



WINTERHALTER

Höchster Genuss.



Speisekarte
Catering und Partyservice

Elzacher Handwerkskunst.

Höchster Genuss seit 1749.

Auf den folgenden Seiten haben wir eine feine Auswahl verschiedener Speisen sowie Buffet- und Menüvorschläge für Sie zusammengestellt. Entdecken Sie eine Vielfalt von Möglichkeiten und lassen Sie sich von uns begeistern und inspirieren. Wir beraten Sie gerne und organisieren die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen. Ein perfekt eingespieltes Team und Leidenschaft für das Handwerk liefern hierbei die Basis. Durch unseren umfassenden Service, unsere jahrzehntelange Erfahrung und persönliches Engagement unterstützen wir die Planung Ihres Events und helfen Ihnen dabei, einen unvergesslichen Tag vorzubereiten. Das Fundament der Veranstaltung gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen steht auf unseren vier Eckpfeilern der guten Betreuung:

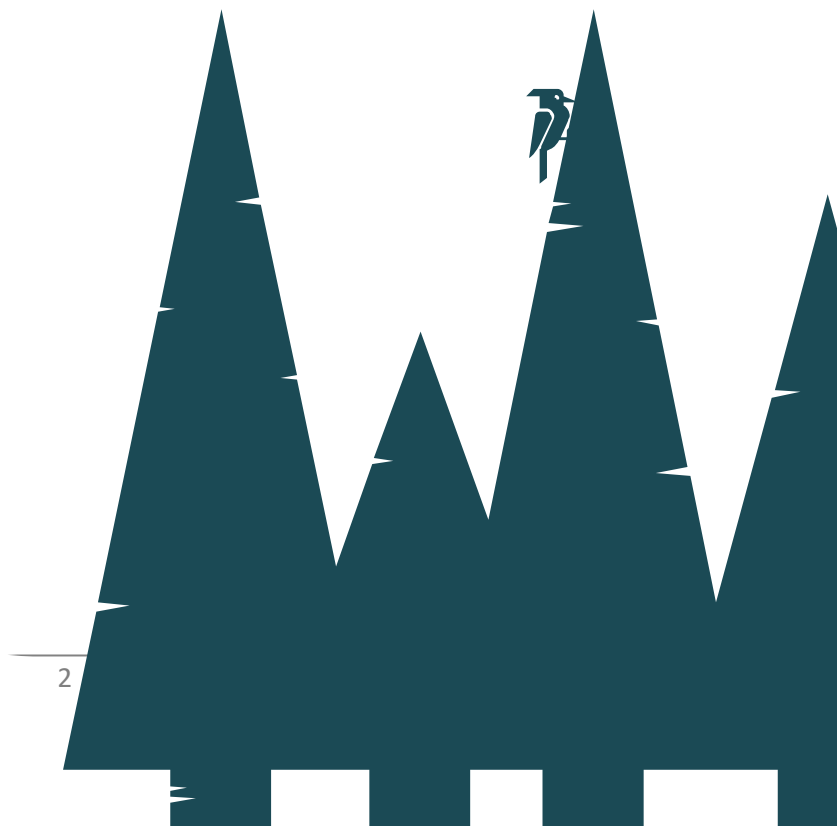
Service. In der heutigen Zeit wo das Internet und Social Media immer mehr an Wichtigkeit gewinnt, legen wir nach wie vor Wert auf das persönliche Gespräch und individuelle Beratung.

Flexibilität. Wir freuen uns auf eine Vielfalt an erstklassigen Veranstaltungen und sichern Ihnen unsere Flexibilität jedem Event seinen individuellen Rahmen zu verleihen zu.

Qualität. Qualität ist das beste Rezept und deshalb stehen hochwertige und frische Produkte bei uns auf der Tagesordnung.

Zuverlässigkeit. Binden Sie uns früh in Ihre Planungen mit ein. Wir begleiten Ihre Veranstaltung gerne von der ersten Minute an.

Wir freuen uns auf Sie,
Peter und Wendelin Winterhalte



Inhaltsverzeichnis

Die richtige Kombination aus unseren Gerichten finden.

Vorwort unserer Geschäftsführung	2
Inhaltsverzeichnis	3
Individuelle Speisekarte	
Kalte Gerichte und Platten	5
Fingerfood und Snacks	6
Suppen und Eintöpfe	11
Hausgemachte Salate	12
Warme Gerichte	13
vom Rind	
vom Kalb	
vom Schwein	
vom Geflügel	
vom Lamm	
vom Wild	
aus Meer und Fluss	
Beilagen und Gemüse	
Vegetarische Gerichte & Pasta	
Süße Köstlichkeiten	18
Herzhaftes	19
Ideen für Ihr Buffet oder Menü	
Vorspeisen	21
Hauptspeisen	23
Dessert	25
Was Sie noch wissen sollten	26



Individuelle Speisekarte

Was Sie wissen müssen:

Was bedeuten die Zeichen hinter den Speisen?



Die Zahl nach der Sanduhr zeigt an, wie viel Vorbestellzeit benötigt wird. Finden Sie keine Sanduhr hinter dem gewünschten Produkt so beträgt die Vorbestellzeit **4 Arbeitstage**. Kurzfristige Bestellungen sind nur auf Abholung möglich.



Die Speisen mit der Schneeflocke können Sie gerne auch für Ihre Sonntagsveranstaltung bestellen. Die Speisen sind für Sie am Vortag vorgekocht und so vorbereitet, dass alles von Ihnen schnell und unkompliziert am Veranstaltungstag fertiggestellt werden kann.



Unter diesem Icon finden Sie Saison- und individuelle Speisen. Preise nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Unsere Abholzeiten im Stammhaus Elzach sind:

Montag -Freitag: von **9:00 Uhr - 13:00 Uhr** und von **14:00 Uhr - 18:30 Uhr**.

Samstag: von **9:00 Uhr - 13:30 Uhr** und von **16:30 Uhr – 19:00 Uhr**.

Sonn- und Feiertage haben wir geschlossen! In allen anderen Filialen gelten die jeweiligen üblichen Geschäftszeiten. Alle Preise beinhalten Chafing Dish und Warmhalteboxen.



Fingerfood und kalte Platten

Bestellbar ab 10 Personen bzw. 10 Stück

Kalte Gerichte

60204	pochierter Lachs auf Lauch	12,90 €/Pers.
60016	Eltzäler Schäufole auf Gemüsebeet, mit frischer Meerrettich-Marinade	7,50 €/Pers.
60171	Vitello Tonato Kalbfleisch in Thunfischsoße	12,90 €/Pers.
60118	Entenbrust „Balsamico“ Entenbrüstchen in Balsamico Essig mit Balsamico-Gemüse	12,90 €/Pers.
60321	Antipasti	6,90 €/Pers.
60149	Tafelspitz in Kräutervinaigrette	8,90 €/Pers.

Soßen

62750	Knoblauchsoße	0,80 €/Pers
62751	Meerrettichsoße	0,80 €/Pers
62753	Kräutersoße	0,80 €/Pers.

Beilagen

60080	Gurken, Tomaten, gekochte Eier, Zwiebelringe und Senf – separat in Schälchen	1,30 €/Pers.
-------	--	--------------

Vesper

67010	Obere Metzgers Schlemmerbrett <i>ab 10 Personen</i> Filetschnitzel, Rosmarinfilet, Satespiesse, Lachsfilet Tranchen, Käsewürfel, Oliven, getrocknete Tomaten, Frischkäse	16,90€/Pers
67012	Obere Metzgers Brotzeitplatte <i>ab 10 Personen</i> Kleine Fleischküchle, Schäufole, Schweinemedallions, Gebratene Hähnchenbrust, Käsewürfel, Radieschen, Griebenschmalz, Frischkäse	14,90€ /Pers
60001	Delikatess-Aufschnittplatte mit ausgewählten Braten-, Schinken- und Aufschnittspezialitäten nach Art des Hauses	6,90 € /Pers.
60002	Schwarzwälder Vesperbrett mit Schäufole, hausgemachten Wurstsorten und feinstem Schwarzwälder Schinken	7,45 € /Pers.
60021	Bratenplatte „Gutsherrenart“ mit kaltem Braten, gefülltem Schweinefilet, Roastbeef und Grillbraten	8,30 € /Pers.
60450	Wurstsalat	4,90 € / Pers.

Snacks

	Brezel	1,20 € /Stück
61872	mit Frischkäse	
61878	mit Butter	
	Große Wraps	4,20 € /Stück
61884	mit Gemüse	
61886	mit Pute	
62000	Blätterteighörnchen mit Schinken und Käse	2,50 € /Stück
62002	Blätterteighörnchen mit Pilzen und Kräutern	2,50 € /Stück

Canapés

61804	Koch-Schinkenspezialitäten	2,30 € /Stück
61805	Rohschinken	2,40 € /Stück
61806	Bratenspezialitäten	2,40 € /Stück
61807	Entenbrust	2,70 € /Stück
61808	Forellenfilets	2,70 € /Stück
61809	Räucherlachs	2,70 € /Stück
61810	Rauchlachstatar	2,70 € /Stück
61812	Frischkäse	2,30 € /Stück
61802	Käsespezialitäten (ab 20 Stück)	2,30 € /Stück

Gaumenfreuden

61900	Backpflaumen im Speckmantel	1,20 € /Stück
61901	Sate-Spieße	1,50 € /Stück
62307	Kleine Meatballs	0,80 € /Stück
62309	Knackiges Dipgemüse mit dreierlei Soßen	3,20 € /Stück
62513	Lollipops	2,70 € /Stück

Quiche

62150	Lauch	3,10 € /Stück
62151	Lauch und Speck	3,10 € /Stück
62152	Gemüse	3,10 € /Stück
62153	Spargel (nach Saison)	3,10 € /Stück
62161	Kürbis (nach Saison)	3,10 € /Stück

Partybrötchen

61874	halbe belegte Laugenstange mit gekochtem Schinken	2,50 € /Stück
61875	halbe belegte Laugenstange mit Salami	2,50 € /Stück
61876	halbe belegte Laugenstange mit Käse	2,50 € /Stück
61877	halbe belegte Laugenstange mit Frischkäse	2,20 € /Stück

Partybrötchen

61850	Lyoner Aufschnitt	2,30 €/Stück
61851	Kochschinkenspezialitäten	2,30 €/Stück
61852	Rohschinken	2,30 €/Stück
61853	Bratenspezialitäten	2,30 €/Stück
61854	Entenbrust	2,60 €/Stück
61855	Forellenfilets	2,60 €/Stück
61856	Räucherlachs	2,60 €/Stück
61859	Frischkäse	2,30 €/Stück
61862	Schnittkäse	3,00 €/Stück

Partybrezel

61815	Brezel klein	für 8 -10 Personen	32,40 €/Stück
61816	Brezel groß	für 12-15 Personen	45,40 €/Stück
61817	zusätzlich mit Lachs belegt (Aufpreis)		6,00 €/Stück

Alle Brezeln sind belegt mit Lyoneraufschnitt, Salami, Kochschinken und Käse (mit Lachs gegen Aufpreis)

Partybaguette

61818	vegetarisch mit Käse	18,00 €/Stück
61819	mit Schinkenspezialitäten	19,40 €/Stück
61820	mit Lachs (Aufpreis)	19,00 €/Stück

Unsere Partybaguettes reichen für 5 – 8 Personen

Fingerfood im Glas

62218	Curry-Garnelen mit asiatischem Karottensalat	3,20 €/Glas
60213	Krabben mediterran mariniert	4,20 €/Glas
62224	Wurstsalat	2,60 €/Glas
60321	Antipasti mit Parmesan	3,00 €/Glas
62226	Rohkostsalat	2,90 €/Glas
62227	Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Kartoffelsalat	3,30 €/Glas
62519	Bibiliskäs	2,40 €/Glas
60483	Linsensalat mit Ziegenkäse	4,10 €/Glas

Fingerfoodvariation

67070 **Variation 1 mit 7 Delikatessen:**



Canapés mit: Schinkenspezialitäten, Käse, Lachs |
Gemüsequiche | kleine Blätterteigtaschen |
Sate-Spießchen | Backpflaumen im Speckmantel

67071 **Variation 2 mit 9 Delikatessen:**



Sate-Spießchen | Backpflaumen im Speckmantel |
Meatballs | Feines aus dem Glas:
Antipasti | Linsensalat mit Ziegenkäse |
Apfel-Lauchsalat mit Forellen | Bibilliskäs |
Currygarnelen auf asiatischem Karottensalat |
Tafelspitz auf feinem Peperonata



Suppen und Eintöpfe

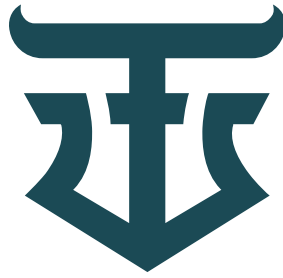
Menüportion 250ml entspricht einer Suppentasse pro Person
Bestellbar ab 10 Personen bzw. 2,5 l

Suppen

- | | | |
|-------|--|--------------|
| 61400 | Gulaschsuppe
kräftig abgeschmeckt mit
viel frischem magerem Rindfleisch | 3,20 €/Pers. |
| 61402 | Nudelsuppe
mit frischem Schnittlauch | 2,90 €/Pers. |
| 61406 | Hochzeitssuppe
kräftige Rinderbrühe mit
Markklößchen, Flädle und Gemüsestreifen | 2,90 €/Pers. |
| 61412 | Minestrone
gehaltvolle Gemüsesuppe mit Spaghetti, | 3,20 €/Pers. |
| 61414 | Tomatencremesuppe
cremige Tomatensuppe mit Rahm | 2,90 €/Pers. |
| 61416 | Kartoffelsuppe
mit frischen Kräutern und Croutons, | 3,10 €/Pers. |
| 61430 | Gemüsecremesuppe
von frischem Gemüse mit Croutons und
frischen Kräutern | 3,10 €/Pers. |
| 61432 | Kürbissuppe
mit gerösteten Pinienkernen (nur im Herbst) | 3,10 €/Pers. |

Eintöpfe

- | | | |
|-------|---|--------------|
| 61422 | Kartoffeleintopf
mit reichlich frischem Gemüse und Schnittlauch | 3,20 €/Pers. |
| 61426 | Erbseintopf
nach Oma´s Rezeptur | 3,10 €/Pers. |
| 60918 | Chilli con Carne | 3,80 €/Pers. |



Hausgemachte Salate

Salate

60406	Hausgemachter Kartoffelsalat	4,30 € /Pers.
60408	Karottensalat	4,30 € /Pers.
60409	Karottensalat in Essig-Öl-Marinade	4,30 € /Pers.
60410	Gurkensalat	4,10 € /Pers.
60411	Tomatensalat	4,50 € /Pers.
60412	Waldorfsalat	5,00 € /Pers.
60413	Sommersalat	4,10 € /Pers.
60416	Rettichsalat	4,10 € /Pers.
60417	Bunter Rohkostsalat	4,10 € /Pers.
60418	Bohnensalat mit feinen Tomatenstreifen	4,50 € /Pers.
60419	Paprika-Mais-Salat	4,50 € /Pers.
60420	Griechischer Bauernsalat	4,10 € /Pers.
60400	Tomaten-Mozzarella	4,70 € /Pers.
60444	Nudelsalat	4,30 € /Pers.
60445	Reissalat	4,30 € /Pers.
60447	Asiatischer Woksalat	4,60 € /Pers.
60432	Blattsalate mit Dressing Ihrer Wahl Joghurt, Haus-Dressing, French-Dressing oder italienisches Dressing	2,90 € /Pers.
60402	Rucola mit Balsamico-Essig und gehobeltem Parmesan	4,10 € /Pers.
60427	Feldsalat mit kross gebratenem Speck, nach Saison	6,90 € /Pers.
60434	Salatbuffet mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten der Saison und Kartoffelsalat	5,20 € /Pers.
60461	CousCous-Salat	4,10 € /Pers.
60483	Linsen-Salat	4,10 € /Pers.
60470	Quinoa-Salat	4,10 € /Pers.
60462	Poke Bowl	7,90 € /Pers.



Warme Gerichte

vom Rind

60907	Sauerbraten „Badische Art“ besonders magere Stücke	9,50 € /Pers.
60901	Rinderragout in feiner Bratensoße	8,90 € /Pers.
60905	Rinderbraten in kräftiger Schmorsoße vom Kaiserstühler Spätburgunder	9,60 € /Pers.
60904	Rindergulasch „Ungarisch“ mit Paprikawürfeln und Zwiebel	8,90 € /Pers.
60909	Rindertafelspitz	10,70 € /Pers.
60910	Entrecôte mit Pfefferjus	15,70 € /Pers.
60908	Gekochtes Rindfleisch mit feiner Meerrettichsoße	9,20 € /Pers.
60023	Rinderrouladen nach Hausfrauen- Art	9,60 € /Pers.
60925	Ochsenbäckle geschmort in kräftiger Burgundersoße	10,70 € /Pers.
60627	Pulled Beef mit Kraut und Sour Cream	9,60 € /Pers.

vom Kalb




60970	Gefüllte Kalbsbrust	8,50 € /Pers.
60973	Kalbsbraten von der Schulter	12,90 € /Pers.
60976	Züricher Geschnetzeltes mit Champignons	11,80 € /Pers.
60978	Medaillons von der Kalbsrolle	15,00 € /Pers.
60984	Kalbstafelspitz	12,90 € /Pers.

60601	Fleischküchle	1,90 € /Pers.
60625	Pulled Pork Fertig mit Gewürzen überbacken, grob gezupft, mit Krautsalat und Sourcream	6,40 € /Pers.
60602	Schweineschnitzel paniert und goldgelb gebraten ca. 120 g Frischgewicht	3,00 € /Stück
60843	Gegrillte Schweinshaxen	4,90 € /Stück
60605	Gegrillter Schweinenacken saftig gegrillt am Stück	4,90 € /Pers.
	Gefüllter Schweinenacken	
60609	„Jägerart“ mit Pilzen, Speck und Kräutern	6,90 € /Pers.
60607	„Brokkoli“ mit Brokkoli-Semmel-Füllung	6,90 € /Pers.
60608	„Toskana“ mit Mozzarella und Basilikum	6,90 € /Pers.
60612	Grillschinken von der Schweinehüfte gepökelt, mit leichter Pfefferkruste	6,90 € /Pers.
60611	Bayrischer Krustenbraten aus der Keule mit krosser Schwarte, saftig gegart	7,50 € /Pers.
60614	Schäufele	5,90 € /Pers.
60618	Keule vom Spanferkel kross gebraten nach traditionellem Hausrezept	11,90 € /Pers.
60616	Spanferkelrücken kross gebraten	10,60 € /Pers.
60617	Spanferkelrücken mit schmackhafter Füllung	11,90 € /Pers.
60619	Schinken im Brotteig magerer Nuss-Schinken in herzhaftem Brot gebacken	9,90 € /Pers.
60821	Schweinefilet in Blätterteig mit Schinken und Käse	9,00 € /Pers.
60829	Salpicon vom Schweinefilet in tomatisierter Jus	8,90 € /Pers.
60826	Schweinefilet „Toskana“ mit Mozzarella und Basilikum im Ofen saftig gegrillt	8,90 € /Pers.
60836	Schweinefilet Café de Paris	8,90 € /Pers.
	Filetpfännle	
60830	in pikanter Rahmsoße	8,50 € /Pers.
60823	in Pfeffersoße	8,50 € /Pers.

Fleischkäse-Spezialitäten – Frischgewicht ca. 250g

60700	Fleischkäse „Original“	2,80 €/Pers.
60701	Pizza-Fleischkäse	2,90 €/Pers.
60702	Zwiebel-Fleischkäse	2,90 €/Pers.
60703	Grober Fleischkäse	2,80 €/Pers.

vom Lamm

61083	Lammragout mit Rosmarin, schwarzen Oliven und Artischocken	
61082	Lammhaxe , geschmort (Vorbestellzeit 8 Tage)	
61084	Lammbraten , am Stück gegart mit roten Zwiebeln und frischen Kräutern	

vom Geflügel

61007	Gegrillte Hähnchenkeulen , pikant gewürzt	2,60 €/Stück
61001	Putenschnitzel , paniert	3,80 €/Stück
61004	Putenbraten , gefüllt mit Gemüse	6,40 €/Pers.
	Putenbraten , fein aufgeschnitten	
61003	in Currysoße	6,90 €/Pers.
61002	in Rahmsoße	6,90 €/Pers.
	Hühnerbrüstchen , gratiniert	
61011	auf Pilzen mit frischen Kräutern	8,90 €/Pers.
61011	auf Schmorgemüse	8,90 €/Pers.
61020	Geschmorte Entenbrust in Balsamicojus	10,70 €/Stück

vom Wild

61153	Hirschragout - nach Saison -	
-------	-------------------------------------	---

aus Meer und Fluss

61205	Gratinierter Lachs mit grobem Curry auf Gemüse	9,80 €/Pers.
61208	Garnelen mit frischer Knoblauchbutter auf grobem Paprikagemüse	11,20 €/Pers.

Warme Soßen

	Nach Absprache in Abstimmung auf das Gericht	
62600	Rahmsoße	0,90 €/Pers.
62800	Bratensoße	0,90 €/Pers.
62611	Tomatisierte Jus	0,90 €/Pers.



Beilagen und Gemüse

Beilagen

61504	Salzkartoffeln	2,10 € /Pers.
61503	Kartoffelgratin	2,80 € /Pers.
61529	Kleine Kartoffeln ohne Schale	1,80 € /Pers.
61502	Kleine Kartoffeln mit Schale	2,50 € /Pers.
61501	Gerahmte Würfelkartoffeln	2,70 € /Pers.
61514	Kartoffelpüree	2,50 € /Pers.
61507	Rosmarinkartoffeln	2,20 € /Pers.
61552	Semmelknödel, 2 Stück à 90 g	2,80 € /Pers.
61550	Frische Butterspätzle	2,30 € /Pers.
61554	Feine badische Bandnudeln	2,40 € /Pers.
61600	Butterreis	2,20 € /Pers.

Gemüse

61651	Karotten „Vichy“	2,50 € /Pers.
61655	Kohlrabi à la crème	2,50 € /Pers.
61662	Prinzessbohnen ohne Speck	2,70 € /Pers.
61654	Blumenkohl mit Schmelze	2,70 € /Pers.
61664	Apfelrotkohl	2,30 € /Pers.
61665	Sauerkraut	1,90 € /Pers.
61666	Rahmsauerkraut	2,40 € /Pers.
61659	Rahmwirsing	2,80 € /Pers.
61658	Frischer Blattspinat mit Knoblauchnote	3,20 € /Pers.
61669	Peperonata, grobes Paprikagemüse	4,30 € /Pers.
61670	Zuchinigemüse mit Kirschtomaten	4,30 € /Pers.
61673	Gemüseplatte mit Gemüse à la Saison	4,90 € /Stück
61675	frischer weißer Stangenspargel - nach Saison -	4,90 € /Pers.
61686	Mediterranes Gemüse	4,30 € /Pers.



Vegetarische Gerichte & Pasta

Vegetarisch

61307	Überbackener Blattspinat mit Fetakäse und Pinienkernen	6,40 €/Pers.
61306	Pilze à la crème	8,00 €/Pers.
61309	Gemüseauflauf mit Tomaten und Basilikum	8,50 €/Pers.
61305	Reispfanne „extrascharf“ mit Gemüse und Chili	5,60 €/Pers.
61573	Käsespätzle	5,30 €/Pers.
60604	Hausgemachte Gemüseaultaschen	1,50 €/Stück

Pasta

Wir berechnen ca. 350 g Pasta / Pers.

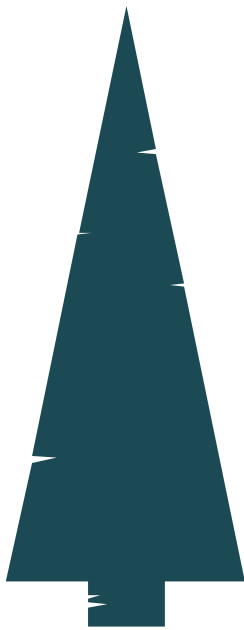
61563	Lasagne Bolognese	9,50 €/Pers.
61565	Gemüselasagne	9,50 €/Pers.
61564	Lachslasagne	10,90 €/Pers.
60603	Hausgemachte Maultaschen	1,50 €/Pers.
61585	Gnocchi	6,20 €/Pers.
61557	Tagliatelle	2,50 €/Pers.
61562	Penne	2,20 €/Pers.
61558	Spaghetti	2,50 €/Pers.
61567	Ravioli	2,50 €/Pers.
62629	Bolognese	1,60 €/Pers.
62616	Arrabiata, scharf	1,30 €/Pers.
62614	Napoli, Tomatensauce mit frischen Kräutern	0,90 €/Pers.
62511	geriebener Parmesan	1,10 €/Pers.
62510	gehobelter Parmesan	1,60 €/Pers.
62617	Pesto grün	1,10 €/Pers.
62618	Pesto rot	0,90 €/Pers.



Süße Köstlichkeiten

Desserts

63501	Frischer Obstsalat	4,90 €/Pers.
63504	Verschiedene frische Früchte	6,40 €/Pers.
63500	Rote Grütze	4,90 €/Pers.
63608	Dunkle Mousse au Chocolat	4,90 €/Pers.
63609	Weißer Mousse au Chocolat	4,90 €/Pers.
63617	Tiramisu	6,40 €/Pers.
63601	Panna Cotta , mit feinem Fruchtmark	4,20 €/Pers.
63602	Crème brûlée	4,20 €/Pers.
63507	Karamellisierte Ananas	6,40 €/Pers.
68066	Mangosalat , mit frischer Minze	7,50 €/Glas
63510	eingelegte Zwetschgen	4,20 €/Pers.
63611	eingemachter Weißkäse , mit Honig und Pinienkernen	4,20 €/Pers.
63505	Frische Beeren	7,50 €/Glas
63623	Vanillesoße	1,00 €/Pers.
63616	Dessertplatten , mit verschiedenen Spezialitäten	





Herzhaftes

Käse


- 62508 **Käseauswahl** 5,30 € /Pers.
am Stück serviert mit Obst garniert
- 62502 **Rohmilchkäseauswahl** 7,00 € /Pers.
am Stück serviert mit Obst garniert

Brot

- 61777 **Brotauswahl**
- 61760 **herzhaftes Bauernbrot** 1,30 € /Pers.
- 61766 **Holzofenbrot** 1,30 € /Pers.
- 61754 **verschiedene Baguette** 1,30 € /Pers.
- 61750 **Baguette** 1,50 € /Pers.
- 61767 **Nussbrot** 2,10 € /Pers.

Mitternachtssnack

Für Ihren Mitternachtssnack eignet sich alles aus unserem Fingerfood-Bereich. Darüber hinaus bieten wir Ihnen gerne die Klassiker der Snacks an:

- 63760 **Mitternachtssnack** (als Vorspeisenportion)
- 60761 **Weißwürste** 2,50 € /Pers.
- 61865 **Currywurst** 5,40 € /Pers.
- 62308 **Schwarzwälder Spezialitäten:** 
hausgemachte Rohschinken | Salametti |
Nußstängel | Käseauswahl

Ideen für Ihr Buffet oder Menü

Was Sie wissen müssen:

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie verschiedenste Varianten von Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt. Diese können Sie ganz nach Geschmack und Vorlieben kombinieren um für Ihre Veranstaltung das perfekte Menü zu erhalten. Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung mit Rat und Tat zur Seite, so dass Sie auch einzelne Bestandteile individuell ersetzen können.

Was bedeuten die den Sets zugeordneten Zeichen?

★**20** dieses Buffet ist ab 20 Personen bestellbar.

★**40** dieses Buffet ist ab 40 Personen bestellbar.














⚙️ Dieses Gericht ist zur Abholung/Anlieferung geeignet und benötigt kein Servicepersonal.
















⌚**4** Die Sanduhr mit der Zahl gibt die Vorbestellzeit für dieses Menü an, bspw. 4 bzw. 7 Tage



Ihr Menü

Vorspeisen

- 68104 **„Frisch und Knackig“**   10
Knackige Blattsalate
mit Kirschtomaten, Kräutern und
und feinem Dressing
-
- 68148 **„Frisch und Saftig“**   10
Knackige Blattsalate
Badischer Kartoffelsalat
Karottensalat
-
- 68151 **„Gesund und Munter“**   20  4
Knackige Blattsalate mit frischen Kräutern
verschiedenen feinen Rohkostsalaten
und feinem Dressing
-
- 68107 **„gut gemischt“**   20  7
serviert
Der Vorspeisenteller der hervorragend zu
herzhaften Gerichten ohne Beilage passt:
Karottensalat
hausgemachte Kartoffelsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
-
- 68103 **„Wintergenuss“**   10  7
serviert
Feldsalat mit Croutons | Nüssen | Radieschen
Linsen nach älbler Art mariniert
Wahlweise im Bricksäckle:
mit Lachs | mit Bergkäse | mit Gemüse

- 68136 **„to share“**   30  4
 Knackige Blattsalate mit Kräutern und feinem Dressing
als Tischbuffet in separaten Schälchen:
 gebratene Riesengarnelen mit groben Curry aromatisiert
 Tranchen von der Entenbrust rosa gegart mit marinierten Bohnen und Kirschtomaten
 Frischkäsepralinen
-
- 68102 **„Für kalte Tage“**   20  7
 serviert | Saison Okt.-Mrz.
 Feldsalat | Kartoffelsuppe mit Croutons und Grissini
 Verschiedene Quiches
-
- 68111 **„Gourmet“ als Buffet**   40  7
 Knackige Blattsalate mit frischen Kräutern, Kirschtomaten, feinem Dressing
 dazu:
 Saltimbocca Filet
 Satespieße
 Tranchen von der Entenbrust auf Balsamicogemüse
 Pochierte Lachstranchen mit Basilikum und Lauch
 Scampispieße
 Antipasti
 Italienische Schinkenauswahl mit Melonen
-
- 60462 **„Die Poke-Bowl“**   20  7
 serviert
 Quinoa
 Kirschtomaten und Gurken
 Gebratene, marinierte gelbe Paprika
 Wildkräutersalat
 Radieschen
 Flageolettbohnen
 Melone
-
- 68106 **„Adria“**   20  7
 serviert
 Antipastiteller mit vielen Leckereien:
 Steinchampignons | Eingelegte Oliven
 Tomaten mit Mozzarella
 hausgemachte Rohschinkenspezialitäten
 Vitello Tonnato | Rucula mit Balsamico-Essig und gehobeltem Parmesan

Hauptgänge

- 68149 **„der Klassiker“**  10 4
Saison: Sept.-Mrz.
Schäufele | Sauerkraut und Kartoffelpüree
-
- 68125 **„bürgerlich gut“**  10 4
Variation im Hauptgang mit:
Filetpfännle: Schweinefleisch in Scheiben geschnitten
in pikanter Rahmsoße
Hähnchenbrust, gratiniert
Auf Schmorgemüse und Tomatenjus
Tagliatelle
hausgemachtes Kartoffelgratin
Gemüse
-
- 68146 **„Hühnchen satt“**  10 7
Maispoularde
mit geschmorten Tomaten und
Toskanischem Kartoffelgemüse
dazu ein Rosmarinjus
-
- 68152 **„Winterwärme“**  10 4
Burgunderbraten
mit breiten Nudeln und Rotkohl
(saisonal auch mit Karotten „Vichy“)
-
- 68139 **„Schmankerl“**  20 7
Variation im Hauptgang mit:
Fleischküchle
Bayrischer Krustenbraten
aus der Keule, mit krosser Schwarte, saftig gegart
Maispoulardenbrüste
hausgemachte Semmelknödel
Leicht gerahmter Wirsing
Saisonal wählbar: Apfelrotkohl im Winter/Gemüseplatte im Sommer
-
- 68140 **„Toskana“**  20 7
Variation im Hauptgang mit:
Maispoulardenbrüste
Garnelen
Tagliatelle
Tomatensoße
Basilikum Pesto
Kleine Kartoffeln mit Schale, in der Pfanne gebraten
mit frischen Kräutern und mediterranem Gemüse

68133 **„Grillmeister“**



30 ⌚ 7

Grillbüffet für Fans:
Schweinesteak | Rindersteak | Pollo Fino | Lammhüfte
ganzer Lachs (im Chefgrill zubereitet)
Merques | Grillwürste
Kleine Kartoffeln mit Schale, in der Pfanne gebraten
mit frischen Kräutern
BBQ-Gemüse
Verschiedene Dips, Chutneys, Kräuterbutter und Soßen

68132 **„Waldfreuden“**



30 ⌚ 7

Saison: Okt.-Feb.
Hirschragout, mager und saftig
Schweinefilet mit Gemüse gefüllt
Geschmorte Kalbshaxe
badische Butterspätzle
hausgemachtes Kartoffelgratin
Apfelrotkohl
Leicht gerahmter Wirsing
Karotten „Vichy“

68134 **„Neapel“**



20 ⌚ 7

Variation im Hauptgang mit:
Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse
Schweinefilet am Stück gebraten
mit Café de Paris und rosa Pfeffer
Pollo Fino
Tagliatelle
kleine Kartoffeln in Olivenöl gebraten
Pfannengemüse

68137 **„Frühlingsgefühle“**



30 ⌚ 7

Saison: Apr.-Jun.
Variation im Hauptgang mit:
Schweinefilet am Stück gebraten
Lammkeule rosa gebraten
dazu Jus mit getrockneten Tomaten
Medaillons vom Lachs
kleine Kartoffeln in Olivenöl gebraten
Tagliatelle
gebratene Zucchini und Tomatenragout
frischer, weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

Desserts

- 68145 **„Heimat“**   10  4
Apfelstrudel
mit Vanillesoße
-
- 68138 **„Cremig frisch“**    10  4
Mousse au Chocolat
Weiße Mousse au Chocolat
Salat von Mangos mit frischer Minze
frische Erdbeeren (nach Saison)
-
- 68135 **„Paris“**   10  4
Salat von Mangos mit frischer Minze
Crème Brûlée
griechischer Joghurt
frische Früchte
-
- 68141 **„Lago“**    10  4
Panna Cotta mit feinem Fruchtmark
Mousse au Chocolat
Weiße Mousse au Chocolat
frische Früchte mit Vanillesoße
-
- 68144 **„Trio von der Schokolade“**   20  7
Schokoladenkuchen
Mousse au Chocolat
Weiße Mousse au Chocolat
frische Früchte



Was sie noch wissen sollten

Personaldienstleistung

Gerne stellen wir Ihnen unser Service- und Küchenpersonal – je nach Kapazität – zu den angebotenen Konditionen zur Verfügung. Anfahrtszuschlag!!

Lieferung

Wir liefern die von Ihnen bestellten Speisen ab einem Bestellwert von 500€. Wir bitten um Verständnis, dass darunter keine Lieferung angeboten werden kann. Gerne kochen wir bei Ihnen am Veranstaltungsort. Für das hierfür benötigte Equipment erlauben wir uns, Ihnen eine Pauschale zu berechnen.

Zahlung

Soweit schriftlich keine anderen Vereinbarungen getroffen wurden, sind ab einem Rechnungsbetrag von 2000€ 50% der Auftragssumme 14 Tage vor der Veranstaltung fällig. Die Restzahlung ist innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.

Mindestmengen

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Personen bzw. Stück

Gästeanzahl

Vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung setzen wir uns nochmal mit Ihnen in Verbindung um die finale Gästezahl festzulegen und etwaige letzte Änderungen der Speisen verbindlich festzulegen.

Probeessen

Leider können wir Ihnen kein Probeessen anbieten, da wir ein Cateringunternehmen und kein Gastronomiebetrieb sind.

Preise und Reservierung Ihrer Anfrage

Unser Sortiment sowie die Preise sind freibleibend. Für Angebote sichern wir Ihnen eine 4-wöchige Reservierung zu. Preise auch auf bestätigten Aufträgen verlieren mit Änderung unserer Preisliste ihre Gültigkeit, wobei die maximale Preisanpassung 10% nicht überschreiten darf. Bei Anfragen die über ein Jahr in der Zukunft liegen, kann dies nicht garantiert werden.

AGB

Unsere vollständigen AGB's finden Sie unter: <https://www.catering-winterhalter.de/agbs/>

Wir sind offizieller Caterer beim Sportclub Freiburg.



Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram.





WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH

Schwarzwaldstraße 4 | 79215 Elzach

Tel. 07682 9088 35

post@catering-winterhalter.de

www.catering-winterhalter.de