

CATERING- UNSER CATERING FÜR IHRE HOCHZEIT ANGEBOTE



Sehen - Staunen - Schmecken

SEHEN STAUNEN SCHMECKEN

Aus unserer Kochschule MWalter Sehen-Staunen-Schmecken in Bad Überkingen beliefern wir Sie mit aller Art von Catering für jeden Anlass - ob Canapés, Flying Buffet oder Galamenü.

Hierbei bieten wir ein großes Spektrum an Gerichten an: von der gehobenen Gastronomie bis zur regionalen und bodenständigen Küche, wie z.B. Omas leckeren Krustenbraten.

Über das Essen hinaus kümmern wir uns gerne, bei Bedarf, auch um Geschirr, Besteck, Tischdekoration, Getränke, etc.

Wir würden uns freuen, Ihnen ein individuelles Angebot erstellen zu dürfen.



INHALT

FINGERFOOD

| | |
|------------------------------|----|
| Salzig | 04 |
| Fingerfood Pauschalen | 06 |
| Süß | 07 |

VORSPEISEN BUFFET

| | |
|----------------------------|----|
| Schwäbisches Buffet | 08 |
| Salat Buffet | 08 |
| Mediterranes Buffet | 09 |
| Gourmet Buffet | 10 |
| Asia Buffet | 10 |

HAUPTGANG BUFFET

| | |
|---|----|
| Schwäbisch "classic" | 11 |
| Schwäbisch "deluxe" | 11 |
| Schwäbische Maultaschenvariation | 11 |
| Bayrisches Buffet „Gaudi“ | 12 |
| 2-erlei vom Rind | 12 |
| Vegetarische "Greentime" | 12 |
| Italienisches Genuss Buffet | 13 |
| MWalter Lecker-Schmecker Buffet | 13 |
| Live Grillen / Barbecue | 14 |

DESSERT BUFFET

| | |
|---------------------------------|----|
| Naschereien nach MWalter | 15 |
|---------------------------------|----|

TISCHSERVICE

| | |
|-------------------------|----|
| Vorspeisen | 16 |
| Suppen | 17 |
| Zwischengerichte | 18 |
| Hauptgerichte | 19 |
| Desserts | 20 |
| NACHTIMBISS | 21 |

BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

| | |
|---|----|
| EINFACH-SCHWÄBISCH" - 3 GANG | 22 |
| "VEGGIE DAY" - 3 GANG | 23 |
| "MEDITERRAN-SCHWÄBISCH" - 3 GANG | 24 |
| "MEDITERRAN" - 3 GANG | 25 |
| "DELUXE" - 3 GANG | 26 |
| "SUMMER NIGHT" - 3 GANG | 27 |

| | |
|---|----|
| GLUTEN- UND LACTOSEFREI | 29 |
| FOODTRUCK | 30 |
| EQUIPMENT- & GESCHIRRVERLEIH | 32 |
| AGB | 33 |
| KONTAKT | 35 |



FINGERFOOD

HÄPPCHEN

Salzig

Kleine Mini-Zwiebelkuchen mit Speck

Kleine Filstalburger, Fleischküchle, Senfcreme, Kirschtomate und Gurke

Kleine Tartletts mit Feta, Olive und Wurzelgemüse

Canapes mit Salami, Paprika und Petersilie

Canapes mit Weichkäse, Feigensenf und silbernen Mandeln

Canapes mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesan

Canapes mit Landschinken, eingelegter Gurke und Senfcreme

Canapes mit Kochschinken, eingelegtem Radieschen und Röstzwiebeln

Canapes mit Räucherforelle, Zitrone, Dill und Sahnemeerrettich

Canapes mit Lachs, Wachtelei, Lachskaviar und Dill



Sehen - Staunen - Schmecken

FINGERFOOD

HÄPPCHEN

Salzig

Pumpernickel mit Obatztercreme,
Salzstängel und eingelegtem
Radieschen

Kleine Mini Wraps mit Avocado, Mango
und Currycreme

Kleine Mini Wraps mit Pute,
Kopfsalatherzen, Kräutercreme und
Radieschen

Kleine Mini Wraps mit Lachs,
Wildkräutersalat und Honig-Senf-
Creme

Kleine Mini Wraps mit Thunfisch, Rote
Zwiebeln, Oliven, Feta und Rucola

Lolly von Melone mit Schinken

Lolly von Tomate, Mini-Mozzarella,
Basilikumpesto

Mini Fleischküchle im Gläschen auf
schwäbischen Kartoffelsalat und
Frühlingslauch

Asiatischer Glasnudelsalat im
Schälchen mit gebratenen Scampi und
knusprigen Glasnudeln

Hausgerollte Sushi mit
Lachs/Thunfisch/Garnele

Mediterran gegrilltes Gemüse im
Schälchen mit Mozzarella,
Basilikumpesto und Pinienkernen

Rote Beete Bratkartoffelsalat mit
Rinderfleischröllchen und
hausgemachter Sauce Remoulade

Lachstatar im Gläschen auf
Gurkensalat mit Dill und knusprigen
Gewürzhippe



FINGERFOOD

HÄPPCHEN

Fingerfood Pauschalen

Standard: 3erlei Fingerfood

- Kleine Mini-Zwiebelkuchen mit Speck
- Canapes mit Salami, Paprika und Petersilie
- Pumpernickel mit Obatztercreme, Salzstängel und eingelegtem Radieschen

Classic: 4erlei Fingerfood

- Kleine Mini-Zwiebelkuchen mit Speck
- Kleine Filstalburger, Fleischküchle, Senfcreme, Kirschtomate und Gurke
- Kleine Tartlettes mit Feta, Olive und Paprika
- Canapes mit Landschinken, eingelegter Gurke und Senfcreme

Deluxe: 6erlei Fingerfood

- Kleine Mini-Zwiebelkuchen mit Speck
- Kleine Filstalburger, Fleischküchle, Senfcreme, Kirschtomate und Gurke
- Kleine Tartlettes mit Feta, Olive und Paprika
- Canapes mit Salami, Paprika und Petersilie
- Pumpernickel mit Obatztercreme, Salzstängel und eingelegtem Radieschen
- Lolly von Tomate, Mini-Mozzarella, Basilikumpesto



Sehen - Staunen - Schmecken

FINGERFOOD

HÄPPCHEN

SÜß

Süße Mini Plunder (Vanille, Nuss, Kirsch, Aprikose)

Schokoladenbrownie auf Ananas-Passionsfruchtragout und Vanille-Mascarponecreme

Cheese Cake im Gläschen mit Buttercrumble und Passionsfrucht

Edel Nougatmouse auf Waldbeerenragout mit Haselnussstreusel und Gartenminze

Walters Cake Popes mit 2erlei Schokolade (Vollmilchschokolade und weiße Schokolade)

Fluffiger Grießflammerie mit Zimt und Apfel-Calvadosragout

Mandel-Panna Cotta mit Himbeersauce und Schokoladenblättchen

Tiramisu im Gläschen (Himbeer, Mango oder klassik)

Weißes Schokoladenmouse mit Mangoragout und Vanillestreusel

Dunkles Schokoladenmouse mit eingelegten Heidelbeeren und Zimtcrumble

Schokofrüchte nach Wahl

Rote Grütze im Weckglas mit Vanillesauce und geröstete Mandelblättchen

Verschiedene Macarons (Himbeere, Pistazie, Vanille, Kaffee, Zitrone)

**Von November -
Januar möglich:**

Lebkuchenmouse mit eingelegten Kirschen und Schokostreuseln

Christstollenmouse mit marinierten Zwetschgen und Zimtstreuseln



Sehen - Staunen - Schmecken

VORSPEISEN

BUFFET

Schwäbisches Buffet

- Gerösteter Maultaschensalat mit Radieschen und Schnittlauchdressing
- Schwäbische Sülze in Scheiben mit Zwiebel-Kräutervinaigrette
- Frischkäse-Kräutercreme mit frisch gebackenem Landhausbrot
- Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat mit eingelegten Radieschen und Röstzwiebeln
- Gerauchtes Forellenfilet auf rahmigem Gurkensalat, frischem Dill und Meerrettich
- Meterholzbrett mit saftigem Kochschinken, Käsewürfel, Landjäger, Kirschtomaten, Schwarzwurst, luftgetrocknetem Schwarzwälder Schinken und schwäbischer Garnitur

Salatbuffet

- Krautsalat mit Kümmel und Speck
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch
- Tomatensalat mit Lauchzwiebeln
- Karotten-Orangensalat mit Walnüssen
- Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
- Nudelsalat mit Mais, Paprika und Gartenerbsen
- Blattsalate mit Joghurt Dressing / Kräutervinaigrette
- Überkinger frisch gebackene Seelen



Sehen - Staunen - Schmecken

VORSPEISEN

BUFFET

Mediterranes Buffet

- Cantaloupe Melonenspalten mit Landschinken/Parmaschinken und frischer Minze
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Staudensellerie und mediterraner Vinaigrette
- Antipasti-Platte mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Peperoni und Tomaten
- Grillgemüse mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Vitello Tonnato classic
- Salami-Auswahl auf Platten/Holzbrett serviert
- Brotauswahl



Sehen - Staunen - Schmecken

VORSPEISEN

BUFFET

Gourmetbuffet

- Lachsplatte (Gebeizter Lachs, Lachstatar, Kräuterflädle mit Lachs gefüllt) dazu Spielereien von Avocado und Gurken
- Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Zwiebelvinaigrette
- Cantaloupe Melonenspalten mit Landschinken/Parmaschinken und frischer Minze
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Staudensellerie und mediterraner Vinaigrette
- Gefüllte Mini-Tartelettes mit Shrimps und Paprika
- Karamellisierte Ziegenkäse mit Feigen
- Shrimpscocktailsalat mit Kopfsalatherzen und Kirschtomaten
- Tomate-Mozzarella mit karamellisierte Pinienkerne, Basilikum und Balsamico-vinaigrette
- Brotauswahl

Asia Buffet

- California Rolls mit Thunfisch und Gurke
- California Rolls mit Gurke und Avocado
- Nigiris mit Lachs, Thunfisch und Shrimps
- Maki mit Lachs und Gurke
- Glasnudelsalat mit gebratenen Shrimps/Hähnchen und geröstetem Sesam
- Asiatischer Gemüsesalat mit Mienudeln und Entenbrust
- Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
- Dumplings mit Kimchi-Füllung, Kokos-Zitronengras-Sauce und gebratenen Sojasprossen mit Sesam



Sehen - Staunen - Schmecken

HAUPTGANG

BUFFET

Schwäbisch „classic“

- Schwäbischer Krustenbraten
- Speck-Biersauce
- Semmelknödelscheiben oder breite Bandnudeln
- Sauerkraut oder karamellisiertes Bayrisches Kraut mit Kümmel und Speck

Schwäbische Maultaschenvariation

- Maultaschen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken
- Maultaschen geröstet mit Ei und Petersilie
- Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bratensauce
- Fisch-Maultaschen mit Lachs und Sauce Hollandaise (1,00€ Aufpreis)
- Maultaschen mit Garnelen und Spinat-Sahnesauce
- Maultaschen gebacken mit Sauce Remoulade

Schwäbisch „deluxe“

- Schwäbischer Schweinebraten oder schwäbische Mini Schnitzel Wiener Art paniert
- Blaukraut
- Kartoffelknödel/feine Bandnudeln und Butter-Schmelze (1 Beilage wählen)
- Schwäbischer Rinderschmorbraten
- Rotweinsauce
- Gemischtem Gartengemüse
- Spätzle/Kartoffelgratin/Nudeln Butter-Schmelze (1 Beilage bitte wählen)



Sehen - Staunen - Schmecken

HAUPTGANG

BUFFET

Bayrisches Buffet „Gaudi“

- Mini Schweinshaxen
- Bayrischer Schweinsbraten
- Knuspriger Schweinebauch
- Speck-Schmorsauce
- Bayrisch-Kraut oder Blaukraut
- Semmelknödel oder Kartoffelknödel und Butter-Schmelze

2-erlei vom Rind geschmort und kurzgebraten

- Kleine Mini Rostbraten mit geschnittenen Zwiebeln
- Schwäbischer Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce
- Feine Bandnudeln, Kartoffelpüree, Spätzle, Semmelknödelscheiben (2 Beilagen auswählen)
- Rotkraut oder Mischgemüse vom Markt



Sehen - Staunen - Schmecken

HAUPTGANG

BUFFET

Vegetarische „Green Time“

- Rahmige Gnocchis mit getrockneten Tomaten, Blattspinat und Pinienkerne
- Penne Rigate mit fruchtiger Tomatensauce, Feta und Zucchinihälften und Parmesan
- Gebackener Feta auf Grillgemüse mit feinem Olivenöl und frischen Kräutern
- Gefüllte Paprika mit orientalischer Cous-Cous, Curryschaumsauce und frischem Koriander
- Gebratene Mienudeln mit Asiatischem Gemüse, Cashewkerne, Sojasprossen und knusprigen Glasnudeln

Italienisches Genuss Buffet

- Geschmorte Pollo Fino in mediterraner Tomaten-Sahnesauce
- Hähnchenbrüste Saltimbocca Style mit Salbei und Serranoschinken
- Pastaperlen-Risotto mit frischen Kräutern
- Rosmarinkartoffeln
- Rahmige Gnocchis mit Blattspinat, Pinienkerne, Tomaten und Parmesansplitter
- Grillgemüse oder Zucchini-Kürbis-Gratin (bitte wählen)
- Gebratene Doraden oder Lachsfilet mit Kräuterbutter (Aufpreis 4,20€)

MWalter Lecker-Schmecker Buffet

- Hausgemachte Maultaschen mit Butterzweibelschmelze, Gartenschnittlauch und Bratensauce
- Gefüllte Mini Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler
- Geschmorte Burgunderbraten mit kräftiger Rotweinsauce
- Hausgemachte Spätzle mit Butterschmelze
- Hausgemachte Semmelknödelscheiben mit Petersilie
- Frisches Marktgemüse nach Tages Angebot im Butterfond glasiert und frischen Kräutern



Sehen - Staunen - Schmecken

HAUPTGANG

BUFFET

Live Grillen/Barbecue

- Entrecote mit Pfeffer-Kräutermarinade
- Roastbeef mit Pfeffermarinade und Thymian
- Flanc Steak Sous vide und dann scharf gegrillt mit Chili
- Scampispieße mit Curry und Limette (3,00 € Aufpreis)
- Spareribs „Barbecuestyle“
- Hähnchenschlegel mit Rosmarin und Honig
- Lachs im Pergamentpapier mit mediterranen Kräutern
- Schweinenackensteaks mit Paprika-Chilimarinade
- Putenstaks mit Asiatischer Gewürzmischung
- Kräuterbutter
- BBQ -Räucher Dip
- Knoblauch-Kräuter Dip
- Rosmarin Kartoffeln
- Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel, Champions)



Sehen - Staunen - Schmecken

DESSERT

& DESSERT-BUFFET

Naschereien nach MWalter

- Schokoladenbrownie auf Ananas-Passionsfruchtragout und Vanille-Mascarponecreme
- Edel Nougatmouse auf Walbeerenragout mit Haselnussstreusel und Gartenminze
- Walters Cake Popes mit 2erlei Schokolade (Vollmilchschokolade und weiße Schokolade)
- Fluffiger Grießflammerie mit Zimt und Apfel-Calvadosragout
- Mandel-Panna Cotta mit Himbeer-Espuma und Schokoladenblättchen - Früchteplatte nach Saison



Sehen - Staunen - Schmecken

TISCHSERVICE

MENÜVORSCHLÄGE

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit eingelegten Radieschen, Kirschtomaten, Kresse Gurken und karamellisierten Kernen

Ackersalat mit Kräuterdressing dazu eingelegte Radieschen, krosser Speck und knusprigen Brotwürfele

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikumpesto, Kirschtomaten und Brotchips

Eingelegte Melone mit Limette und braunem Zucker dazu Parmaschinken, Minze und Crissini

Gebeizte Zitronengraslachs mit Spielereien von Avocado und Gurke mit Wiesenkräuter und Joghurt-Zitronendressing

Schwäbischer Vorspeisenteller

Mini Zwiebelkuchen mit Kräuterfrischkäse, Mini Maultäschle auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Butterzwiebeln, Mini Fleischküchle auf Radieschen-Lauchzweibelsalat, kleines Salatbouquet und Kräuterdressing

Lachsvariation

Gefüllte Lachsfläde, Gebeizter Lachs, Lachstatar mit Dill-Senfcreme und Lachskaviar dazu Wildkräutersalat und gerösteten Sonnenblumenkernen

Mediterraner Vorspeisenteller

3-erlei Gläschen

- Gegrilltes Gemüse mit Mini-Mozzarella, Pienkerne und Basilikumpesto
- Vitello Tonnato mit Kapern und frischem Rucola
- Kleine Mini Bruschetta mit Kirschtomaten und Baslamicovinaigrette

Thunfischvariation mit rosa gebratenem Yellow Thunfisch im Sesamantel auf asiatischem Glasnudelsalat



TISCHSERVICE

MENÜVORSCHLÄGE

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Koriander und gerösteten Kernen dazu gebratenen Scampispiß

Asiatische Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Asiatischem Gemüse und gerösteten Erdnüsse

Tomatenschaumsuppe mit kleinem Mini Bruschetta und Basilikum

Kartoffel-Lauchsuppe mit Saitenwurstravioli und frischen Frühlingslauch

Waldpilzsuppe mit gerösteten Bauernbrotwürfel und Petersilie

Festtagssuppe mit Grießnocken, Flädle, Rindfleischwürfel und Schnittlauch

Spargelcremesuppe mit Kerbel und knuspriger Lachspraline

Bärlauchcremesuppe mit Lachsspiß und Croutons

Kürbiscremesuppe mit Lachsstreifen, Kürbiskernöl und geröstete Kerne

Apfel-Sellerieschaumsuppe mit geröstetem Bauernbrot und Entenlebercreme



Sehen - Staunen - Schmecken

TISCHSERVICE

MENÜVORSCHLÄGE

Zwischengerichte



Hausgemachte Mini Maultäschle auf schwäbischem Kartoffelsalat und Zwiebelschmälze

Kleine Mini Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Thymiansauce

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Tortellini mit Salbeibutter, Parmesanschaum und Parmesansplitter

Schlutzkrapfen gefüllt mit Frischkäse und Tomaten mit brauner Butter und gehobeltem Bergkäse

Mini Semmelknödel auf Rahmpilzen mit Butterschmelze und Gartenschnittlauch

Lachsmaultäschle auf rahmigen Spargelragout und Kerbel



Sehen - Staunen - Schmecken

TISCHSERVICE

MENÜVORSCHLÄGE

Hauptgerichte

Krustenbraten an Altbiersauce, Bayrisch Kraut mit Spätzlen und Kartoffelsalat

Saftig gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahmsauce Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

Geschmorte Schweinebäckle und rosa gebratenes Schweinefilet mit Dauphine-Kartoffeln und Marktgemüse

Geschmorte Ochsenbäckle auf Selleriepüree mit Semmelknödelscheiben, Vanillekarotten und kräftiger Burgundersauce

Saftig gebratenes Lachsfilet auf rahmigem Spargelragout mit Estragon, Kerbel und Kräuterkartoffeln an Nussbitterschaum

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kleinem Maultäschle mit hausgemachte Spätzle, Rotweinsauce und knusprigen Zwiebelringen

-

Zweierlei vom Rind, geschmorter Rinderbraten und rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin, Marktgemüse und Thymiansauce

Rosa gebratenes Entrecôte mit Kartoffelgratin, Rosmarinsauce und gegrilltem grünen Spargel

Krosse halbe Bauernente mit Semmelknödel, Blaukraut, gefüllter Preiselbeerapfel und Entensauce

Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholdersauce, Rahmwirsing, gefüllter Preiselbeerapfel, Schupfnudeln und Waldpilzen

Zweierlei vom Kalb, geschmorter Kalbsbraten und rosa gebratenes Kalbsfilet mit Marktgemüse, Spätzle, rahmigen Pilzen und Rotweinsauce

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Serrano-Schinken umwickelt dazu Pastperlenrisotto Basilikupesto und Thymiansauce



Sehen - Staunen - Schmecken

TISCHSERVICE

MENÜVORSCHLÄGE

Desserts

Himbeer-Panna Cotta mit marinierten Himbeeren, Vanilleschaum Schokoladencrumble

Frisch gebackener Ofenschlupfer mit Vanillesauce, Rum-Rosineneis und Zimtsahne

Sandwich von Topfen und Butterkeks auf Zwetschgenragout und Zimteis

Marinierte Beeren mit Joghurtmousse, Vanillestreusel, Minze und Zitronensorbet

Frisch gerührtes Sauerrahmeis auf lauwarmen Schattenmorellen und Schokoladenbrownies

Orangen-Mandeltiramisu mit Knusperperlen und Karamelleis

Creme Bruleé von Mandelnougat dazu Ananas-Passionsfruchtragout, Schokostreusel, Minze und Marzipaneis

Mascarpone-Kaffeekeupel mit goldenen Knusperperlen, Erdbeer-Rhabarberragout, Biskuitbrösel und frisch gerührtem Vanilleeis

Törtchen von der Valhrona Schokolade mit eingelegten Kirschen, Kirschorbet und Kirsch-Espuma

Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Apfel-Calvadosragout mit Haselnussstreusel und Tonkabohneneis

Sollten sie spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns an, wir gehen gerne individuell auf Sie ein.



Sehen - Staunen - Schmecken

NACHTIMBISS



Currywurst MWalter in der Wurstdose mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln, Gartenschnittlauch und Laugenweckle

Wurstsalat Schwäbisch und Schweizer mit Bauernbrot eingelegten Radieschen, gekochten Landeiern, Zwiebelringen und Essigurken

Kartoffelsuppe mit Saiten und frischem Schnittlauch

Gulaschsuppe mit hausgebackenem Landhausbrot

Brotzeitbrett: Landschinken, Salamis, Rauchfleisch, Käsewürfel, div. Käsesorten, selbst eingelegtem Gemüse, Tomaten, gekochte Eier, Trauben, Feigensenf, Radieschen und Brotauswahl

6erlei Käsebrett mit goldenen Nüssen, Feigensenf, Trauben, frisch gebackenem Landhausbrot und Obatzer



Sehen - Staunen - Schmecken

BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

“EINFACH-SCHWÄBISCH” 3 GANG

Salatbuffet

- Krautsalat mit Kümmel und Speck
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch
- Tomatensalat mit Lauchzwiebeln
- Karotten-Orangensalat mit Walnüssen
- Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
- Nudelsalat mit Mais, Paprika und Gartenerbsen
- Blattsalate mit Joghurt Dressing / Kräutervinaigrette
- Überkinger frisch gebackene Seelen

Schwäbisch „Deluxe“

- Schwäbischer Schweinebraten oder schwäbische Mini Schnitzel Wiener Art paniert
- Blaukraut
- Kartoffelknödel/feine Bandnudeln und Butter-Schmelze (1 Beilage wählen)
- Schwäbischer Rinderschmorbraten
- Rotweinsauce
- Gemischtem Gartengemüse
- Spätzle/Kartoffelgratin/Nudeln Butter-Schmelze (1 Beilage bitte wählen)

2erlei Dessert im Gläschen nach Wahl

(siehe Fingerfood/süß)



Sehen - Staunen - Schmecken

BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

**"VEGGIE DAY"
3 GANG**



Salatbuffet

- Cous-Cous Salat mit Avocado, Granatapfel, geröstet Nüsse und Curry-Mayonnaise
- Gurken-Mango-Salat mit Minze, Zitronen-Limonen-Dressing und geröstetem schwarzem Sesam
- Feta, Oliven-Tomatensalat mit Baslamico-Dressing, Blattpetersilie und feinstem Olivenöl
- Grillgemüse mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Nudelsalat mit Mais, Paprika und Gartenerbsen
- Blattsalate mit JoghurtDressing / Kräutervinaigrette
- Frisch gebackene Überkinger Seelen

Green Time

- Rahmige Gnocchis mit getrockneten Tomaten, Blattspinat und Pinienkerne
- Penne Rigate mit fruchtiger Tomatensauce, Feta und Zucchinihälften und Parmesan
- Gebackener Feta auf Grillgemüse mit feinem Olivenöl und frischen Kräutern
- Gefüllte Paprika mit orientalischem Bulgur Curryschaumsauce und frischem Koriander
- Gebratene Mienudeln mit Asiatischem Gemüse, Cashewkerne, Sojasprossen und knusprigen Glasnudeln

Zerlei Dessert im Gläschen nach Wahl

(siehe Fingerfood/süß)



Sehen - Staunen - Schmecken

BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

“MEDITERRAN-SCHWÄBISCH” 3 GANG

Mediterranes Buffet

- Cantaloupe Melonenspalten mit Landschinken/Parmaschinken und frischer Minze
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Staudensellerie und mediterraner Vinaigrette
- Antipasti-Platte mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Peperoni und Tomaten
- Grillgemüse mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Vitello Tonnato classic
- Salami-Auswahl auf Platten/Holzbrett serviert
- Frisch gebackene Überkinger Seelen

Schwäbisch „Deluxe“

- Schwäbischer Schweinebraten oder schwäbische Mini Schnitzel Wiener Art paniert
- Blaukraut
- Kartoffelknödel/feine Bandnudeln und Butter-Schmelze (1 Beilage wählen)
- Schwäbischer Rinderschmorbraten
- Rotweinsauce
- Gemischtem Gartengemüse
- Spätzle/Kartoffelgratin/Nudeln Butter-Schmelze (1 Beilage bitte wählen)

2erlei Dessert im Gläschen nach Wahl

(siehe Fingerfood/süß)



Sehen - Staunen - Schmecken

BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

“MEDITERRAN” 3 GANG

Mediterranes Buffet

- Cantaloupe Melonenspalten mit Landschinken/Parmaschinken und frischer Minze
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Staudensellerie und mediterraner Vinaigrette
- Antipasti-Platte mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Peperoni und Tomaten
- Grillgemüse mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Vitello Tonnato classic
- Salami-Auswahl auf Platten/Holzbrett serviert
- Frisch gebackene Überkinger Seelen

Italienisches Genuss Buffet

- Geschmorte Pollo Fino in mediterraner Tomaten-Sahnesauce
- Hähnchenbrüste Saltimbocca Style mit Salbei und Serranoschinken
- Pastaperlen-Risotto mit frischen Kräutern
- Rosmarinkartoffeln
- Rahmige Gnocchi mit Blattspinat, Pinienkerne, Tomaten und Parmesansplitter
- Kartoffel-Zucchini-Gratin (Kartoffel-Kürbis-Gratin nach Saison)
- Gebratene Doraden oder Lachsfilet mit Kräuterbutter (Aufpreis 4,20€)

2erlei Dessert im Gläschen nach Wahl

(siehe Fingerfood/süß)



Sehen - Staunen - Schmecken

BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

**“DELUXE”
3 GANG**

Gourmetbuffet

- Lachsplatte (Gebeizter Lachs, Lachstatar, Kräuterflädle mit Lachs gefüllt) dazu Spielereien von Avocado und Gurken
- Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Zwiebelvinaigrette
- Cantaloupe Melonenspalten mit Landschinken/Parmaschinken und frischer Minze
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Staudensellerie und mediterraner Vinaigrette
- Gefüllte Mini-Tartelettes mit Shrimps und Paprika
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigen
- Shrimpscocktailsalat mit Kopfsalatherzen und Kirschtomaten
- Tomate-Mozzarella mit karamellierte Pinienkerne, Basilikum und Balsamicovinaigrette
- Frisch gebackene Überkinger Seelen und gemischte Partybrötchen

MWalter Lecker-Schmecker Buffet

- Hausgemachte Maultaschen mit Butterzweibelschmelze, Gartenschnittlauch und Bratensauce
- Gefüllte Mini CordonBleu von der Pute gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler
- Geschmorter Burgunderbraten mit kräftiger Rotweinsauce
- Hausgemachte Spätzle mit Butterschmelze
- Hausgemachte Semmelknödelscheiben mit Petersilie
- Frisches Marktgemüse nach Tages Angebot im Butterfond glasiert und frischen Kräutern

Zerlei Dessert im Gläschen nach Wahl

siehe Fingerfood/süß



Sehen - Staunen - Schmecken

BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

“SUMMER NIGHT” 3 GANG

Mediterranes Buffet

- Cantaloupe Melonenspalten mit Landschinken/Parmaschinken und frischer Minze
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Staudensellerie und mediterraner Vinaigrette
- Antipasti-Platte mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Peperoni und Tomaten
- Grillgemüse mit Mini-Mozzarella und Basilikumpesto
- Vitello Tonnato classic
- Salami-Auswahl auf Platten/Holzbrett serviert
- Frisch gebackene Überkinger Seelen und gemischte Mini Partybrötchen

Zerlei Dessert im Gläschen nach Wahl
siehe Fingerfood/süß

Live Grillen/Barbecue

- Entrecote mit Pfeffer-Kräutermarinade
- Roastbeef mit Pfeffermarinade und Thymian
- Flanc Steak Sous vide und dann scharfgegrillt mit Chili
- Scampispieße mit Curry und Limette (3,00€ Aufpreis)
- Spareribs „Barbecuestyle“
- Hähnchenschlegel mit Rosmarin und Honig
- Lachs im Pergamentpapier mit mediterranen Kräutern
- Schweinenackensteaks mit Paprika-Chilimarinade
- Putenstaks mit Asiatischer Gewürzmischung
- Kräuterbutter
- BBQ -Räucher Dip
- Avocado-Chili-Dip (Aufpreis 1,80 €)
- Knoblauch-Kräuter Dip
- Mini-Rosmarin Kartoffeln
- Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel, Champignons)





GLUTEN- UND LACTOSEFREI

Glutenfreie Speisen

- Rosmarin-Kartöffelchen
- Mandelreis
- Kartoffel-Plätzchen
- Glutenfreie Nudeln
- Parmesan-Risotto
- Amaranth-Gemüsetaler

Diese Speisen lassen sich ganz einfach in den einzelnen Menüs ersetzen. Dadurch können die einzelnen Buffets auch glutenfrei angeboten werden.

Lactosefreie Speisen

- Kartoffel-Kürbis-Gratin (mit Kokosmilch)

Gerne können wir für alle Speisen lactosefreie Produkte für Ihr Buffet/Menü verwenden. Sprechen Sie uns einfach an.



Sehen - Staunen - Schmecken

FOODTRUCK

Mit unserem super schönen und modernen Foodtruck haben Sie die Möglichkeit ihr Firmenfest oder Garten Party im neuen Glanz zu präsentieren.

Mit unserem leckeren Schwobenburger oder MW Currywurst Spezial in der Dose werden wir ihre Gäste kulinarisch verwöhnen.

Sehr gerne können Sie uns per Mail kontaktieren und wir erstellen Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot.

Street Food mal anders :)



Sehen - Staunen - Schmecken

EQUIPMENT- & GESCHIRR- VERLEIH

Cocktailglas

Sektglas

Weißweinglas

Rotweinglas

Wasserglas

Messer / Gabel (Hauptgang/Vorspeise)

Suppentasse + Unterteller

Teller 32 Ø (Hauptgang)

Teller 27 Ø (Vorspeise)

Brotkorb

Sektkühler

Löffel / Gabel (Dessert)

Kaffeetasse + Unterteller

Stehtisch

Tischdecke

Tischhülle

Sonnenschirm

Reinigung Glas / Teller / Besteck



Sehen - Staunen - Schmecken

AGB

Unsere Preise sind in Euro und verstehen sich als Endpreise, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Köche

(sehr gerne können Sie auch über uns den Koch und/oder Service buchen)
Koch pro Stunde 49,50 €

Service

pro Stunde 49,50 €

Dieses Angebot ist gültig bis 31.12.2024.

Für weitere Fragen oder ergänzende Wünsche stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Stornierung

Stornierungen können ausschließlich in schriftlicher Form anerkannt werden. Wird der Auftrag bis zu vier Monate vor der Veranstaltung storniert, werden keine Kosten in Rechnung gestellt. Bis zu einem Monat vor der Veranstaltung sind 30% des gesamten Rechnungsbetrags zu zahlen. Ab dem 7. Tag vor der Veranstaltung ist die Summe für Speisen und Getränke in vollem Umfang zu zahlen. Zudem werden 50% der veranschlagten Personal-, Equipment- und Ausstattungskosten in Rechnung gestellt, sowie sämtliche Aufwendungen für Probeessen und Sonderwünsche. Bei Krankheit kann der Auftrag nicht kostenfrei storniert werden. Es wird eine anteilige Entschädigung berechnet, die beim nächsten Event dann verrechnet wird.

Gästeanzahl

Bitte senden Sie uns die endgültige Gästeanzahl bitte spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung bis 14:00 Uhr zu. Bis zu 7 Tage vor dem Fest kann die Gästezahl nochmals angepasst werden. Für jeden stornierten Gast wird der kulinarische Wert gutgeschrieben. Kosten für Personal, Equipment und Ausstattung bleiben jedoch unverändert. Der Angebotspreis wird nach der angegebenen Gästeanzahl berechnet. Bei Änderungen um mehr als 10 % kann sich der Angebotspreis pro Person daher verändern.

Kinder

Kinder von 4 – 10 Jahren erhalten einen Rabatt von 50%. Kleinkinder von 0 – 3 Jahren werden mit 30 % berechnet.



Sehen - Staunen - Schmecken

AGB

Fahrtkosten

Bis zu einem Radius von 15 km um unseren Unternehmenssitz in Bad Überkingen beträgt die Fahrtkostenpauschale 25,00 € (Hin- und Rückfahrt). Jeder weitere Kilometer wird mit 0,98 € berechnet. Bis zu einer Fahrtzeit von <30 Minuten werden keine separaten Fahrtzeiten berechnet. Bei >30 Minuten Fahrtzeit werden pro Stunde 35,00 € in Rechnung gestellt. An- und Rückfahrten für die Lieferung von Geschirr und sonstigem Equipment können noch zusätzlich anfallen und berechnet werden.

Reinigungspauschale

Bei einer Veranstaltung werden für Geschirr und Equipment eine Reinigungspauschale je nach Aufwand berechnet.

Rückgabe von Geschirr, Gläser und/oder Equipment

Geschirr, Gläser und/oder Equipment muss bis zum nächsten Tag bis spätestens 17:00 Uhr zurückgebracht werden. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr, Gläser und/oder Equipment wird nach Schadenshöhe anteilig berechnet. Bei Abholung durch uns werden Gebühren für die Abholung und Fahrtzeit berechnet.

Verleihung von Equipment und Gerätschaften

Wärmegeräte werden mit einer Pauschale pro Stück von 9,90 € berechnet (incl. 2 Brennpasten)

Zahlungsbedingungen

Im Rechnungsbetrag sind die Kosten für den Aufbau nicht inklusive. Die Anzahlung beträgt ca. 40 % des Rechnungsbetrags und ist nach Unterzeichnung des Angebots fällig und auf das angegebene Konto zu überweisen. Die Abschlussrechnung erhalten Sie im Anschluss an Ihr Fest per Post oder Mail und ist direkt zu begleichen. Aufgrund der steigenden Energie- sowie Lebensmittelpreise kann der Rechnungsbetrag 10 % vom Angebot abweichen.



KONTAKT

MWalter Sehen - Staunen - Schmecken
Amtswiese 4, 73337 Bad Überkingen
Telefon: +49 (0)157-87033922
E-Mail: info@matthias-walter-koch.de
Web: www.matthias-walter-koch.de
Steuernummer: 63434/27150

UNSER TEAM FREUT SICH AUF SIE!



Sehen - Staunen - Schmecken