



Lasst uns alle schwäbisch sein...

Hier ist beides Möglich:

1. ...Das lassen wir uns bringen – steht für Menü und Service –
2. ...wir bedienen uns selbst – steht für das kommunikative Buffet –

Scheint einfach. Aber gut gemacht, sehr beliebt „ond gar net deier“ (und überhaupt nicht teuer)
Gaisburger Marsch (Rinderkraftbrühe, Kartoffeln, Spätzle, Ochsenfleisch und Butterzwiebel)

Fleischküchle vom Kalb in Riesling Sahnesoße, auf marktfrischem Gemüse in Butter geschwenkt
und gebratene Kräuter Fadennudeln

Ofenschlupfer auf Vanillesoße

Schon fast vergessen...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzeinlage und Perlgrauen

Gemischter Braten vom Rind und Kalb in seiner Soße,
mit Handspätzle und Kartoffel - Endiviensalat

Salat von (natürlich frischen) Früchten mit Vanilleeis

Das geht bei uns (und das auch noch SEHR GUT) für WIRKLICH viele Gäste!

Legiertes Kalbsbries Süsspchen mit feinem Gemüse und Kräutern

Zwiebelrostbraten in einer kräftigen Lemberger Soße dazu Handspätzle und Kartoffelsalat

Gebratene Grießschnitte auf hausgemachtem lauwarmen Apfelkompott und Zimteis

Da wir alles frisch zubereiten, bekommen Sie unsere Produkte immer Tagespreis orientiert
und genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Ihr Catering mit Jörg Mink



Lasst uns alle schwäbisch sein...

Am liebsten wären mir jetzt ein paar Spätzle mit Soße, oder ein...
Pfifferlingsahnesüppchen
und dann eine im
Backofen geschmorte Kalbshaxe mit ihrer Soße ein wenig mit Sahne verfeinert,
dazu Handspätzle, Kartoffelklöße und ein Gurkensalat
anschließend
Kirschküchle mit etwas (oder auch etwas mehr) Kirschwasser und einem Walnußparfait.

Ob Wild, Geflügel oder Fischgerichte die Küche Baden Württembergs kann alles!
z.B.
Essenz von und mit Flusskrebse mit feinen Gemüsestückchen
danach
fangfrischer Zander in der Kartoffelkruste gebraten im Rieslingschaum (neudeutsch: Espuma)
nur zwischendurch..
Entenessenz mit einem Entenmaultäschle
dann
rosa gebratener Hirschrücken aus heimischer Jagd auf Wacholder-Kirsch-Pfeffersoße mit
Apfelrotkraut und gefüllten Kartoffelklößen
Ausklang mit
Schokoladenküchle auf Sauerkirschsoße mit einem Birnensorbet

Alle Gerichte können wir Ihnen auch als „im Gehen oder Stehen“ servieren!

Dies ist nur ein kleiner Auszug aus unserem kulinarischen Portfolio.

Im „Ländle“ ...isst...jeder am liebsten.....schwäbisch!

Da wir alles frisch zubereiten, bekommen Sie unsere Produkte immer Tagespreis orientiert
und genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Ihr Catering mit Jörg Mink