



Unser Maultaschenbuffet

Wir kommen zu Ihnen mit unserer mobilen Kochstation. Die Größe und Anzahl der Kochstation/en richtet sich nach Ihrer Personenzahl. Die Kochstation hat eine eigene Abluftanlage und kann somit überall eingesetzt werden.

Natürlich sind unsere Kochstationen sehr stylish und passen deshalb in jedes Ambiente.

Selbstverständlich werden die Gerichte von einem Koch live zubereitet!

Unsere Fleischmaultaschen sind ca. 50g schwer, haben einen sehr geringen Teiganteil und sind deshalb äußerst schmackhaft.

Stellen Sie sich Ihre Maultaschenvariationen selbst zusammen. Empfehlenswert sind drei Variationen, somit haben Sie, da unser schwäbischer Kartoffelsalat immer mit dabei ist, Ihre Gäste gut gesättigt und glücklich gemacht.

Stück ca. 50g plus Ihrer Wunschzubereitung inklusive Kartoffelsalat.

Maultäschle mit feinen Butterzwiebeln und Blattpetersilie	2,10 €
Maultäschle in Ei gebraten	2,20 €
Maultäschle in einer Pfeffersoße vom Madagaskar Pfeffer	2,20 €
Maultäschle auf Rieslingsahnekraut mit einer würzigen Aceto Balsamico Reduktion	2,30 €
Maultäschle in einem Sahnesöble mit Gartenkräutern und Riesling verfeinert	2,30 €
Maultäschle in Sahnelinsen mit Himbeeressig mit frischen Himbeeren	2,35 €
Maultäschle in Trüffelöl	2,40 €
Maultäschle in feinem Waldpilzragout und frischem Kerbel	2,60 €
Maultäschle auf mediterranem Kartoffelgemüse Eintopf	2,80 €
Fischmaultäschle in einem Sahnesöble mit frischem Dill	2,80 €
Maultäschle auf Geflügelragout mit Tomatenwürfeln und Gartenkräutern	2,90 €
Maultäschle in Tomatensoße von Kirschtomaten dazu frisch gehobelter Parmesan	2,90 €
Maultäschle im feinen Ochsenschwanzragout und Gemüse	3,50 €
Maultäschle im Spargelragout mit Flädlespaghetti	3,10 €
Maultäschle und Garnele in Olivenöl	3,80 €



Fischmaultäschle auf Marktgemüse in Butter geschwenkt	3,10 €
Fischmaultäschle in einem Rieslingsahnesößle mit frischem Meeretich ferfeinert	3,10 €
Fischmaultäschle mit gebratenen Shrimps	3,30 €
Gemüsemaultäschle in einem Käsesahnesößle	2,40€
Gemüsemaultäschle in einer Soße von frischen Tomaten und Basilikum	2,50€
Gemüsemaultäschle auf Walpilzragout	2,50 €

Minimaultäschle ca. 10g

Salat von Minimaultäschle mit Kirschtomaten und Rucola
mit einem würzigen Rotweinessigdressing Vorspeise 4,30€ Hauptgang 7,90 €

Rinderkraftbrühe mit Minimaultäschle
und Gartenkräutern in der Suppentasse als Vorsuppe 4,00 €

Dies ist ein Auszug von den nahezu grenzenlosen Variationen.

Selbstverständlich sind wir für alle Ihre Wünsche offen.

Ab Oktober kommen unsere beliebten Enten- und Gänsemaultaschen wieder zu Ihrer Auswahl.

Die Kochstation stellen wir Ihnen gerne für eine Unkostenpauschale von 90,00 € zur Verfügung.

Für Ihren Showkoch berechnen wir 29,50 € pro Stunde

Die Geschirr- / Besteckpauschale pro Person beträgt 0,90 €

Alles rein Netto zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer.