücken mit Kräuterkruste an Thymianjus ^[a Weizen, c]	32,-- €	35,41 €
Braten aus der Keule	20,-- €	22,13 €
mit Tomatenconcasse, Röstgemüse, Knoblauch und frischen Kräutern ^[a, Weizen]		
Lammhüfte im Speckmantel auf Ratatouillegemüse ^[2, 11, a, Weizen]	25,-- €	27,67 €

★ Hauptgerichte vom Wild

Edelwildgulasch Jäger Art mit frischen Champignons, Pfifferlingen,	16,-- €	17,71 €
frischen Kräutern und Preiselbeer-Birnen ^[1, 2, 9, 11, a, Weizen, g]		
Geschmorte Rehkeule in Rotweinsauce ^[a, Weizen]	20,-- €	22,24 €
Hirschkalbsrücken am Stück gebraten, an frischen Pfifferlingen [saisonal] ^[a, Weizen, g]	26,-- €	28,77 €
Toskana-Topf vom Kaninchen ^[3, 5, 6, a, Weizen]	22,-- €	24,35 €

[Die Preise unserer Hauptgerichte verstehen sich inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen]

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

HAUPTGERICHTE

[ab 15 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Hauptgerichte vom Fisch

Paella mit Fisch, Gambas und Hühnchen <small>[b, d, i, m]</small>	15,50 €	17,15 €
Bunte Fischpfanne	22,-- €	24,35 €
Fang des Tages mit Muscheln und Crevetten auf Tomaten-Karotten-Sellerie-Gemüse <small>[a, Weizen, b, d, i, m]</small>		
Tagliatelle & Scampi	14,-- €	15,49 €
mit Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern <small>[a, Weizen, b]</small>		
Lachssteak mit Kräuterkruste und Garnelen	22,--0 €	24,35 €
an Rieslingsauce <small>[a, Weizen, b, d, g]</small>		
Lachslasagne Krabben, Karotten, Sellerie und Tomaten	10,50- €	11,62 €
mit Mozzarella überbacken <small>[a Weizen, b, d, g, i]</small>		
Knödelchen mit Lachsfüllung	12,-- €	13,28 €
in Lauch-Garnelen-Sauce <small>[a, Weizen, b, d, g]</small>		

[Die Preise unserer Hauptgerichte verstehen sich inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen]

HAUPTGERICHTE

[ab 10 Personen] Preis | Stück *
7% 19%

★ Vegetarische Gerichte

Risotto mit Wurzelgemüse und saisonalen Pilzen [i, g]	9,50 €	10,51 €
Gemüselasagne [a, Weizen,i,g]	8,50 €	9,41 €
Klassische Minestrone, Chiabatta [a, Weizen, i]	8,-- €	8,85 €
Gnocchi in Tomatensoße mit frischen Kräutern und Parmesan [a, Weizen, g]	8,-- €	8,85 €
Kartoffelknödel mit Zwiebelfüllung in Lauchcreme [a, Weizen, g]	9,50 €	10,51 €
Gratinierter Schafskäse mit Tomaten und Oliven	11,-- €	12,17 €
Pasta mit Ricotta-Spinat-Füllung und Tomatensauce [a, Weizen, g]	11,-- €	12,17 €
Spinatknödel mit Käsesoße [a Weizen, c, g, i]	10,-- €	11,07 €
Linsen-Chili (vegan) [a]	8,50 €	9,41 €
Überbackene Zucchini mit Reisfüllung [a]	12,50 €	13,83 €

[Die Preise unserer Hauptgerichte verstehen sich inkl. Sättigungs- und Gemüsebeilagen]

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

BEILAGEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN

★ Kartoffeln

Butterkartoffeln mit frischer Petersilie ^[g]

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin ^[g]

Majorankartoffeln

Kartoffelklöße ^[a Weizen]

Semmelknödel ^[a Weizen,c,g]

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck ^[3,11]

★ Reis & Nudeln

Basmatireis

Wildreis

Tagliatelle

Spätzle ^[a Weizen,c]

★ Gemüse

Gemischte Gemüseplatte mit
Speckbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl,
Broccoli, Leipziger Allerlei

Ofengemüse ^[saisonal] mit
Süßkartoffeln, Kürbis, Topinambur,
Rote Beete, Fenchel, Karotten

Mediterranes Gemüse mit
Zucchini, Auberginen, Paprika,
Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

Ratatouille

SUPPEN UND EINTÖPFE

[ab 15 Personen] Preis | Person [0,5 l] *
7% 19%

Klassische Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch, Kartoffeln, Paprika, Karotten, Sellerie, Lauch; dazu Brot ^[a Weizen, i, f]	5,50 €	6,09 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Reis, Gemüse; dazu Brot ^[a Weizen i, f]	5,50 €	6,09 €
Spargelcrèmesuppe mit Spargelwürfeln, Croutons; dazu Baguette [saisonal] ^[a Weizen, g]	7,50 €	8,30 €
Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit Topping's; dazu Baguette ^[2,3,4,8, a Weizen, g,i]	6,50 €	7,19 €
Kürbis-Ingwer-Crèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen; dazu Baguette [saisonal] ^[a Weizen, g,i]	6,50 €	7,19 €
Erbensuppe mit Würstchen; dazu Brot ^[2,3,4,8, a Weizen, i, f]	5,50 €	6,09 €
Linteneintopf mit Bockwurst; dazu Brot ^[2,3,4,8, a Weizen, i, f]	5,50 €	6,09 €
Chili con Carne; dazu Weißbrot ^[1,2,3,4,8,9, a Weizen, i, f]	7,50 €	8,302 €
Doppelte Currywurst rot/weiß; dazu Brötchen ^[1,2,3,4,8,11, a Weizen, Roggen, f, i]	6,-- €	6,46 €
Bouillabaisse [französische Fischsuppe] mit frischen Fischfilets, Zwiebeln, Kräutern, Weißwein, Baguette und Rouille ^[a Weizen, b, c, d, f, g, i, j, m]	13,-- €	14,39 €

★ **Unsere Suppen sind auch als Vorspeise erhältlich!**

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

DESSERTS

[ab 15 Personen] **pro Person**
Preis | Stück *
7% 19%

Mousse au chocolat [c, g]	5,-- €	5,53 €
Mousse à la Vanille [c, g]	5,-- €	5,53 €
Frischer Obstsalat [7]	5,50 €	6,09 €
Tiramisu [g, c]	5,-- €	5,53 €
Panna Cotta mit Fruchtspiegel [g]	6,50 €	7,19 €
Käsevariation mit frischen Früchten [5, 7, g, h, j]	7,-- €	7,75 €
Winterzauber-Creme mit Rosinen und Zimt und karamellisierten Mandeln [2, 5, g, h, n, Mandeln]	7,-- €	7,75 €
Kaffee-Amaretto-Creme [g, c, h]	5,00 €	5,53 €
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert [2, 5, g, h, n]	7,-- €	7,75 €
Schicht-Dessert mit saisonalen Früchten [2, 5, g, h, n]	7,-- €	7,75 €
Kuchen auf Anfrage		

★ **Viele unserer Süßspeisen bieten wir gegen Aufpreis auch auf Fingerfoodgeschirr an.**

BUFFETVORSCHLÄGE

★ Saarländisches Büffet

Lieferbar ab 15 Personen |

pro Pers. **16,-- €** **17,71 €**
7% 19%

Spießbraten

mit Urpilssauce, dazu Brot

Hooriche

mit Speckrahmsauce und Sauerkraut

Lyonerpfanne

Dibbelabbes

mit Apfelkompott

Bunte Blattsalatvariation

mit Hausdressing

[2, 11, 4, 8, 3, 7, a Weizen, c, g, j]

* inkl. MwSt.

Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

★ Bayrische Schmankerl

Lieferbar ab 20 Personen |

pro Pers. **19,-- €** **21,03 €**
7% 19%

Vorspeise:

Kaltes auf dem Brett - Hausgemachte Schweinereien

Leberkäse, Rohesser, Sülze, Blut- und
Leberwurst, gegrilltes Dörrfleisch,
Schinkenspeck, Saure Gurken, Garnitur,
Obatzter, Brotkorb

Hauptgang:

Weißwürschdel mit süßem Senf, Brezen **Franziskanerbraten, Ochsenbrust** **in Meerrettichsauce**

Dazu: Semmelknödel, Bayrisch Kraut,
Rettichsalat, Röstkartoffeln

[2, 11, 4, 8, 3, 7, a Weizen, c, g, j]

BUFFETVORSCHLÄGE

★ Amerikanisches BBQ Buffet

Lieferbar ab 20 Personen | pro Pers. **20,-- €** **22,13 €**
7% 19%

Pulled Pork

Smoked Salmon

Spare Ribs

Burger-Pattys

Beilagen:

Coleslaw, Caesar Salad, Mais-Paprika-Pfanne,
Baked Beans, Süßkartoffeln, Brötchen, Toppings für Burger, Dips

[1,2,3,4,5,9,11] [a Weizen, b, c, d, g, j, k, m]

BUFFETVORSCHLÄGE

★ Französisches Buffet

Lieferbar ab 20 Personen | pro Pers. **33,-- €** **36,52 €**
7% 19%

- Vorspeise: **Variation** von Pur Porc, Bayonner Schinken
Geräucherte Entenbrust, Teigpastete, Leberpaté
Variation von hausgebeiztem Räucherlachs, Forellenfilets, Makrelen,
Thunfischterrinen mit Sahnemeerrettich, Butterröschen und Senfdillsauce
Dazu: ofenfrisches Baguette
- Hauptgang: **Boeuf Bourguignon**
Geschmorte Rindfleischwürfel mit Karotten, Sellerie, Champignons
und Lauch in Rotweinsauce [a Weizen, n]
Schweinemedailleurs im Speckmantel und Käse überbacken
an Pfifferlingrahmsoße
Dazu: Nudeln, Kartoffelgratin, Ratatouille,
Bunte Blattsalatvariation mit Vinaigrette und Hausdressing
- Dessert: Mousse au Chocolat | Mousse à la Vanille
Frz. Käsevariation mit Früchten und Baguette

[1,2,3,4,5,9,11, a Weizen, b, c, d, g, j, k, l, m]

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

BUFFETVORSCHLÄGE

★ Italienisches Buffet

Lieferbar ab 20 Personen | pro Pers. **34,-- €** **37,63 €**
7% 19%

- Vorspeise: **Tacchino Tonnato**
Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan,
Kirschtomaten und Melone auf Rucolabett
- Veg. Antipasti: **Gegrillte Auberginen** in Knoblauchöl
Schwarze & Grüne Oliven mit frischen Kräutern und Knoblauch
Geschmorte Champignons in weißem Balsamico-Thymiansud
Gegrillte Paprika mit Knoblauch, Rosmarin und Balsamico
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Dazu: Ofenfrisches Ciabatta
- Hauptgang: **Involtini vom Kalbsrücken**
Bunte Fischpfanne:
Fang des Tages mit Muscheln und Crevetten
Dazu: Thymiankartoffeln, Tagliatelle, Bunte Blattsalatvariation
mit Vinaigrette und Hausdressing, Mediterranes Gemüse
- Dessert: **Tiramisu**
Panna cotta mit Fruchtspiegel

[2, 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, g, c, j, d, m, h Wahnüsse, a Weizen]

BUFFETVORSCHLÄGE

★ Spanisches Buffet

Lieferbar ab 20 Personen | pro Pers. **33,-- €** **36,52 €**
7% 19%

- Tapas: **Gegrillte Auberginenröllchen** mit Schafskäse gefüllt
Gegrillte Paprika mit Knoblauch, Rosmarin und Balsamico
Datteln im Speckmantel
Serrano Schinken mit Melone
Albondigas
Gebratene Chorizo
Mini-Tortilla
Garnelenspieße mit Tomaten und Knoblauch
Mojosauce
Sardinencrème mit Kapern
Dazu: ofenfrische Brotvariation
- Hauptgang: **Paella** mit Fisch, Gambas und Hühnchen
Andalusisches Rinderragout mit Rosmarinkartoffeln
Kräuter-Knoblauch-Nudeln
Dazu: Bunte Blattsalatvariation mit Vinaigrette und Hausdressing
- Dessert: **Kaffee Crème**
Käsebrett mit frischen Früchten und Feigensenf

[1,2,3,4,5,9,11] [a Weizen, b, c, d, g, j, k, m]

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

KALTE BUFFETS | VORSCHLÄGE

★ **Rustikales kaltes Buffet**

Lieferbar ab 15 Personen | pro Pers. **19,-- €** **21,03 €**
7% 19%

Mini-Frikadellen

Hähnchenkeulen

Schnitzelchen vom Schwein

Hausmacher Blut- und Leberwurst

Rohesser, Salamivariation

Gemischte Schinkenplatte mit Spargelröllchen

Matjeshappen

Gefüllte Eier

Kräuterbutter, Remouladensauce

Käsevariation mit frischen Früchten

Schweizer Wurstsalat

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Farmersalat mit Karotten, Lauch, Mais und Sellerie

Dazu: ofenfrische Brotvariation

[1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11, a Weizen, c, d, g, i, j]

★ **Wir stellen Ihnen
gerne ein individuelles
kaltes Wunschbuffet
zusammen.
Sprechen Sie uns dazu an!**

KALTE BUFFETS | VORSCHLÄGE

★ Von Land und Meer

Lieferbar ab 20 Personen | pro Pers. **28,-- €** **30,99 €**
7% 19%

Variation von Hausgebeiztem Räucherlachs, Forellenfilets, Makrelen, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Crevetten mit Knoblauchmayonnaise

Krabben in Cocktailsauce mit Ananas

Entenbrust, Teigpastete und Leberpate; dazu: Remouladensauce, Cocktailsauce

Italienische Salamispezialitäten: Mailänder, Spianata und Finocchiona

Variation von Rohschinken: Serrano, Südtiroler, Parma; mit Grissini, Melone und gerissenem Pfeffer

Minifrikadellen, Keulchen und Schnitzelchen

Falafel-Bällchen mit Dip

Schwarze Oliven mit frischen Kräutern und Knoblauch

Grüne Oliven mit Mango-Tomaten-Marinade

Gegrillte Paprika | Champignons | Zucchini mit Balsamico und Rosmarin

Tomaten-Mozzarella-Tortellini-Spieße auf Rucola

Karotten-Apfel-Salat mit karamellisierten Walnüssen

Käsevariation mit frischen Früchten

Dazu: ofenfrische Brotvariation

[1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11, a Weizen, b, c, d, g, i, j]

* inkl. MwSt.
Erläuterung zur MwSt. siehe Seite 26

FINGERFOOD-BUFFET

★ Viele leckere Kleinigkeiten

Lieferbar ab 20 Personen | pro Pers. **34,-- €** **37,63 €**
7% 19%

Mini-Flammkuchen

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Tortellini und Rucola

Garnelenspießchen auf Ratatouille Gemüse

Mini Cheeseburger

Hähnchenbrustspieße mit Erdnuss Dip

Lachs Sandwich im Glas

Cheese-Cranberry-Pops

Mini Wraps mit Avocado

Gazpacho Andaluz

Vegetarische Anti Pasti Spieße

Pikanter Cous Cous Salat

Datteln im Speckmantel

Asiatischer Rindfleischsalat

[a Weizen, b, e, f, g, h, i, j, 2, 3, 4, 11]

SIE MÖCHTEN GERNE SELBST GRILLEN?

★ Leihen Sie Geräte vom Profi!

Schwenker, Durchmesser 109 cm

Holzkohlegrill

Großer Grill für Spanferkel, Spießbraten, Lammkeule etc. bis 150 Personen

Gasgrill für Rostwürste

Gusspfanne, Durchmesser 95 cm

★ Preise auf Anfrage!

QUALITÄTSVERSPRECHEN



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Produkten!

Der Name Bauer steht seit über 30 Jahren für einen familiengeführten Partyservice mit klassischen regionalen sowie internationalen Speisen.

Hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren in Spitzenqualität sind einer der wichtigsten Bestandteile unseres Angebotes und verleihen jedem Buffet die besondere Note.

Bei der Auswahl der Rohstoffe legen wir sehr großen Wert auf Herkunft und Frische. Nur ausgewählte Zutaten von Händlern unseres Vertrauens schaffen es daher in unsere Kochtöpfe.

Lassen Sie sich von unserer hausgemachten und kreativen Küche überzeugen!

Ralf Bauer & Team

Kontaktdaten:



Partyservice Bauer

Inhaber: Ralf Bauer [Fleischermeister und Koch]

Fabrikstraße 17 | 66131 SB Ensheim

Tel: 0 68 93-45 78 | Mobil: 0152-09 27 82 76

E-Mail: Bauer-Partyservice@t-online.de

www.ralfbauer-partyservice.de



Kenntlichmachung der Zusatzstoffe | Zusatzstoffe nach §9 Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung

Bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die Angabe mit „Farbstoff“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [1]

Bei Lebensmitteln mit Konservierungsstoffen durch die Angabe „konserviert“ oder „mit Konservierungsstoff“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [2]

Bei Lebensmitteln mit Antioxidationsmittel durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [3]

Bei Lebensmitteln mit Geschmacksverstärker durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [4]

Bei Lebensmitteln mit Schwefeldioxid durch die Angabe „geschwefelt“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [5]

Bei Lebensmitteln mit Eisensalzen durch die Angabe „geschwärzt“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [6]

Bei Obst mit Oberflächenbehandlung durch die Angabe „gewachst“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [7]

Bei Fleischerzeugnissen mit E338 bis E343, E450, E452 durch die Angabe mit „Phosphat“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [8]

Bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen zum Süßen durch die Angabe „mit Süßungsmitteln“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [9]

Bei Lebensmitteln mit Verwendung einer Zuckerart und Süßungsmittel, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [10]

Bei Fleischerzeugnissen mit E249 bis E250, E251 bis E252 oder einem Gemisch dieser Stoffe durch die Angabe „mit Nitrat“ und/oder „Nitrit Pökelsalz“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [11]

Bei Lebensmitteln mit Verwendung chininhaltiger Produkte durch die Angabe „Chinin haltig“, in der Speisekarte gekennzeichnet mit [12]

Allergenkennzeichnung

Glutenhaltiges Getreide: Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl durch die Angabe „des jeweiligen Getreides“, gekennzeichnet mit [a]

Krebstiere: Garnelen, Scampi, Krabbenmehl durch die Angabe „Krebstiere“, gekennzeichnet mit [b]

Eier: Eiklar, Eigelb, Flüssig-Ei, Voll-Ei, Gefrier-Ei durch die Angabe „Eier“, gekennzeichnet mit [c]

Fisch: alle Arten von Fisch, Fischöl, Kaviar, Surimi durch die Angabe „Fische“, gekennzeichnet mit [d]

Erdnüsse: Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste durch die Angabe „Erdnüsse“, gekennzeichnet mit [e]

Soja: Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasauce durch die Angabe „Soja“, gekennzeichnet mit [f]

Milch/Lactose: Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Creme Fraiche durch die Angabe „Milch/Lactose“, gekennzeichnet mit [g]

Schalenfrüchte: alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant durch die Angabe „der jeweiligen Nuss“, gekennzeichnet mit [h]

Sellerie: Gemüsebrühe, Selleriesalz durch die Angabe „Sellerie“, gekennzeichnet mit [i]

Senf: Senfkörner, Senfsaat, Mostrich durch die Angabe „Senf“, gekennzeichnet mit [j]

Sesamsamen: Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste durch die Angabe „Sesamsamen“, gekennzeichnet mit [k]

Lupinen: Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch durch die Angabe „Lupine“, gekennzeichnet mit [l]

Weichtiere: Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern durch die Angabe „Weichtiere“, gekennzeichnet mit [m]

Schwefeldioxid/Sulfite [ab 10mg/kg bzw. 10mg/L, als SO₂ angeben] durch die Angabe „SO₂“, gekennzeichnet mit [n]

★ Kosten für Geschirr und Gerätschaften

Gerätschaften und Geschirr sind bei Auslieferung zu quittieren.
Sollte bei der Rückgabe oder Abholung etwas beschädigt oder abhanden gekommen sein,
so sind diese preisabhängig zu ersetzen.

Die Verleihgebühr für Geschirr und Besteck beträgt pro Stück:

Teller Vorspeise	0,80 €	Gabel groß	0,50 €
Teller Hauptgang	0,80 €	Gabel klein	0,50 €
Teller Dessert	0,80 €	Messer groß	0,50 €
Teller Suppe	0,80 €	Löffel groß	0,50 €
		Löffel klein	0,50 €

Zur besseren Orientierung haben wir für Sie die Brutto-Endpreise der Speisen mit 7% bzw. 19% Mehrwertsteuersatz ausgewiesen. Wir sind gesetzlich gezwungen, auch auf das gelieferte Essen die derzeit gültige Mehrwertsteuer von 19% [anstelle bisher 7% MwSt.] zu berechnen, sobald zusätzlich eine weitere Leistung (Geschirr, Servicepersonal vor Ort etc.) erbracht wird. Der Umfang der weiteren Leistung spielt keine Rolle.

Stand: Januar 2024



Partyservice Bauer

Inh. Ralf Bauer

Fabrikstraße 17 | 66131 SB Ensheim

Tel: 0 68 93-45 78 | Mobil: 0152-09 27 82 76

E-Mail: Bauer-Partyservice@t-online.de

www.ralfbauer-partyservice.de

Schutzgebühr: 2,- Euro