



Krammer

Die Genussmanufaktur

CATERING

Genuss der begeistert

www.krammer.by

UNSERE PHILOSOPHIE

Genuss der begeistert

Egal ob 10 oder 1000 Gäste, mit uns ist Ihr Event in besten Händen.

Wir beraten Sie ganzheitlich.

Damit Sie sich um nichts mehr kümmern müssen – außer um Ihre Gäste.

Von kreativem Fingerfood bis hin zu stilvollen Menüs und schillernden Buffets – wir bieten Ihnen die gesamte Palette moderner Speisekultur für Ihren Anlass.

Dabei verwenden wir nur die besten Zutaten aus unserer eigenen Handwerksmetzgerei und von ausgewählten regionalen Partnern, denen wir vertrauen.

Mit unserem kreativen Küchen- und hochflexiblem Cateringteam sorgen wir für eine gelungene Veranstaltung, die Ihnen und Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleibt.

Genuss der begeistert!

CATERING

Überblick

FINGERFOOD - flying serviert oder als Buffet

Kaltes Fingerfood Häppchen, Salate, Gourmetsticks & Co	S. 5
Heißes Fingerfood Bowlfood im Schälchen, Streetfood, Suppen & Quiches	S.17
Süßes Fingerfood Kleine Gläschen, Minischnitten & süße Früchtchen	S.23

BUFFET - unvergleichliche Vielfalt zum Zugreifen

Kalte Platten Fisch, Fleisch und vegetarische Antipasti	S.25
Warmes Buffet Suppen & Hauptspeisen	S.37
Dessertbuffet Süßes im Glas & auf Platten	S.43

MENÜ - mehrgängige Speisenfolge am Tisch serviert..... S.44

DAS DRUMHERUM

Personal Geschirr Getränke etc	S.45
--	------

KONTAKT S.47





FINGERFOOD

Sie wollen feiern und sicher gehen, dass Sie Ihre Gäste genauso begeistern, als hätten Sie selbst jedes Häppchen zubereitet. Mit Liebe. Und den besten Produkten, die unsere Region hergibt. Genau das ist unser Anspruch! Jeden Tag bereitet unser Krammer-Küchenteam in unserer Fingerfood-Manufaktur hunderte kleiner Genusskunstwerke für Sie zu. Von kreativen Empfangshäppchen bis zu trendigem Streetfood - lassen Sie sich von unserem breiten Angebot begeistern.



FINGERFOOD

Kreative Häppchen zum Stehempfang

CLASSIC CANAPÉS (ab 10 Stk/Sorte)

Stk | 2,00 €

- mit geräuchertem rohen Lachsschinken und Obstgarnitur
- mit saftigem Kaiserfleisch im Kräutermantel garniert mit Gurke und Tomate
- mit rosé gebratenem Roastbeef garniert mit Sc. Remoulade und Kapernapfel
- mit italienischer Edelsalami garniert mit Parmesan und Olive

FISCH CANAPÉS (ab 10 Stk/Sorte)

Stk | 2,20 €

- mit Premium Räucherlachs garniert mit Meerrettich und Forellenkaviar
- mit Premium Graved-Lachs garniert mit Honig-Senfdip und Ei
- mit Nordsee-Shrimps, frischem Dill und Forellenkaviar

KÄSE CANAPÉS (ab 10 Stk/Sorte)

Stk | 2,00 €

- mit französischem Camembert, Feigensenf und Obstgarnitur
- mit Gorgonzola, getrockneter Tomate, Honig und gerösteten Walnüssen
- mit Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und Rucolapesto

BAYRISCHES LAUGENKONFEKT (ab 10 Stk/Sorte)

Stk | 1,40 €

- mit Obatzda, garniert mit Röstzwiebel und Schnittlauch
- mit Gärtnerfrischkäse, garniert mit Paprika und Gartenkresse
- mit Mexikofrischkäse, garniert mit Chiliflocken und Sweet Chilibip
- mit Rucolafrischkäse, garniert mit frischem Rucola und Pinienkernen

TRAMEZZINIS (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,60 €

- Tramezzini-Lolli „Italy“ mit Parmaschinken und Rucola
- Tramezzini-Lolli „Sushi Style“ mit Wasabi Creme, Sesam und Lachs
- Tramezzini-Sandwich „Tonno“ mit Thunfisch Creme und Gurke
- Tramezzini-Sandwich mit Schinken-Meerrettich Creme und Salat

HERZHAFTE PRALINEN (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,80 €

- Minipannkuchen-Blini mit Lachsfrischkäse, Lachstranche und Forellenkaviar
- Hart- und Weich-Käsepraline auf Pumpernickeltaler mit Obstgarnitur

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast



FINGERFOOD

Handfestes und Ofenfrisches

BELEGTE HALBE SEMMELN (ab 10 Stk/Sorte)

Stk | 2,20 €

- mit Frischkäse, Salat und hausgemachter, gemischter Aufschnittwurst
- mit Frischkäse, Salat und hausgemachtem Kochschinken/Rohschinken
- mit Frischkäse, Salat und Sportsalami
- mit Butter, Salat und Tölzer Butterkäse

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,40 €

- mit scharfer Salami und Mexikofrischkäsefüllung
- mit Blattspinat-Lachsfrischkäsefüllung
- mit Schinken-Rosmarinfrischkäsefüllung
- mit Räucherlachs-Blattspinatfüllung
- mit Pesto rosso/Rucolapesto und Parmesan gefüllt

RIESEN-PARTYBREZE/BREZENHERZ (ab 5 - 15er Größe)

Port | 2,80 €

Partylaugenbreze bestrichen mit unserem Gärtnerfrischkäse, belegt mit Salat, hausgemachtem Roh- und Kochschinken, Salami, Camembert, Butterkäse und garniert mit Gurke, Tomate und Ei

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast

ITALIENISCHE MINIPIZZETTEN (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,80 €

- mit Tomatensauce, Schinken, Salami und Käse überbacken
- mit Tomatensauce, Grillgemüse und Parmesan überbacken
- mit Tomatensauce, Thunfisch, Artischocken und Mozzarella überbacken
- mit Tomatensauce, Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesan

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,80 €

- mit Sauerrahm, Speck und Frühlingslauch
- mit Sauerrahm, Gorgonzola, Birnenscheiben und Walnusskernen
- mit Sauerrahm, Waldpilzen, Lauch und Wildkräutern

GEBACKENE MINIQUEICHES (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,40 €

- mit Speck, Zwiebel und Käse
- mit Schinken, grünem Spargel und Käse
- mit Zucchini, Fetakäse und geröstetem Sesam
- mit Spinat, Tomate und Pinienkernen
- mit Gorgonzola und Birne
- mit Räucherlachs, Zucchini und Käse



FINGERFOOD

Burger, Wraps & Streetfoodstangerl

TORTILLA WRAPS (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,00 €

- mit Putenschinken, Avocadocreme, Mangofilets, Babyspinat und Chilidip
- mit Hähnchen, Rucola, getrockneten Tomaten und Bruschettadip
- mit Grillgemüse, Couscous und Kräuterschmand
- mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Bruschettadip

BUNTE MINIBURGER (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,40 €

- Minicheeseburger mit Burgerpatty, Käse, Salat und BBQ-Sauce
- Grüner Miniburger mit Roastbeef, Guacamole und Koriander
- Gelber Miniburger mit Schinken, Mangofilets und Chilisauce
- Roter Miniburger mit ital. Salami, Feta und Aubergine
- Grüner Miniburger mit Tomate, Mozzarella und Pesto
- Veganer Miniburger mit Hummus und Grillgemüse
- Schwarzer Miniburger mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dip

Stk | 2,60 €

BREZENSTANGERL (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,50 €

- Brezenstangerl mit Schöneegger Almbutter
- Brezenstangerl mit Schönegger Almbutter und Schnittlauch

„AUFBREZELTE“ LAUGENSTANGERL (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,40 €

- Leberkäs-Brezenstangerl mit Essiggurke und süßem Senf
- Weißwurst-Brezenstangerl mit süßem Senf, Radieserl und Schnittlauch
- Käs-Brezenstangerl mit Tegernseer Camembert, Feigensenf und Erdbeeren
- Speck-Brezenstangerl mit Radieserlfrischkäse und Südtiroler Speck
- Gebackenes Hüttstangerl mit Speck, Bergkäse und Pfifferlingen
- Gebackenes Bratwurststangerl mit Sauerkraut-Senf-Käsehaube

MINI-BAGUETTESTANGERL (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,20 €

- mit Rucolafrischkäse, Mailänder Salami und Oliven garniert
- mit Mexicofrischkäse, scharfer Salami und Minipaprika garniert

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast



FINGERFOOD

Feinkostsalate zum Gabeln

FLEISCH-SALATE IM SCHÄLCHEN (ab 15 Stk/Sorte)

Stk | 2,30 €

- Kartoffel-Gurkensalat mit bayrischem Minipflanzerl
- Kartoffel-Radiesersalat mit gebackenem Schnitzerlstick
- Bayrischer Wurstsalat in Streifen mit Essiggurken und Schalotten
- Bayrischer Essigknödel mit Leberkäs, Braten, Bierwurst und Semmelknödel
- "Brokkolicrunch"-Salat mit gebratenen Speckwürfeln, Rosinen und Joghurt
- Hähnchensalat "Provence" mit Pfifferlingen, Frühlingslauch und Kräutern
- "Thai Beef-Salat" von der Rinderlede mit Paprika, Schalotten, Koriander und Zuckerschoten in leichtem Chili-Knoblauch-Sojadressing
- Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Zuckerschoten, Koriander und Erdnüssen
- Avocado-Mango-Mozzarellasalat mit asiatischem Rinderhackbällchen
- Spanischer Putensalat mit pikanten Minipaprikas, Oliven und Tomatensalsa
- Pastasalat mit Schinken, Spargel und Bärlauchhollandaise

FISCH-SALATE IM SCHÄLCHEN (ab 15 Stk/Sorte)

Stk | 2,40 €

- Garnelen-Avocado-Salat mit Tomaten-Limettendressing und Cashewnüssen
- Krabbencocktail mit Ananas und Äpfeln
- Edelmatjessalat mit Roter Bete, Apfel und Joghurtdip
- Kartoffel-Apfelsalat mit Räucherforelle
- Ananas-Shrimpsalat mit Tomaten, Koriander und schwarzem Sesam

VEGETARISCHE SALATE (ab 15 Stk/Sorte)

Stk | 2,20 €

- Farfallesalat "Toskana" mit Rucolapesto, schwarzen Oliven und Tomaten
- Pastasalat "Nizza" mit Schalottencreme, frischem Spinat und Parmesan
- Farfallesalat mit Pesto rosso, Rucola, Parmesan und gerösteten Kernen
- Avocado-Mango-Mozzarellasalat mit Passionsfruchtdressing und rotem Pfeffer
- Waldorfsalat mit Sellerie, Weißkraut, Walnüssen und Mandarinen
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Oliven, Zucchini und weißem Cremebalsamico

VEGANE SALATE (ab 15 Stk/Sorte)

Stk | 2,20 €

- Couscous-Salat mit Zucchini, Karotten, Mandeln und Cranberries
- Grillgemüsesalat von Zucchini, Paprika, Champignon und Aubergine
- Pennesalat "Thai Lemon" mit Zitronengrass dressing, Zuckerschoten und Tomaten
- Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, Tomaten, Erdnüssen und Koriander
- Auberginen-Tomatensalat mit Sesam-Orangencreme
- Maurischer Kichererbsensalat mit Paprika, Gurken, Schalotten und Minze

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast



FINGERFOOD

Gourmetsticks und Minicarpaccios

GOURMETSTICKS IM GLAS (ab 15 Stk/Sorte)

Stk | 1,60 €

- Hähnchen Stick im Knuspermantel auf hausgemachtem Tomatenchutney
- Hähnchensatéspeiß im Sesammantel auf Erdnuss-Chilicreme
- Tomaten-Mozzarellaspieß auf Rucolapesto
- Gemischter vegetarischer Antipastispieß auf Tomatenpesto
- Käse-Obst-Spieß auf fruchtig-scharfem Feigensenf
- 3 Datteln im Speckmantel am Spieß auf Erdbeer-Balsamicochutney
- Parma-Melonen-Mozzarellaspieß auf Erdbeer-Balsamicochutney
- Meatpops - Hackbällchen in Panko-Knusperpanade mit Schalottencremedip
- Rinderhackbällchen im Sesammantel auf Avocado-Limettendip
- Falafelbällchen auf Rote Bete-Hummus
- Rohkostgemüsesticks auf Schnittlauchschand
- Garnelenspieß im Engelshaarteig auf Sweet-Chili-Sesamdip
- gebratener Garnelen-Zucchini-Spieß mit Avocado-Aioli

Stk | 1,80 €

MINICARPACCIOS (ab 15 Stk/Sorte)

Stk | 3,20 €

- Vitello tonnato vom Kalb in Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen
- Kalbstafelspitz in Honig-Senf-Vinaigrette mit Schnittlauch
- Bresaola e Rucola mit weißer Balsamicovinaigrette und Parmesanlocken
- Bresaola e Mango mit Tete de Moin Nelken, Feigenspalten, gerösteten Walnüssen und Passionsfruchtdressing
- Parmaschinken mit Melonenwürfel und Büffel-Mozzarellaperlen
- Ananas-Carpaccio mit Shrimps, Tomatensalsa und Erdnüssen
- Erdbeer-Rettichcarpaccio mit Limettenschmand

Stk | 2,80 €

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast



BOWLFOOD

Ran an die Löffel - Kleine heiße Gerichte serviert im Müsli-Bowl!

VOM KURZRASENWEIDERIND aus Randelsried

- Gebratene Rinderhüftstreifen in Cognac-Pfefferrahm mit Spätzle **7,90 €**
- Zarte „Backerl“ vom Weideochsen mit Spätzle **8,90 €**
- Grünes Thai Curry von der Rinderhüfte mit Wokgemüse und Jasminreis **7,90 €**

VOM MILCHKALB aus Salmading und Schrobhausen

- Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm mit Käsespätzle **8,90 €**
- Kalbshüftstreifen „Toskana“ in mediterranen Tomaten-Gemüsesugo mit gebratenen Mini-Gnocchi **8,90 €**

VOM DUROK-LANDSCHWEIN aus Gerolsbach

- Allgäuer Käserahmtöpfchen vom Schwein mit Champignons und Spätzle **6,90 €**
- Bierpfandl vom Schwein mit Minikartoffel- und Semmelknödeln **6,90 €**

VOM HÄHNCHEN aus Manching & Ingolstadt

- Rotes Thaicurry mit Wokgemüse und Jasminduftreis **6,90 €**
- Hähnchenbrustfiletstreifen „Primavera“ mit Spargel und Kirschtomaten in Salbeisahne; dazu gebratene Gnocchi **6,90 €**
- Tom Ka Gai - Kokossuppe mit Hähnchen, Ingwer und Gemüse **5,50 €**
- Gebratene Eiernudeln mit asiat. Wokgemüse, Ei und Hähnchenstreifen **5,90 €**

VEGETARISCHES

- Basilikum-Pinienkern-Ravioli in fruchtigem Tomatensugo mit frisch gehobelten Parmesanspalten und Basilikumpesto **6,50 €**
- Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahne mit gebratenen Kräuterseitlingen und frisch gehobeltem Parmesan **7,90 €**
- Käsespätzle mit Bergkäs und Röstzwiebeln **5,50 €**
- Gefüllte Nudelbonbons „Birne-Gorgonzola“ in Käsesahne mit Birnenstücken, Radicchio und gerösteten Walnusskernen **6,50 €**

VEGANES

- Rotes Thai-Gemüsecurry mit duftendem Jasminreis **6,50 €**
- Erdnuss-Kokoscurry mit Kichererbsen, Blumenkohl, Tomaten und frischem Babyspinat dazu duftender Basmatireis **6,50 €**
- Bio-Rondini mit Basilikumfüllung in fruchtigem Tomatensugo mit gebratenen Gemüsewürfeln und Basilikumöl **6,90 €**
- Gebratener Reis mit knackigem Wokgemüse, Biotofu und Cashewkernen **5,90 €**

INFO

- Mindestbestellmenge pro Gericht sind 20 Portionen!



HEIßE SUPPEN & QUICHES VOM BLECH

Satt werden kann sooo gut tun - sogar im Stehen!

SUPPEN FÜR DIE SEELE

Stk | 3,90 €

- Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit Weißwurst-Brezenknödel, Bräuspätzle, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne
- Vegetarische Festtagssuppe - Gemüsekraftbrühe, Kräuterschöberl, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne
- Tomatencremesüppchen mit Parmesancroutons
- Südtiroler Weincremesüppchen mit Wurzelgemüsewürfel
- Karotten-Ingwercremesüppchen mit Orangenöl verfeinert

saisonal:

Stk | 3,90 €

- Kastaniencremesüppchen mit karamelsierten Maroniwürfel
- Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Spargelcremesüppchen mit Babyspargelspitzen

OFENFRISCHE QUICHES (20 Teile pro Blech)

Blech | 20,00 €

- Quiche Lorraine mit Speck, Zwiebeln
- Quiche mit Schinken, grünem Spargel
- Quiche mit Zucchini, Fetakäse & geröstetem Sesam
- Quiche mit Spinat, Tomate & Pinienkernen
- Quiche mit Gorgonzola, Birne & Käse
- Quiche mit Räucherlachs, Zucchini & Käse

Blech | 24,00 €

FLAMMKUCHEN AUS BROTTTEIG (20 Teile pro Blech)

Blech | 20,00 €

- mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Kümmel und Bergkäs
- mit Sauerrahm, Gorgonzola, Birnenwürfeln und Walnüssen
- mit Sauerrahm, Waldpilzen & Wildkräutern

INFO

- Das benötigte Geschirr und Equipment (Warmhalterechaud, Müslibowl, Gabel oder Löffel) ist im Portionspreis bereits enthalten!
- Mindestbestellmenge pro Gericht sind 20 Portionen!



HEIßES STREETFOOD - ab 50 Gästen

Wraps, Burger, Hot Dogs & BBQ - alles frisch vor dem Gast zubereitet

XXL WRAPS VOM GRILL (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 5,50 €

- mit Hähnchen, Avocadocreme, Mangofilets, Babyspinat und Chilibip
- mit Hähnchen, Rucola, getrockneten Tomaten und Bruschettadip
- mit Pulled Beef, Avocado, Rotkohl und Tomatensalsa
- mit Pulled Pork, Coleslawsalat und BBQ-Sauce
- mit Grillgemüse, Couscous und Kräuterschmand
- mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Bruschettadip
- mit Chili con Carne, Eisbergsalat und Sourcream

GOURMETBURGER (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 6,50 €

- Cheeseburger mit Rindfleischburgerpatty, Käse, Salat und BBQ-Sauce
- Aloha-Burger mit Rindfleischburgerpatty, Ananas, Bacon und Guacamole
- Italienischer Burger mit Rindfleischburgerpatty, Aubergine, Tomate & Mozzarella
- Pulled Pork Burger mit Coleslawsalat und BBQ-Sauce
- Oxenzupffleisch-Burger mit Blaukrautsalat, Kräuterschmand und Preiselbeeren
- Veggi-Burger mit Tomaten-Mozzarella-Patty, Grillgemüse und Bruschettadip

HOT DOGS (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 4,50 €

- Resche Hot Dog Semmel mit Emmentaler Käswurstl, Essiggurkenstreifen, Röstzwiebeln, Senf und hausgemachtem Tomatenchutney
- Hot Dog Laugensemmel mit weißem Grillwürstl, Krautsalat und süßem Senf
- Roter Hot Dog mit Ital. Kräuterbratwurst, Grillgemüse & Bruschetta-Dip
- Roter Hot Dog mit Avocadocreme, scharfer Bratwurst und Tomatensalsa

PINCO-BBQ - KLEINE SPIEßE VOM GRILL (ab 50 Port)

Port | 8,90 €

Pro Gast gibt's 3 Spieße mit Beilagen und Salaten

- Garnelenspieße in Kräuterbuttermarinade,
- Saté-Hähnchenfiletspieße in Curry-Teriyakimarinade
- Putenfiletspieße in Zitronengrasmarinade
- Feuerfinger vom Schweinenacken
- BBQ-Bacon-Hackspieße
- Gemüsespieße mit Kräuterbuttermarinade
- Grillkäsespieße mit Halloumikäse und Pesto rosso

dazu unsere Beilagen:

Knoblauch-Kräuterbaguette, Kartoffel-Gurkensalat, scharfer Tomaten-Gurkensalat, Coleslaw Salat, Dip Balls

dazu unsere Grillsaucenauswahl:

Tzaziki, Tomatenchutney, Knoblauch-Kräutersauce, BBQ-Sauce

INFO

- Grill-Equipment (Grill, Gas, Servietten) ist im Portionspreis bereits enthalten!



SÜßES FINGERFOOD

Kleine Gläschen, feine Schnitten & süße Verführungen

GENUSS IM GLAS | à ca. 70ml (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,30 €

- Himbeer-Mascarpone Mousse mit frischen Himbeeren
- Zweierlei Mousse au Chocolat mit Brownieschmelz
- Kokoscreme mit Mangospiegel und Physalis
- Tonkabohnenmousse mit Karamelkirschen
- Holunderblüten Panna Cotta mit Himbeermark
- Buttermilch Panna Cotta mit Erdbeermark
- Zitronengras Panna Cotta mit Passionsfruchtmark
- Espressomousse in der Tasse

FEINE SCHNITTCHEN (ab 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,90 €

- Zitronen-Limettenschnitte
- Himbeer-Quarkschnitte
- Käsekuchenschnitte
- Rhabarber-Quarkschnitte mit Streusel
- Vanille-Mohnschnitte mit Streusel
- Gedeckte Apfelschnitte mit Glasur
- Schokoladen-Brownieschnitte mit Pekannüssen

SÜßE VERFÜHRUNGEN (mind. 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,30 €

- Gemischte Minischokofruchtspieße in heller und dunkler Kuvertüre
- Tonkabohnenmousse im Schokotartelette mit gemischten Beeren
- Zitronencreme im Schokotartelette mit Baiserhaube

MINIKUCHEN UND PLUNDERGEBÄCK (mind. 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,40 €

- Kirsch-Zitrone | Topfen-Marille | Apfel-Mohn | Birnen-Walnuss
- Gemischtes Plundergebäck | Quarktaschen, Schokoschleifen, Zimtschnecken

MINI CUPCAKES (mind. 20 Stk/Sorte)

Stk | 1,90 €

- Cupcake mit Mokka-Buttercreme und Schokolocken
- Cupcake mit Mandel-Buttercreme und Mandelsplittern
- Cupcake mit Pistazien-Buttercreme und Pistaziensplittern

UNSER TIPP

Krönen Sie doch Ihren Stehempfang/Party mit einer süßen Verführung.
Wir empfehlen 1-2 süße Teilchen zum Finale



BUFFET

Haben Sie schon mal eines unserer Wow-Buffets genossen? Zeit wird's! In Sachen Auswahl, Optik und Geschmack ist unsere Vielfalt unübertroffen. Bei uns können Sie sich Ihr Wunschbuffet "a la carte" selbst zusammenstellen. Ein abwechslungsreiches Buffet sollte dabei immer aus den Komponenten Fleisch, Fisch und Gemüse bestehen. Egal ob warm oder kalt! Auch feinste Desserts und Käsespezialitäten gehören zur Abrundung eines tollen Buffets dazu. Erleben Sie bei der Durchsicht unseres Angebotes die Liebe und Kreativität, mit der wir unsere Buffets in Szene setzen.

KALTES BUFFET

Genuss der begeistert

Tipps für die Buffet-Zusammenstellung:

Wir empfehlen Ihnen für ein attraktives, ausgewogenes Buffet eine Mischung aus Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Speisen. Kombinieren Sie auch unsere köstlichen Salate dazu.

- Buffet bis 25 Personen: bitte max. 8 Positionen auswählen
- Buffet bis 50 Personen: bitte max. 12 Positionen auswählen
- Buffet bis 100 Personen: bitte max. 15 Positionen auswählen
- Buffet bis 300 Personen: bitte max. 20 Positionen auswählen

Zur Orientierung: Buffetpreis pro Person

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| - Als Vorspeise (250g-300g) | ca. 8,00€ - 14,00€ p.P. |
| - Als Hauptspeise (400-500g) | ca. 10,00€ - 17,00€ p.P. |

alle Preisangaben sind brutto und beinhalten bereits die gesetzl. MwSt. von 19%



FISCHVARIATIONEN

aus nachhaltigem Fang | Bio oder MSC-zertifiziert

Fischspezialitäten auf Platten

- Gemischte Räucherfischplatte mit Räucherlachs, Graved-Lachs, Lachspralinen, weißem Heilbutt, Forellenfilet und geräucherter Makrele
- Räucherlachscarpaccio mit Kapern und Limonenöl
- Thunfischcarpaccio mit Rucolapesto, Pinienkernen und Kirschtomaten
- Duo von Thun- und Schwertfischfilet mit Korianderpesto und Limonenöl
- Pulpocarpaccio mit Zitrusfrüchtepesto, Cashewnüssen und Limonenöl
- Ananascarpaccio mit gebratenen Garnelen, Erdnüssen und Tomatensalsa
- Hausgemachtes Lachsmousse im Räucherlachsmantel
- Hausgemachtes Räucherforellenmousse im Zucchini-mantel
- Gratinierte Grünschalmuscheln mit Parmesan-Bruschettahaube
- Edelmatjesfilets mit Apfel-Meerrettichdip
- Gebratene Minicalamares mit Petersilienpesto in Limonenöl

Fingerfood auf Platten (mind. 20 Stk/Sorte)

- Garnelenspieß im Kadaifiteig gebacken mit süßer Chilisauce
- gebratener Garnelen-Zucchini-spieß mit Avocado-Aioli

Salate in Schalen

- Spaghettisalat mit Räucherlachs, Zitrusfrüchtepesto, gerösteten Mandeln und frischem Blattspinat
- Meeresfrüchtesalat mit Gurke, Kirschtomaten, Knoblauch und Blattpetersilie
- Garnelen-Avocadosalat mit Kirschtomaten und Bruschettavinaigrette
- Pulposalat mit Tomaten, Gurken, Knoblauch und Petersilie
- Krabbencocktail mit Ananas- und Apfelwürfeln
- Thunfischcocktail mit Mais, Paprika und Petersilie
- Calamarisalat mit Paprikawürfel und gerösteten Pinienkernen

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

1,20 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet



FLEISCHVARIATIONEN

aus regionalem Premium-Fleisch unserer Partnerbetriebe

MEDITERRANES AUF PLATTEN

- Rindercarpaccio vom gekochten Tafelspitz in Balsamicovinaigrette
- Vitello tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellenfilets
- Saltufo-Carpaccio mit Parmesanspalten und Trüffelöl
- Bresaola e Rucola mit Parmesanspalten und weißer Balsamicocreme
- Bresaola mit Mangofilets, Tete de Moin, Feigen und Maracujadressing
- Bresaolacarpaccio mit Birnenspalten, Maroniwürfeln und Tete de Moin
- Schweinelendchen in Steinpilz-Trüffelsahne mit gebratenen Waldpilzen
- Pariser Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel rosa gebraten
- Roastbeef vom Kurzrasenweiderind mit Remouladensauce
- Tagliata vom Roastbeef mit Kräuterdressing, Parmesan- und Rettichspänen
- Parmaschinken hauchdünn geschnitten mit dreierlei Melonen
- Gemischte mediterrane Roh- und Kochschinkenspezialitäten
- Italienische Salamispezialitäten - Mailänder-, Trüffel-, Fenchel-, etc.

SALATE IN SCHALEN

- Brokkolicrunchsalat mit Mayonnaise, Joghurt, Rosinen und Speckchips
- Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und unserem Senfdressing
- Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen und Zwiebelringen
- Bayrischer Essigknödel mit Leberkäs, Bierwurst und kaltem Braten
- Thailändischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika und Koriander
- "Thai Beef Salat" - Rindfleischstreifen, Paprika, Kaiserschoten, Koriander und Schalotten in Chili-Sojadressing
- Hähnchenbrustsalat „Provence“ mit Champignons, Pfifferlingen, Lauch und mediterranen Kräutern in Balsamicodressing
- Geflügelcocktail mit Ananas und Mandarinen, Mayonnaise und Eierlikör
- Gebratener Hähnchenstreifen-Salat mit Erdnuss-Kokoscreme, Paprika, Bambusstreifen und Kaiserschoten
- Spanischer Putensalat mit pikanten Minipaprikas, Oliven und Tomatensalsa

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

1,20 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet



FLEISCHVARIATIONEN

aus regionalem Premium-Fleisch unserer Partnerbetriebe

KLASSISCHE WURSTPLATTEN UND BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN

- Krammers Brotzeitplatte mit frischem Aufschnitt, Leberwurst, Braten-, Schinken- und hausgemachten Rohwurstspezialitäten
- hausgemachte Auswahl an Roh- Kochschinken-und Salamispezialitäten
- Tafelspitzsülzenscheiben mit Schalotten und Kürbiskernöl mariniert
- Bratenplatte mit Schweinbraten, gefüllter Schweinsbrust, gebratenem Wammerl, etc. mit süßem Senf
- Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten mit Honig-Senf vinaigrette und Schnittlauch
- Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat mit Preiselbeerbirnen
- Gebratene Gockelhaxerl mit Chilidip
- Gebratene Hähnchenflügel mit Chilidip
- Gebratene Schweinshaxen in kleine Portionen gestückelt mit süßem Senf
- Rohwürstel- und Speckplatte (in Fingerfoodstücken arrangiert)

FINGERFOOD AUF PLATTEN (mind. 20 Stk/Sorte)

- Hähnchensatéspeie mit Erdnuss-Chilidip
- Hähnchenknuspersticks mit Tomatenchutney
- Hähnchennuggets mit Chilisauce
- Minischweineschnitzerl mit süßem Senf
- Bayrische Minipflanzerl mit süßem Senf
- Meatpops - Häckbällchen im Knuspermantel gebacken mit Schalottedip
- Datteln und Aprikosen im Speckmantel mit Erdbeer-Balsamicosalsa

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

1,20 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet



VEGETARISCHE VARIATIONEN

kreative Antipasti - kalorienarm und köstlich

MEDITERRANES AUF PLATTEN

- Grillgemüse von Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons
- Auberginentürmchen mit Chilifrischkäse und Tomatensalsa
- Zucchini-Rucola-Röllchen mit Mozzarella gefüllt
- Zucchini-Karottensticks mit Parmesan-Kräuterkruste
- 3erlei karamalisierte Karotten in Zitronenthymian-Honigmarinade
- Rote-Bete-Carpaccio mit Feta, gerösteten Mandeln und Petersiliendip
- Antipasti misti - Kirschpaprika mit Frischkäse, gemischte Oliven, eingelegten Schalotten, Pepperoni und Artischockenherzen
- Verschiedene Sorten bunter Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und weißer Balsamicocreme
- Halbgetrocknete, sonnengereifte Tomaten in Basilikumöl eingelegt
- Fenchel gebraten mit gedünsteten blauen Zwiebeln und Oliven
- Rohes Fenchelcarpaccio mit Rotweinschalotten und Orangenfilets
- Erdbeer-Rettich-Carpaccio mit Limettenschmand

FEINKOSTSALATE

- Farfallesalat "Toskana" mit Rucolapesto, Oliven, Zucchini und Pinienkernen
- Pastasalat „Nizza“ mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Blattspinat
- Spaghettisalat mit Pesto Rosso, Rucola und getrockneten Tomaten
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
- Waldorfsalat mit kandierten Walnüssen und Mandarinen
- Avocado-Mango-Mozzarellasalat mit Passionsfruchtvinaigrette
- Penne Thai Lemon Nudelsalat mit Zuckerschoten und Zitronengras
- Thailändischer Glasnudelsalat mit Paprika, Zuckerschoten und Koriander

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

1,20 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet



VEGETARISCHE VARIATIONEN

kreative Antipasti - kalorienarm und köstlich

MEDITERRANES AUF PLATTEN

- Gebratene Austernpilze in Balsamico-Kräuteröl
- Kräuterseitlinge gebraten in Weißwein-Zwiebelöl
- Trifunghi misti - Gemischte gedünstete Waldpilze mit Wildkräutern
- Steinpilze gedünstet in Rosmarinöl eingelegt
- Gebratene Apfelscheiben mit buntem Pflücksalat, Waldbeeren, Walnüssen und Himbeercremedressing
- Gebratene Auberginenspalten mit Schalotten und Kirschtomaten
- Gebratene Pepperoni in Knoblauchöl mit Fetabröseln und Oliven
- Überbackene Paprikaschifferl mit Weißbrot-Parmesankruste
- Gebackene Artischockenherzen mit Ajvar-Feta Füllung und Parmesan

FINGERFOOD AUF PLATTEN

- Gemischte Antipastispieße mit Rucolapesto
- Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto
- Käse-Obstspieße mit Birnen-Ingwerchutney

REGIONALER UND INTERNATIONALER KÄSE

- Gemischte internationale Hart- und Weichkäsespezialitäten mit frischen Trauben und Beeren, Feigensenf/Obstchutneys
- Regionaler Hart- und Weichkäse aus Gerolsbach, vom Tegernsee und der Schönegger Alm mit Obstgarnitur

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

- bayrisch: Gärtnerfrischkäse, Obatzda, Radieserlfrischkäse
- mediterran: Rucolafrischkäse, Tomatinofrischkäse, Aglio & Olio Frischkäse
- international: Trüffel-, Mexico-, Kräuter-, Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse
- saisonal: Bärlauch-, Steinpilz-, Cranberry-Walnuss-, Orangen-Ingwerfrischkäse
- vegan: Oliventapenade, Tomatenbruschetta, Hummus, Rote-Bete-Hummus

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

1,20 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet



WARMES BUFFET

Genuss der begeistert

Tipps für die Buffet-Zusammenstellung:

Wir empfehlen Ihnen für ein attraktives, ausgewogenes Buffet eine Mischung aus Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Speisen. Kombinieren Sie auch unsere köstlichen Salate dazu.

- Buffet bis 20 Personen: bitte max. 1 warmes Gericht auswählen
- Buffet bis 50 Personen: bitte max. 2 warme Gerichte auswählen
- Buffet bis 100 Personen: bitte max. 3 warme Gerichte auswählen

INFO

- Unsere warmen Speisen bereiten wir Ihnen ab einer Bestellmenge von **20 Portionen** pro Gericht zu.
- **Sonntags** bieten wir ausschließlich kalte Buffetvariationen und Fingerfood zur Abholung an!

alle Preisangaben sind brutto und beinhalten bereits die gesetzl. MwSt. von 19%



SUPPEN & SALATE VOM BUFFET

An die Löffel, fertig, los...

SUPPEN-KLASSIKER

Stk | 3,90 €

- Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit Weißwurst-Brezenknödel, Bräutspätzle, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne
- Vegetarische Festtagssuppe - Gemüsekraftbrühe, Kräuterschöberl, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

BESONDERE SUPPERL

Stk | 3,90 €

- Weißes Tomatencremesüppchen mit Parmesancroutons
- Südtiroler Weincremesuppe mit Wurzelgemüsewürfel
- Getrüffelte Parmesancremesuppe
- Karotten-Ingwercremesuppe mit Zitronengras

SAISONALE SUPPERL

Stk | 3,90 €

- Kastaniencremesuppe mit karamelierten Maroniwürfel
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Steinpilzcremesuppe mit Waldpilzschaum
- Spargelcremesuppe mit feinen Babyspargelspitzen

BEILAGENSALATE (bitte wählen Sie max. 4 Sorten)

Port | 2,90 €

- Gemischte saisonale Blattsalate
- Feldsalat/Rucolasalat/Wildkräutersalat
- Tomatensalat/pikanter Tomaten-Gurkensalat
- Gurkensalat "natur" oder in Dillsahne
- Karottensalat natur/orientalischer Karottensalat mit Sesam, Datteln und Honig
- Rohkostsalat mit Zucchini, Karotten, Paprika, Lauch und Mais
- Kartoffelsalat vegetarisch | Speckkartoffelsalat | Kartoffel-Gurkensalat
- Krautsalat natur | bayrischer Speckkrautsalat | cremiger Krautsalat (Coleslaw)

HAUSGEMACHTE DRESSINGS (bitte wählen Sie max. 2 Sorten)

- Hausdressing (Balsamico-Honig-Senfdressing)
- Frenchdressing
- Joghurtdressing
- Kräuterdressing

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

1,20 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet

HAUPTSPEISEN

aus unserem regionalen Premiumfleisch

VOM KURZRASENWEIDERIND aus Randelsried

- Sous-vide gegartes Roastbeef mit Rotwein-Pfeffersauce, Rosmarin-Meersalzkartoffeln und marktfrischem Gemüse **16,90 €**
- Geschmorter Rinderbraten in kräftiger Sauce mit Spätzle, Apfelblaukraut und Preiselbeerbirne **13,90 €**
- Zarte „Backerl“ vom Weideochsen mit Kartoffel- und Semmelknödel und Zwetschgen-Blaukraut **14,90 €**
- Wiener Tafelspitz in Meerrettichrahm mit Petersilienkartoffeln und geschmortem Wurzelgemüse **14,90 €**
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle und Wurzelgemüse **14,90 €**
- Grünes Thai Curry von der Hüfte mit Gemüse und Jasminreis **12,90 €**
- Rinderhüftstreifen in Cognac-Pfefferrahm mit Spätzle und marktfrischem Gemüse **12,90 €**

VOM MILCHKALB aus Salmading und Schrobenhausen

- Sous-vide gegarter Kalbsrücken im Wildkräutermantel mit kräftiger Sauce, Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse **16,90 €**
- Bayrischer Kalbsrahmbraten mit Spätzle und marktfrischem Gemüse **13,90 €**
- Gefüllte Kalbsbrust in kräftiger Bratensauce, gebratenem Brezenknödelaufguss und Kartoffel-Gurkensalat **13,90 €**
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle und marktfrischem Gemüse **15,90 €**

VOM DUROK-LANDSCHWEIN aus Gerolsbach

- Gekrätertes Schweinefilet im Speckmantel rosa gebraten mit dunkler Bratensauce, cremigem Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse **12,90 €**
- Schweinefiletmedaillons in Pfeffer-/Champignon- oder Cognacrahm mit hausgemachten Spätzle und marktfrischem Gemüse **12,90 €**
- Spanferkelbraten in kräftiger Dunkelbiersauce mit Semmel- und Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut vom Spitzkohl **11,90 €**
- Schweinebraten in kräftiger Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Kartoffel-Specksalat **9,90 €**
- Schlemmer- und Filetrolle (Schinkenbraten) mit Kartoffelgratin, marktfrischem Gemüse und dunkler Jus/Sauce Hollandaise **12,90 €**

VOM WILD AUS GEROLSBACH

- Rehbraten in kräftiger Jus mit Spätzle und Speckrosenkohl **15,90 €**
- Rothirschbraten in kräftiger Jus mit Nussspätzle, Zwetschgenblaukraut und Preiselbeerbirne **15,90 €**

UNSER TIPP

Kombinieren Sie alle Beilagen nach Ihren Wünschen.
Die Gemüsebeilage können wir durch ein kleines Salatbuffet ersetzen.

Wild, Fisch, Vegetarisches & Veganes

- Rosa gebratene Entenbrust in dunkler Orangen-Pfefferjus mit
Zwetschgenblaukraut und 2 kleinen Kartoffelknödeln **14,90 €**
- Hähnchenbrustfiletstreifen "Primavera" mit Spargel und Kirschtomaten
in Salbeisahne, dazu gebratene Gnocchi **10,90 €**
- Zitronen-Hähnchenkeule auf griechischem Kartoffel-
Ofengemüse mit Fetakäse und Oliven **9,90 €**
- 2 Puteninvoltini mit Tomaten-Pinienkern-Mozzarellafüllung in feiner
Tomaten-Basilikumsahne mit Mandelreis **11,90 €**
- 2 Mailänder Putenschnitzerl mit Rohschinken, Paprika unter einer
Röstzwiebel-Käsehaube und Kartoffelgratin **10,90 €**
- Rotes Thai Curry vom Hähnchen mit Gemüse und Jasminduftreis **9,90 €**

- Schottisches Lachsfilet mit Wildkräuterhaube in einer leichten Zitronen-Pfeffersauce mit Limettenreis und marktfrischem Gemüse **14,90 €**
- Gebratenes Lachsfilet-Saltimbocca im Parmaschinkenmantel in Salbeisahne mit mediterranem Tomaten-Zucchini Reis **14,90 €**
- Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Petersilienkartoffeln und marktfrischem Gemüse **14,90 €**
- Räucherlachs Lasagne mit Spinat, Tomaten und Mozzarella **10,90 €**

- Tomaten-Mozzarella-Rondini in fruchtigem Tomatensugo mit frisch gehobelten Parmesanspalten und Basilikumpesto **8,90 €**
- Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahne mit gebratenen Kräuterseitlingen und frisch gehobeltem Parmesan **9,90 €**
- Lasagne vom mediterranen Gemüse mit Parmesankruste **8,90 €**
- Gefüllte Nudelbonbons " Birne-Gorgonzola" in Käsesahne mit Birnenstücken und gerösteten Walnusskernen **9,90€**

- Rotes Thai-Gemüsecurry mit duftendem Jasminreis **8,90 €**
- Erdnuss-Kokoscurry mit Kichererbsen, Blumenkohl, frischem Baby-Spinat und Basmatireis **8,90 €**
- Bio-Rondini mit Basilikumfüllung in fruchtigem Tomatensugo mit gebratenen Gemüsewürfeln und Basilikumöl **9,90 €**
- Gebratene Nudeln mit Wokgemüse, Biotofu und Cashewkernen **8,90 €**

Kombinieren Sie alle Beilagen nach Ihren Wünschen.
Die Gemüsebeilage können wir durch ein kleines Salatbuffet ersetzen.



DESSERTS

Süßes zum Träumen

CLASSIC DESSERTS im Glas (mind. 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,90 €

- Bayrisch Creme mit Himbeermark und ganzen Himbeeren
- Buttermilch-Panna Cotta mit Erdbeermark
- Duett vom hellen und dunklen Schokolademousse mit frischen Früchten garniert
- Dunkle Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert
- Limoncellomousse mit Waldfruchtspiegel
- Marzipan-Mohnmousse mit cremigen Kirschen
- Quarkmousse mit Waldfrüchten und Knusperbröseln
- Joghurt-Limonenmousse mit Mango-Maracujaspiegel
- Zitronengras Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel

GOURMETDESSERTS im Glas (mind. 20 Stk/Sorte)

Stk | 3,30 €

- Erdbeere-Rhabarbertiramisu mit Cantuccini und Mascarponecreme
- Erdbeertörtchen im Glas | Erdbeeren, Vanillecreme, Biskuit
- Bananensplit | Stracciatellamousse mit Bananen und Schokoladensauce
- Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas | Sauerkirschen, Vanillecreme, Biskuit
- Brombeertrifle | Brombeermousse, Orangenbiskuit, Brombeeren
- Pina Colada | Kokoscreme mit Ananasragout und Biskuit
- Cup Tricolore im Sektglass | Kiwimark, Joghurt-Quarkcreme und Himbeermark
- CK's Favorite | Lycheecreme, Johannisbeercreme, Passionsfruchtspiegel

DESSERTS auf Platten (mind. 20 Stk/Sorte)

Port | 2,30 €

- Gemischte Schokofruchtspieße in heller und dunkler Kuvertüre
- Tonkabohnenmousse im Schokotartelette mit frischen Beeren
- Tiramisuschnitte aus Espresso, Mascarponecreme und Biskuit mit Beeren
- Gemischte Obstplatte in Fingerfoodstücken arrangiert
- Ananascarpaccio mit Honigvinaigrette, Waldbeeren und Pistazien

VEGANE DESSERTS (mind. 20 Stk/Sorte)

Stk | 3,50 €

- Vegane klassische Tiramisu im Glas
- Schokoladenmousse mit Himbeermark aus Nussbiskuit im Glas

EIS DESSERTS (mind. 20 Stk/Sorte)

Stk | 2,30 €

- Häagen Dazs Minicups in 4 verschiedenen Sorten
- Ben & Jerry Minicups in 4 verschiedenen Sorten

SCHOKOLADENBRUNNEN

Port | 2,50 €

mit Erdbeeren, Trauben, Melonen, Bananen, Ananas, Äpfeln
Waffeln, Marshmallows, etc.



STILVOLLE MENÜS

Hochzeit oder Abendgala - Ihrem Anlass entsprechend zaubern wir Ihnen vom Stehempfang bis zum Mitternachtssnack kreative, saisonale mehrgängige Menüs für Ihr besonderes Event. Lassen Sie sich von unserer großen Auswahl an Häppchen, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts und Mitternachtssnacks begeistern.

Nähere Infos zu unseren Menüs finden Sie auf unserer Homepage oder vereinbaren Sie doch einfach einen Beratungstermin mit uns!

DAS DRUMHERUM

Von A, wie Ausstattung, bis Z, wie Zahnstocher

ANLIEFERUNG

Wir liefern unsere gesamten Speisen im Umkreis von bis zu 100 km in gekühlten Transportern in hygienischen Boxen und Behältern. Für die Anfahrt (Hin- und Rückfahrt) zur Location berechnen wir pro gefahrenen Kilometer 0,50 € pro Auto.

GESCHIRR-RÜCKHOLSERVICE

Wenn die Party etwas länger geht, holen wir das gesamte Restgeschirr/Mobiliar Ihrer Veranstaltung natürlich gerne am Folgetag wieder ab. Für die Anfahrt (Hin- und Rückfahrt) zur Location berechnen wir pro Kilometer 0,80 € pro Transporter inkl. Fahrer.

PERSONALSERVICE

Neben unserem spitzen Küchenteam steht Ihnen für Ihre Veranstaltung auch unser regelmäßig geschultes Service-Fachpersonal zur Verfügung, von der Veranstaltungsleitung bis zu Servicekräften für den Getränkeausschank, die Bar, den Flying Buffet-Empfang oder den perfekten Menü- und Getränkeservice am Tisch. Unser Service-Team wird Sie begeistern.

Personalstunden werden ab Abfahrt zum Veranstaltungsort in Rechnung gestellt:

(Bruttopreis)

- Chefkoch	39 €/Std
- Beikoch	35 €/Std
- Serviceleitung	39 €/Std
- Servicefachkraft	35 €/Std
- Buffetfachkraft	35 €/Std
- Fahrer Logistiker Auf-/ Abbau	35 €/Std

GESCHIRR & GLÄSER

Tischlein deck Dich. Entweder ist für das Geschirr schon bereits durch die Eventlocation gesorgt oder/und wir kümmern uns um Ihren individuellen Bedarf. Dafür ist unser Lager mit über 5.000 Teilen Besteck, Porzellan und Gläsern bestens bestückt. Das beste dabei ist - beim Verleih ist die Reinigung gleich inklusive. Sie können also entspannt feiern und über den Geschirrborg getrost hinwegsehen.

Unsere Gläser- und Geschirrpriese im Überblick

(Bruttopreis)

- alle Gläser	VE ab 25	0,40 €/Stk
- alle Teller, Müslischalen	VE ab 20	0,40 €/Stk
- Kaffeetassen, Espressotassen, Suppentassen	VE ab 20	0,50 €/Stk
- alle Besteckteile	VE 20-25	0,30 €/Stk
- Bruch bei Porzellan & Gläsern	zum Wiederbeschaffungswert	

GETRÄNKE KALT

Wir kümmern uns um Ihren Getränkevorrat, den wir stets nach dem tatsächlichen Verbrauch auf Kommission abrechnen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine erlesene Auswahl an begleitenden Weinen zu Ihrer Essensauswahl. Auch Bargetränke, Aperitif-Kreationen bis hin zu ganzen Getränkearrangements bieten wir Ihnen gerne an. Preise bitte auf Anfrage.

GETRÄNKE HEIß

Kaffee, Tee oder doch lieber Espresso zum Dessert? Für all diese Wünsche haben wir die passende Antwort - und natürlich auch das Equipment. Preise gerne auf Anfrage.

DAS DRUMHERUM

Von A, wie Ausstattung, bis Z, wie Zahnstocher

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Nennen Sie uns Ihre speziellen Bedürfnisse und wir beraten Sie kompetent und zuverlässig zu all Ihren Fragen. Wir berücksichtigen dies natürlich in Ihrer Speisenauswahl und kennzeichnen bzw. kommunizieren dies auch umfassend.

EQUIPMENTVERLEIH

Sie haben den Anlass. Platz haben Sie auch. Viele Gäste eingeladen ebenso. Aber es fehlt das Mobiliar? Stehtische, Buffettische, Tischwäsche, Loungemöbel, Garderobe? Die Espressomaschine oder ein Kühlschrank für die Bar? Wir organisieren das für Sie!

EVENTKONZEPTE UND -SERVICE

Wir sorgen nicht nur für das kulinarische Gelingen Ihres Anlasses. Wenn Sie mögen, übernehmen wir auch die Verantwortung für die ganze Veranstaltung komplett – unabhängig von der Größe des Events. Lassen Sie sich von uns bei der Deko, Technik oder der musikalischen Umrahmung unterstützen. Profitieren Sie von unserem zuverlässigen Netzwerk an Eventpartnern.

IDEEN & MOTTOS

Wir sollen aus Ihrem Anlass ein unvergessliches Event werden lassen? Gerne werden wir kreativ und kreieren Ihr individuelles Veranstaltungskonzept. Beispiele gefällig?

- 60. Geburtstag – Kulinarisches vom Orient und Okzident
- 30. Geburtstag – Boarisch auf d´Hand - Fingerfood in neuem Gwand
- Firmensommerfest – Chill & Grill am Donaustrand
- Öffentlicher Empfang – Essen für´s Klima mit CO2-freundlichem Fingerfood
- Hochzeit - eine mediterraner Abend voll italienischer Köstlichkeiten

KLIMAFREUNDLICH & NACHHALTIG

Ist bei uns keine leere Worthülse. Wir haben nicht nur unseren ganzen Betrieb technisch nachhaltig aufgerüstet, sondern achten vor allem auch bei der Auswahl unserer Rohstoffe auf kurze Transportwege, plastikfreie Verpackung, saisonale Produkte und unsere gesamte Warenpräsentation bei Buffets erfolgt kunststofffrei – Einwegverpackungen werden nur bei dringendem Bedarf und in Bioplastik angeboten.

LOCATIONS

Sie suchen nach der Nadel im Heuhaufen? Nach der perfekten Location für Ihre Feier? Da helfen wir Ihnen gerne weiter – wir kennen da ein paar romantische Schlösser, prachtvolle Säle, große Feststadl, urige Hütten, trendige Business-Locations, usw..

Hier ein paar Beispiele unserer Partner:

- Schloss Ratzenhofen
- Feststadl Oberappersdorf
- Rathaus-Festsaal Pfaffenhofen
- Tanzschule Swing & Fun in Pfaffenhofen
- Schariwari-Hüttn in Pfaffenhofen
- Baumhaushotel Jetzendorf
- Hotel Alea Pfaffenhofen
- LUNA-BAR Pfaffenhofen
- u.v.m.

SONDERWÜNSCHE, JA BITTE!

Ihre Anlässe sind unsere Passion

Unser Catering-Katalog zeigt nur einen Auszug unseres Leistungsspektrums. Am liebsten beraten wir Sie natürlich individuell, um Ihre Vorstellungen hinsichtlich Speisenauswahl, Ablauf und Budget genau abzustimmen.

Um auf Ihre Wünsche passgenau einzugehen zu können, bitten wir Sie, mit uns **einen Beratungstermin** zu vereinbaren.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen:

Frau Christine Regler-Krammer
Frau Patricia Krammer

Frau Judith Bleicher
Frau Kristina Krajina

Tel.: 08441 - 9731 (montags-samstags von 8:00 Uhr - 14:00 Uhr)
E-Mail: krammer@krammer.by

alle Preisangaben sind brutto und beinhalten bereits die gesetzl. MwSt. von 19%

A historical black and white photograph of a family of seven standing in front of a shop. The shop's sign reads 'Ludwig Kramer, Fleischer, Koch'. The family consists of a man in a top hat, a woman, and five children. They are standing on a cobblestone street in front of a building with large windows and a central entrance.

Ludwig Kramer, Fleischer, Koch

Das Plus im Genuss!

Einen Überblick zu unserem Catering-Angebot finden Sie auch auf
www.krammer.by/catering