



Schwäbisches im Gehen oder Stehen!

Mille feuille vom Rinder- Tafelspitz
mit Wurzelgemüse und Meerrettichcreme

**

„Schwäbische Frühlingsrolle“
mit Ochsenchwanz und Filderkraut

**

Knuspriges Bällchen von der geräucherten Schwarzwaldforelle
im Brezelmantel

**

Cordon bleu vom Lammrücken
mit Schwarzwurst und Backsteinkäse

**

Gebackener Maultaschenlolly

**

Gugelhupf von Schwarzwälder Schinken und feinem Gemüse

**

Tarte mit Alblinsengelee

**

Feiner Schinkenwurstsalat im Gläsle
mit Laugenstängle

**

Tafelspitz Sülze auf einer Seele mit Senfdip

**

Fleischküchle im Weißbrot Mantel

**

Schwäbischer Nudelsalat im Gläsle

**



Schwäbisches im Gehen oder Stehen!

Mini Saiten auf Kartoffelsalat im Gläsle

**

Sülze vom Gaisburger Marsch
mit Röstzwiebeln

**

Flädle Gemüseroulade mit Kräuterdip

**

Gemüse Schnitzelchen auf Kartoffelsalat
mit Meerrettich Dip

**

Roulade vom gebeizten Rinderrücken
auf Selleriesalat

**

Gegrillter Waller auf mariniertem Gurkenschnitz

**

Kaltes Gemüseküchle mit Kräuterquark

**

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

Ihr Catering mit Jörg Mink