

SC

# SCHLAUBETAL CATERING

FEIERN IN PERFEKTION

EST. 2024

## Schlaubetal Catering

Food Truck · Event Catering · Gewürzmanufaktur

Veilchenweg 29  
15890 Schlaubetal

033654/49321 & 4733

01520/7568644

info@schlaubetalgenuss.de

[www.schlaubetalgenuss.de](http://www.schlaubetalgenuss.de)

*Stand November 2024*

Instagram



Find us on:  
facebook



*Sehr geehrte Gäste,*

*vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Food Truck und Catering Service.  
Unser ausgesuchtes, sowie reichhaltiges Angebot soll Ihnen kulinarische  
Anregungen für Ihre nächste Feier, Event, oder Veranstaltung geben.*

*Jeder Anlass ist uns willkommen.*

*Familienfeiern, Geburtstage, Trauerfeiern, Stehempfänge, Hochzeiten,  
geschäftliche Sitzungen, Firmen - Events und Messeauftritte sind nur einige Beispiele.*

*Wir kochen und bereiten unsere Lebensmittel ausnahmslos frisch zu.*

*Ohne Geschmacksverstärker, Farb- oder sonstige Lebensmittelzusatzstoffe.*

*Dafür nutzen wir neue- sowie traditionelle Garverfahren,  
eine große Portion Liebe und handwerkliches Geschick aus nunmehr fast 3 Jahrzehnten  
Erfahrung. Selbstverständlich achten wir auf Regionalität und kurze Transportwege.*

*Gutes Essen ist die Basis...*

*Gerne organisieren wir für Sie auch das „Drumherum“  
wie Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Mobiliar, Personal und Getränke.*

*Sprechen Sie uns an,*

*um über all unsere Leistungen ein individuelles Angebot zu erhalten!*

*Wir freuen uns darauf Sie persönlich, fachlich ausführlich und kompetent  
beraten zu können.*

*Ihre Wünsche setzen wir dann gerne in der von Ihnen geforderten Qualität  
und Perfektion um.*

*Wir freuen uns auf Sie!*

***Steffi & Robert.***

*„Nach einem trefflichen Essen ist man geneigt allen zu verzeihen,  
sogar den eigenen Verwandten“ (Oscar Wilde 1854 – 1900)*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## **Canapés**

*Kleine Appetit anregende Baguettescheiben ganz nach Ihren Wünschen belegt.  
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte*

### **Canapé- Mix 1**

*Tomate - Mozzarella mit Basilikum*

*Kräuterfrischkäse*

*Schnittkäse*

*Geräucherte Hähnchenbrust*

*Kochschinken*

*Kassler Braten*

*Salami*

*Mett - Zwiebelwurst Art*

*Gekochtes Ei mit Remoulade*

*Landschinken*

*Stück 1,90 €*

### **Canapé- Mix 2**

*Camembert mit Feigensenf*

*Luftgetrocknete Salami*

*Italienische Mortadella*

*Geräucherte Entenbrust*

*Roastbeef, rosa*

*Parmaschinken*

*Rauchlachs mit Sahnemeerrettich*

*Stück 2,10 €*

### **Canapé- Fisch- Mix**

*Graved Lachs*

*Geräuchertes Forellenfilet*

*Räucheraalfilet*

*Krabbensalat*

*Heilbutt*

*Stück 2,40 €*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## **Brötchen**

*Halbe belegte Brötchen*

*Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte*

*Sollten Sie keine speziellen Wünsche haben,  
bieten wir Ihnen einen Mix aus hellen Brötchen- und Vollkornbrötchen an.*

### **Brötchen- Mix 1**

*Mett - Zwiebelwurst Art*

*Italienische Mortadella*

*Geräucherte Hähnchenbrust*

*Kochschinken*

*Geräucherter Schinken*

*Salami*

*Kassler*

*Schnittkäse*

*Stück 1,80 €*

### **Brötchen- Mix 2**

*Parmaschinken*

*Roastbeef, rosa*

*Räucherlachs*

*Verschiedene Käsesorten*

*Stück 2,60 €*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## ***Fingerfood im Weckgläschen***

*Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte*

### ***Spezialitäten vom Schwein***

<i>Mini Partybulette mit Bautzner Senf</i>	<i>Stück 0,40 €</i>
<i>Party-Schnitzel mit Paprika-Tomatendip</i>	<i>Stück 1,20 €</i>
<i>Ziegenkäsetaler im Speckmantel</i>	<i>Stück 1,30 €</i>
<i>Marinierte Melone mit Schinken</i>	<i>Stück 1,50 €</i>
<i>Medaillon vom Schweinelendchen mit Tomaten-Oliven Pesto</i>	<i>Glas 1,60 €</i>
<i>Bunter Kartoffelsalat mit Cocktailwürstchen</i>	<i>Glas 1,50 €</i>
<i>Mariniertes Schweinefilet auf asiatischem Gemüsesalat</i>	<i>Glas 1,70 €</i>

### ***Spezialitäten vom Geflügel***

<i>Geflügelspieß mit Ananas-Curry-Dip</i>	<i>Glas 1,50 €</i>
<i>Farmersalat mit Hähnchennugget</i>	<i>Glas 1,40 €</i>
<i>Avocado Salat mit Hähnchenbrust</i>	<i>Glas 1,70 €</i>
<i>Gebratenes Balsamico Hühnchen auf Linsensalat</i>	<i>Glas 1,80 €</i>

### ***Spezialitäten vom Fisch***

<i>Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich</i>	<i>Stück 0,90 €</i>
<i>Kartoffelrösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Creme</i>	<i>Stück 2,10 €</i>
<i>Lachstartar mit Rosa Pfeffer auf Pumpernickel</i>	<i>Stück 1,90 €</i>
<i>Gurkenbecher mit Nordsee Krabben</i>	<i>Glas 1,80 €</i>
<i>Marinierte Riesengarnele an Zitronengrasspieß mit Aioli Dip</i>	<i>Glas 2,20 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

### ***Spezialitäten vom Rind***

<i>Herzhaft gefüllte Roastbeef Röllchen</i>	<i>Stück 1,60 €</i>
<i>Gebratene Würfel vom Rinderfilet mit Ananas-Pfeffer Chutney</i>	<i>Glas 1,90 €</i>
<i>Tournedos vom Rind auf Couscous Salat</i>	<i>Stück 2,30 €</i>

### ***Spezialitäten vom Kalb, Ente, Lamm...***

<i>Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Stielkaper</i>	<i>Glas 1,60 €</i>
<i>Lammspieß mit Thymian und Honig auf Pfirsich-Relish</i>	<i>Stück 1,80 €</i>
<i>Barbarie Entenbrust mit Schalotten-Mandelsalat</i>	<i>Stück 1,90 €</i>

### ***Vegetarische Spezialitäten***

<i>Käsespieß mit Weintraube</i>	<i>Stück 0,60 €</i>
<i>Frischkäse auf Pumpernickel</i>	<i>Stück 0,50 €</i>
<i>Schiffchen von Staudensellerie mit pikanter Schnittlauchcreme</i>	<i>Stück 0,50 €</i>
<i>Quiche von Lauch und Pilzen</i>	<i>Stück 1,30 €</i>
<i>Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum</i>	<i>Stück 0,90 €</i>
<i>Praline vom Ziegenkäse im Mandelkleid auf Mango Chutney</i>	<i>Stück 1,40 €</i>
<i>Frische Gemüsesticks mit Paprika-Kräuter dip</i>	<i>Glas 0,90 €</i>
<i>Anti Pasti – gebratenes Gemüse</i>	<i>Glas 1,30 €</i>
<i>Marinierte Oliven mit Kräutern und Knoblauch</i>	<i>Glas 1,50 €</i>
<i>Sautierte Shiitakepilze mit Roten Zwiebeln</i>	<i>Glas 1,60 €</i>
<i>Gefüllte Champignons</i>	<i>Stück 1,10 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## *Vorspeisen und Salate*

*Die Portionsgröße entspricht 150g*

*Mindestbestellmenge: 5 Portionen*

<i>Mariniertes, gegrilltes Gemüse der Saison</i>	<i>Portion 2,50 €</i>
<i>Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto</i>	<i>Portion 2,60 €</i>
<i>Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kräuter Schmand</i>	<i>Portion 3,30 €</i>
<i>Rosa gebratenes Roastbeef auf Balsamico Zwiebeln</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Verschiedene Blattsalate der Saison mit Croûtons und Dressing</i>	<i>Portion 1,80 €</i>
<i>Caesar Salat mit Parmesan-Dressing</i>	<i>Portion 2,90 €</i>
<i>Knackig frischer Portulak mit French- Dressing</i>	<i>Portion 2,40 €</i>
<i>Rucolasalat mit Parmesan, Pinienkernen und Kirschtomaten</i>	<i>Portion 3,20 €</i>
<i>Frischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico</i>	<i>Portion 2,30 €</i>
<i>Gurkensalat mit Dill und Joghurtdressing</i>	<i>Portion 2,40 €</i>
<i>Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Fruchtiger Krautsalat</i>	<i>Portion 2,10 €</i>
<i>Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren</i>	<i>Portion 2,30 €</i>
<i>Italienischer Nudelsalat „Caprese“</i>	<i>Portion 2,70 €</i>
<i>Penne Salat mit gegrilltem Gemüse und Rucola</i>	<i>Portion 2,90 €</i>
<i>Kartoffel-Speck-Salat mit Lauch</i>	<i>Portion 2,40 €</i>
<i>Bunter Linsensalat mit Gemüsewürfeln und Speck-Vinaigrette</i>	<i>Portion 2,30 €</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreife in Vinaigrette</i>	<i>Portion 3,20 €</i>
<i>Geflügelsalat Toskana</i>	<i>Portion 2,90 €</i>
<i>Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Oliven</i>	<i>Portion 3,60 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## **Suppen**

*Mindestbestellmenge: 10 Portionen à 300 ml*

<i>Hausgemachte Soljanka mit Kräuter Schmand</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Gemüseintopf mit Fleischeinlage</i>	<i>Portion 2,80 €</i>
<i>Deftige Erbsensuppe mit Wiener, geschnitten</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Urige Kartoffelsuppe mit frischem Majoran</i>	<i>Portion 2,90 €</i>
<i>Linsensuppe mit Karottenwürfel</i>	<i>Portion 3,30 €</i>
<i>Hühnersuppentopf mit Reis und Gemüse</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Apfel- Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch</i>	<i>Portion 3,20 €</i>
<i>Pikante Gulaschsuppe mit Paprika</i>	<i>Portion 3,50 €</i>
<i>Chili con Carne</i>	<i>Portion 3,40 €</i>
<i>Tex – Mex -Topf mit roten Bohnen, Kartoffeln und Mettbällchen</i>	<i>Portion 3,80 €</i>
<i>Hackfleisch- Käse- Lauch Suppe</i>	<i>Portion 3,50 €</i>

### **Vegetarisch**

<i>Toskanische Minestrone mit Reismudeln</i>	<i>Portion 2,90 €</i>
<i>Tomaten-Cremesuppe mit Basilikum</i>	<i>Portion 2,60 €</i>
<i>Schaumsüppchen vom Grünen Veltliner mit Zimtcroûtons</i>	<i>Portion 3,20 €</i>
<i>Champignoncremesuppe mit Croûtons</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Klare Tomatenconsommé mit Wodka</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Paprikacreme</i>	<i>Portion 3,30 €</i>
<i>Feine Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen</i>	<i>Portion 3,90 €</i>
<i>Karotten- Orangenschaumsüppchen</i>	<i>Portion 3,10 €</i>
<i>Kürbis- Ingwersüppchen mit gerösteten Kernen</i>	<i>Portion 3,30 €</i>
<i>Spargelcremesuppe mit Kerbel</i>	<i>Portion 3,10 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## **Braten aus dem Ofen**

Mindestbestellmenge: 8 Portionen à 350g Bratenfrischgewicht

### **Schweinebraten**

#### *Vom Schinken*

Schinken-Krustenbraten mit Zwiebeljus Portion 9,40 €

Burgunder-Schinken im Rotweinsud Portion 9,50 €

Prager Schinken, mild geräuchert, mit Madeirasauce Portion 10,10 €

#### *Vom Nacken*

Pfefferbraten pikant gewürzt Portion 7,80 €

Braten mit Kräuter-Käsekruste Portion 7,90 €

Spießbraten mit Paprika und Zwiebeln gefüllt Portion 8,60 €

#### *Vom Filet*

Schweinefilet Wellington, im Blätterteig Portion 12,50 €

Saltimbocca vom Schweinefilet Portion 10,70 €

Spanferkel gegrillt, auf einem Holzbrett serviert  
mit Rahmsauerkraut,

Schwäbischer Kartoffelsalat und Bautzner Senf  
ab 18 Personen lieferbar Portion 18,90 €

(pro Person rechnen wir mit ca. 1kg Frischgewicht)

### **Rinderbraten**

Mediterraner Rinderbraten Portion 11,10 €

Zwiebelrostbraten mit Portwein-Feigensauce Portion 13,20 €

### **Lammbraten**

Lammbraten mit Kräutern Portion 12,90 €

Lammrücken unter Senfkruste Portion 18,10 €

### **Geflügelbraten**

Putenrollbraten mit Honigkruste Portion 8,40 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand November 2024

## **Gemüse, knackig frisch**

Mindestbestellmenge: 8 Portionen à 150g

<i>Rahmsauerkraut nach Art des Hauses</i>	<i>Portion 2,10 €</i>
<i>Erbsen und Möhren, glaciert</i>	<i>Portion 1,90 €</i>
<i>Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>Portion 2,20 €</i>
<i>Blumenkohl „Polnisch“</i>	<i>Portion 2,10 €</i>
<i>Brokkoli mit Mandelbutter</i>	<i>Portion 2,30 €</i>
<i>Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>Portion 2,10 €</i>
<i>Ratatouille - französisches Gemüse</i>	<i>Portion 2,40 €</i>
<i>Apfelrotkohl mit Preiselbeeren</i>	<i>Portion 2,30 €</i>
<i>Gemüseplatte (Variation 5 versch. Gemüse)</i>	<i>Portion 3,20 €</i>

## **Sättigungsbeilagen**

Mindestbestellmenge: 8 Portionen à 250g

<i>Salzkartoffeln</i>	<i>Portion 1,60 €</i>
<i>Gebäckene Drillinge mit Meersalz und Rosmarin</i>	<i>Portion 2,20 €</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Portion 2,60 €</i>
<i>Kartoffelpüree</i>	<i>Portion 2,10 €</i>
<i>Kartoffel-Specksalat</i>	<i>Portion 2,60 €</i>
<i>2 Kartoffelklöße mit Butterbrösel</i>	<i>Portion 2,10 €</i>
<i>1 Folienkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>Portion 3,40 €</i>
<i>Butternudeln</i>	<i>Portion 2,10 €</i>
<i>Spätzle (Knöpfle) mit brauner Butter</i>	<i>Portion 2,60 €</i>
<i>Butterreis</i>	<i>Portion 1,90 €</i>
<i>Couscous in Tomatenfond gegart</i>	<i>Portion 2,30 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## **Warme Gerichte**

Mindestbestellmenge: 10 Portionen

### **Schwein**

Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce,  
dazu Butter- Spätzle Portion 13,50 €

Schweinerückenmedaillons an Tomaten-Basilikumsauce  
mit Paprika-Lauchgemüse und Sesamgnocchi Portion 10,80 €

### **Kalb**

Kalbsgeschnetzeltes in Rahm  
mit Vichy Karotten und Rösti Portion 18,20 €

### **Rind**

Rindergulasch mit Paprika und Butterspätzle Portion 12,30 €

Gefüllte Rinderroulade – Hausfrauen Art  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen Portion 14,40 €

Tafelspitz an Meerrettichsauce  
mit Bouillon - Kartoffeln Portion 14,10 €

Rinder geschnetzeltes - Stroganoff  
mit Champignons, Rote Beete- und Gurkenstreifen,  
Schmand und Reis Portion 17,30 €

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

### ***Geflügel***

<i>Putengulasch mit Pilzen und Paprika dazu Spätzle</i>	<i>Portion 10,90 €</i>
<i>Hähnchenroulade Florentine</i> <i>gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse auf Waldpilzen</i> <i>mit Thymiankartoffeln</i>	<i>Portion 14,10 €</i>
<i>Sanft gebratene Maispoularde an Pilzsauce</i> <i>mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin</i>	<i>Portion 16,40 €</i>

### ***Fisch***

<i>Kabeljau auf Petersilien-Meerrettichsauce</i> <i>mit knackigem Gemüse und Reis</i>	<i>Portion 13,00 €</i>
<i>In Aromaten gebratenes Lachsfilet an Tomaten Confit</i> <i>mit Artischockengemüse und Couscous</i>	<i>Portion 18,10 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Kapernsauce</i> <i>mit mediterranem Gemüse und Jasminreis</i>	<i>Portion 16,20 €</i>

### ***Vegetarisch***

<i>Jaipur Gemüsecurry mit Kokos und Duftreis</i>	<i>Portion 9,20 €</i>
<i>Asiatische Bratnudeln mit Wok Gemüse und Sojasauce</i>	<i>Portion 8,20 €</i>
<i>Gemüselasagne á la Provence mit frischen Kräutern</i>	<i>Portion 10,30 €</i>
<i>Cannelloni Verdi mit Tomaten Sugo und Mozzarella gratiniert</i>	<i>Portion 10,50 €</i>
<i>Gefüllte Zucchini mit Gemüse-Couscous auf Tomatensauce</i> <i>und gebackenen Kartoffeln</i>	<i>Portion 11,10 €</i>
<i>Gnocchi an Grana Padano-Sauce</i> <i>mit Kirschtomaten und Rucola</i>	<i>Portion 10,90 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## **Dessert**

*Mindestbestellmenge:*

*5 Portionen derselben Sorte à 80g im Weck- Glas*

<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>Glas 1,50 €</i>
<i>Buttermilch-Limonen-Mousse</i>	<i>Glas 1,70 €</i>
<i>Panna Cotta mit Fruchtsauce</i>	<i>Glas 2,10 €</i>
<i>Französische Crème brûlée</i>	<i>Glas 2,30 €</i>
<i>Bayrisch Creme mit Waldbeerensauce</i>	<i>Glas 2,20 €</i>
<i>Griessflammerie mit Kirschen</i>	<i>Glas 1,90 €</i>
<i>Bourbon-Vanillequark mit frischen Früchten</i>	<i>Glas 1,50 €</i>
<i>Tiramisu klassisch</i>	<i>Glas 2,10 €</i>
<i>Vanillemousse mit Apfel-Basilikumkompott</i>	<i>Glas 2,10 €</i>
<i>Mousse von heller oder dunkler Schokolade</i>	<i>Glas 2,20 €</i>
<i>Fruchtspieße</i>	<i>Glas 1,40 €</i>
<i>Mascarpone- Creme mit Amaretto</i>	<i>Glas 2,10 €</i>

*Internationale Käseauswahl mit Schwarzbrot* *Portion 7,20 €*

<i>Großer Obstkorb</i>	
<i>Saisonale Früchteauswahl (ca. 20 Teile)</i>	<i>Korb 19,80 €</i>
<i>Kleiner Obstkorb</i>	
<i>Saisonale Früchteauswahl (ca. 10 Teile)</i>	<i>Korb 12,90 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## ***Kuchen***

*Mindestbestellmenge: 4 Stück*

<i>Steffis Eierlikör- (rühr) Kuchen</i>	<i>Stück 1,90 €</i>
<i>Obstkuchen- Schnitte der Saison</i>	<i>Stück 2,10 €</i>
<i>Butterkuchen</i>	<i>Stück 1,90 €</i>
<i>Mandelkuchen</i>	<i>Stück 1,90 €</i>
<i>Käsekuchen- Schnitte</i>	<i>Stück 2,10 €</i>
<i>Apfelkuchen- Schnitte</i>	<i>Stück 1,90 €</i>
<i>Kirschkuchen- Schnitte</i>	<i>Stück 2,10 €</i>
<i>Donauwelle</i>	<i>Stück 2,10 €</i>
<i>Brownies</i>	<i>Stück 2,20 €</i>

## ***Unsere Trauerfeier Pauschale***

*Ab 15 Personen in den umliegenden Gemeindehäusern  
oder ab 10 Personen gern auch bei Ihnen zu Hause.*

<i>Kaffee Gedeck (Kaffee, Milch, Zucker)</i>	
<i>2 halbe Brötchen, verschieden belegt</i>	
<i>Kuchenauswahl</i>	<i>pro Person 14,90 €</i>
<i>optional mit hausgemachter Soljanika</i>	<i>pro Person 18,90 €</i>

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

# *Schlaubetal Buffet*

*Ab 15 Personen*

*Soljanka mit Kräuter Schmand*

---

*Kartoffelsalat & Nudelsalat  
Brathering  
kleine Schnitzel vom Schweinerücken  
Buletten & Mettschweinchen  
gemischte Vesperplatte mit Schmalz  
Gurkenvariation  
gefüllte Eier*

---

*hausgemachte Rinderroulade  
Falscher Hase  
Senfeier  
glasierte Erbsen und Möhren  
Salzkartoffeln & Püree*

---

*Ofenfrisches Baguette und Brot  
Würzige Kräuterbutter*

---

*Rote Grütze mit Vanillesauce  
Wackelpudding „rot – grün“  
Zitronenspeise*

*25,80 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## ***Fingerfood Business***

*Ab 10 Personen*

*Geflügel-Ananas-Spieß mit Chilisauce  
Praline vom Ziegenkäse im Mandelkleid auf Mango Chutney  
Mini Wraps  
Tomate-Mozzarella-Spieß  
Trilogie von Früchten im Speckmantel  
Mini Hackfleischbällchen mit Senf  
Mini Tramezzini  
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse  
Panna Cotta mit Beerengrütze*

*18,80 € pro Person*

## ***Fingerfood High Class***

*Ab 20 Personen*

*Sushi mit Wasabi und Soja  
Satéspeiß mit Erdnuss-Chili-Sauce  
Garnelenbällchen im knusprigen Wan Tan Mantel  
Auberginen-Feta Röllchen  
Rindercarpaccio mit Parmesan und Olivenöl  
Spieße mit getrockneten Tomaten und Mozzarella  
Hausgebeizter Caipirinalachs mit Wasabi Tunke  
Ziegenkäse-Pyramide auf Grillgemüse  
Gebratenes mediterranes Gemüse mit Aioli  
Entenbrust auf Balsamico Schalotten  
Lammbulette im Sesammantel auf Tomatenconfit  
Passionsfrucht- Crème brûlée  
Trilogie von Schokoladenmousse*

*25,80 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## ***Kaltes Feiertagsbuffet***

*Ab 15 Personen*

*Bratenaufschnitt, Salami und Kabanossi  
Kochschinkenröllchen mit Spargel  
Melonenhäppchen mit Schinken  
Zwiebelmett  
Gefüllte Eier  
Räucherlachs, Forellenfilets und Pfeffermakrelen mit Sahneerrettich  
Farmersalat mit Hähnchenschnitzel  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachter Pesto  
Fruchtiger Krautsalat  
Pikanter Nudelsalat mit Gemüse  
Käseauswahl  
Brot- und Brötchenauswahl mit Landbutter*

---

*Mousse von dunkler Schokolade*

*19,70 € pro Person*

## ***Kaltes Mediterranes Buffet***

*Ab 15 Personen*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und frittierten Kapern  
Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch  
Ruccolasalat mit Pinienkernen und Ziegenkäse im Speckmantel  
Geräucherter Thunfisch und gebratene Dorade im Parmaschinken Mantel  
mit Limonen- Kapern- Mayonnaise  
Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln  
Mediterrane Brotauswahl mit Butter*

---

*Orangen-Basilikum-Panna Cotta  
Frisches Obstarrangement der Saison*

*24,60 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## *Bayrisches Wiesn Buffet*

*Ab 20 Personen*

*Pfefferbeißer, Schwarzgeräuchertes und Rohes Schinken  
Geräucherte Forellenfilets vom Königssee mit Preiselbeer Sahne  
Fleischpflanzerl mit Mostrich  
Mildes Schweinemett mit Zwiebelringen  
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke  
Fränkischer Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel  
Brot- und Laugenauswahl mit Landbutter*

---

*Saftiger Schinkenbraten mit Honig  
Kleine Haxen mit geschmorten Zwiebeln  
Münchener Weißwurst mit süßem Senf  
Kraut nach bayrischer Art  
Petersilienkartoffeln  
Hausgemachte Semmelknödel*

---

*Bayrisch Creme mit Fruchtピューree*

*28,90 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## *Mittelmeer Buffet*

*Ab 25 Personen*

*Ruccolasalat mit Champignons, Radieschen und Parmesan  
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Balsamico  
Gebratenes mediterranes Gemüse in Rosmarin-Thymian Marinade  
Meeresfrüchtesalat mit Kirschtomaten und Sellerie  
Serranoschinken mit Melone und Grissini  
Mediterrane Baguetteauswahl mit Butter*

---

*Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken, Salbei und Madeirajus  
Italienisches Kräuterhähnchen mit Knoblauch, Zwiebeln und Oliven  
Cannelloni classico mit Tomaten Sugo*

---

*Sautiertes Pfannengemüse  
Kräuterkartoffeln aus dem Rohr  
Salbeignocchi*

---

*Mediterrane Käseauswahl mit Feigen und Datteln  
Tiramisu  
Cantuccini Mousse*

*31,70 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## *Hochzeitsbuffet*

*Ab 30 Personen*

*Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Balsamico Glace  
Hausgebeizter Caipirinhaalachs mit Wasabi Creme  
Tomaten-Brotsalat mit Feigen und Serranoschinken  
Mandarinen- Couscous Salat mit gebratener Rotbarbe in Koriandervinaigrette  
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und frittierten Kapern  
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl und Parmesan  
Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln  
Variation von Tomaten-, Oliven und Kräuterbaguette mit Butter*

---

*Champagner- Senfrühm- Suppe*

---

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalottenjus  
Gebratener Butterfisch mit Limonen-Safran-Sauce  
Saisonale Gemüseauswahl  
Gebäckene Drillinge mit Knoblauch und Rosmarin  
Gnocchi an Grana- Padano- Sauce mit Kirschtomaten und Rucola*

---

*Internationale Käseauswahl mit Tomaten- Ingwer Marmelade  
Charlotte mit Himbeermark und Geist  
Orangen-Basilikum-Panna-Cotta  
Dunkles Schokoladenmousse*

*44,10 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## *Grillbuffet 1*

*Ab 15 Personen*

*Marinierte Nackensteaks vom Schwein  
Bratwürstchen und Schinkenriller  
Putensteaks*

---

*Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Krautsalat mit Paprika  
Nudelsalat italienischer Art mit Babymozzarella  
Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern in sommerlich leichter Sauce*

---

*Thailändische Chilisauce  
Salsa Sauce  
Bautzner Senf  
Barbecue Sauce  
Zaziki*

---

*Ofenfrisches Baguette und Brot  
Würzige Kräuterbutter*

---

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*24,90 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## *Grillbuffet 2*

*Ab 20 Personen*

*Nackensteaks vom Holsteiner Jungschwein in Café de Paris Butter  
Rindersteaks mit gewalztem Pfeffer  
Brust von der Freilandpouarde, asiatisch mariniert  
Lachstranche in Rosmarinöl  
Ofenkartoffeln in eigener Pelle vom Grill  
Maiskolben und Gemüsespieße*

---

*Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl  
Paprikasalat mit cremigen Schafskäsewürfeln  
Nudelsalat italienischer Art mit Babymozzarella  
Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern in sommerlich leichter Sauce*

---

*Thailändische Chilisauce  
Kräuterquark  
Salsa Sauce  
Bautzner Senf  
Barbecue Sauce  
Aioli Dip  
Zaziki*

---

*Ofenfrisches Baguettebrot und Ciabatta  
Würzige Kräuterbutter*

---

*Rote Grütze mit Vanillesauce  
Quarkcreme mit Bourbon Vanille und frischen Früchten*

*29,80 € pro Person*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### **Zahlungsbedingungen:**

*Alle angegebenen Preise sind Netto- Preise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Eine Anzahlung von bis zu 50% der Gesamtsumme netto, ist vor der Veranstaltung bzw. Messe zu entrichten. Der Rechnungsbetrag ist nach Rechnungsdatum der Abschlussrechnung bzw. am Veranstaltungstag zu begleichen.*

### **Beanstandungen:**

*Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist diese unverzüglich zu melden, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben. Schadensersatzansprüche aufgrund höherer Gewalt werden nicht erstattet. Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus.*

### **Mietinformationen:**

*Alle Ausstattungsartikel wie z.B. Küchengeräte sowie unser Equipment überlassen wir Ihnen für die vereinbarte Mietzeit. Es handelt sich um gebrauchtes Equipment, Gerät bzw. Mobiliar. Die Firma Schlaubetal Catering haftet nicht für etwaige Mängel. Der Kunde ist verpflichtet, die Geräte für die Dauer der Gebrauchsüberlassung auf eigene Kosten zum Neuwert gegen Einbruch, Diebstahl, Feuer- und Leitungswasserschäden zu versichern, dem Lieferanten auf Verlangen die Versicherungsscheine vorzulegen und die Versicherungsgesellschaft zu ersuchen dem Lieferanten die üblichen Sicherungsscheine auszuhändigen. Alle Versicherungs- und Schadensersatzansprüche, die der Kunde wegen Verlustes oder Schädigung an den Gegenständen erwirbt, werden hiermit an den Lieferanten abgetreten und gehen mit ihrer Entstehung auf ihn über. Verstößt der Kunde gegen eine der vorstehenden Pflichten, kann der Lieferant das Mietverhältnis fristlos kündigen und die sofortige Rückgabe bzw. Neubeschaffung des Equipments, Gerätes bzw. Mobiliars verlangen. Das Equipment ist bei der Anlieferung auf Menge und Unversehrtheit zu überprüfen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.*

*Das Equipment, Gerät bzw. Mobiliar bleibt Eigentum des Lieferanten. Der Kunde ist nicht berechtigt, es Dritten zum Gebrauch zu überlassen. Sollten wir für Sie Geschirr oder Gläser hinzuleihen müssen, da Sie ein anderes Design wünschen oder unser Vorrat an Mietgeschirr erschöpft ist, müssen wir Ihnen den Preis neu kalkulieren. Die Lieferung umfasst nicht mögliche Auf- und Abbauarbeiten. Die gemieteten Artikel werden laut vertraglicher Absprache angeliefert und müssen nach Mietende vom Mieter an einem vorher vereinbarten Ort zur Abholung bereitgestellt werden. Bei nicht ordnungsgemäßer Zusammenstellung der Artikel werden die Aufräumarbeiten im Anschluss in Rechnung gestellt. (Siehe hierzu die Preise für unser Fachpersonal).*

*Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Stand November 2024*

### **Anlieferung:**

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Zeitpunkt der Anlieferung beziehungsweise Abholung für einen Ansprechpartner zu sorgen. Bei Anlieferung muss eine Toleranz von 30 Minuten einkalkuliert werden.

Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.

Bei unserer Angebotskalkulation gehen wir stets von einer ebenerdigen und barrierefreien Anlieferung aus.

Wir erbitten daher bei Bestellung oder Angebotsanfrage Ihrerseits um Information, ob sich der Anlieferort im Erdgeschoss oder einem höherliegenden Stockwerk befindet. Sollte Letzteres der Fall sein und uns kein Fahrstuhl vor Ort zur Verfügung stehen, behalten wir uns vor, eine Erschwerniszulage zu berechnen.

Diese beläuft sich auf bis zu 100% der Anfahrtskosten und / oder auf die Personalkosten für die Aufbauhelfer. Den genauen Betrag teilen wir Ihnen in unserer Auftragsbestätigung mit. Sollte ein Fahrstuhl vor Ort sein und uns zur Verfügung stehen, muss sichergestellt sein, dass unsere Rollwagen diesen und den dorthin führenden Bodenbelag passieren dürfen.

Die Maße des Fahrstuhls müssen außerdem der angelieferten Equipment Menge und -größe gerecht werden. Sonntag und Feiertag ist eine Lieferung ebenfalls möglich.

Wir berechnen dann einen Aufschlag von 10% auf die Gesamtsumme.

### **Auftragsbestätigung:**

Die angebotenen Preise und Mengen, sind für die von Ihnen angegebenen Personen kalkuliert.

Personen- und Mengenminderungen von mehr als 10% erfordern eine neue Kalkulation und führen somit zu Preisveränderungen. Der Auftraggeber muss spätestens 10 Werkzeuge vor der Veranstaltung den Auftragnehmer die genaue Personenzahl durchgeben, ansonsten gilt die im Auftrag erteilte Personenzahl.

Bitte überprüfen Sie bei Angebotserstellung die Rechnungsadresse. Sollten wir auf Grund einer falschen oder unvollständigen Rechnungsadresse eine neue Rechnung erstellen müssen, berechnen wir Ihnen eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 €. Annahme und Bestätigung der zustande kommenden Aufträge bedürfen grundsätzlich der Schriftform. Rücktritt und Stornierungen schriftlich vereinbarter Aufträge sind kostenpflichtig. Mit Ihrer Bestellung werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.

### **Preiserhöhung - und Gestaltung:**

Unsere Preise verstehen Sie bitte als Richtpreise.

Wir behalten uns vor, unsere Preise eventuell den Gegebenheiten am Markt anzugleichen.

Nach Auswahl und Anfrage Ihres Caterings erhalten Sie ein Angebot von uns.

Die darin genannten Preise sind dann für beide Seiten verbindlich.

### **Rücktritt vom Vertrag/Stornoregelung:**

Der Veranstalter kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten mit der Einhaltung der unten genannten Stornogebühren die dann in Rechnung gestellt werden.

- 6 - 5 Monate vor der Veranstaltung werden keine Stornogebühren berechnet.
- 5 - 3 Monate vor der Veranstaltung sind 20 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.
- 3 - 2 Monate vor der Veranstaltung sind 30 % des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten.
- Unter 2 Monate vor der Veranstaltung sind 60% des zu erwartenden Auftragsvolumens zu entrichten, wenn der Auftragnehmer die Mietsache nicht weiter verwerten kann.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand November 2024

