

# CATERING

UNSER CATERING FÜR IHR FEST

# ANGEBOTE



SEHEN - STAUNEN - SCHMECKEN



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

---

<b>Salzig</b>	04
<b>Fingerfood Pauschalen</b>	06
<b>Süß</b>	07

## VORSPEISEN BUFFET

---

<b>Schwäbisches Buffet</b>	08
<b>Salat Buffet</b>	08
<b>Mediterranes Buffet</b>	09
<b>Gourmet Buffet</b>	10
<b>Asia Buffet</b>	10

## HAUPTGANG BUFFET

---

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

## DESSERT BUFFET

---

<b>Naschereien nach MWalter</b>	15
---------------------------------	----

## TISCHSERVICE

---

<b>Vorspeisen</b>	16
<b>Suppen</b>	17
<b>Zwischengerichte</b>	18
<b>Hauptgerichte</b>	19
<b>Desserts</b>	20
<b>NACHTIMBISS</b>	21

## BUFFET ZUM FESTLICHEN ANLASS

---

<b>EINFACH-SCHWÄBISCH" - 3 GANG</b>	22
<b>"VEGGIE DAY" - 3 GANG</b>	23
<b>"MEDITERRAN-SCHWÄBISCH" - 3 GANG</b>	24
<b>"MEDITERRAN" - 3 GANG</b>	25
<b>"DELUXE" - 3 GANG</b>	26
<b>"SUMMER NIGHT" - 3 GANG</b>	27

<b>GLUTEN- UND LACTOSEFREI</b>	29
<b>FOODTRUCK</b>	30
<b>EQUIPMENT- &amp; GESCHIRRVERLEIH</b>	32
<b>AGB</b>	33
<b>KONTAKT</b>	35



# FINGERFOOD

HÄPPCHEN

Salzig

Kleine Mini-Zwiebelkuchen mit Speck

Kleine Filstalburger, Fleischkühle, 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, Fleischkühle, 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, Fleischkühle, 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

# VORSPESIEN

## 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
- Karamellisierter 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



# 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 gesenkten 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 orientalischem 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
- Geschmorter 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, Kirschsorbet 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 Zucchini spalten 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](mailto:info@matthias-walter-koch.de)  
Web: [www.matthias-walter-koch.de](http://www.matthias-walter-koch.de)  
Steuernummer: 63434/27150

## UNSER TEAM FREUT SICH AUF SIE!



Sehen - Staunen - Schmecken