



Geydan-Gnamm GmbH · Ludwigstraße 25 · 89231 Neu-Ulm

Tel. 0731/97073-0  
Fax 0731/97073-71  
www.heydan-gnamm.de  
info@heydan-gnamm.de

Preisliste gültig ab Januar 2016

## Kalte Buffets - von traditionell bis Feinkost

### Unsere Platten - Varianten

(ideal für Gästezahlen unter 12 Personen)

traditionelle Aufschnittplatten mit Wurst- und Käseleckereien unseres Hause

**Pro Person**

**6,50 €**

unsere beliebten Schlemmerplatten mit exklusiven Spezialitäten unseres Hauses, wie z.B. rosé gegr. Roastbeef, garnierte Mandelmedaillons vom Schweinefilet, Schinken- u. Bratenköstlichkeiten aus eigener Herstellung, gefüllte Schinken-Spargel-Röllchen uvm.,

sowie intern. Käsespezialitäten mit mariniertem Antipasti-Gemüse fein garniert

**Pro Person**

**10,50 €**

dto., dazu zusätzlich eine exklusiven Fischplatte mit hausgemachtem Apfel-Sahne-Meerrettich

**Pro Person**

**14,50 €**

## Unsere kalte Buffet-Arrangements (ab mind. 12 Personen)

### **Herzhaftes Schmankerlbuffet "Rustico"**

rustikale Vesperplatte mit herzhaften Leckereien pikant garniert

hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz mit Röstzwiebeln lecker angerichtet

in Würfelchen geschnittener Südtiroler Rückenspeck im Brotlaib mundgerecht angerichtet

pikanter Schweizer Wurstsalat im Mini-Porzellan-Schüsselchen  
- ein wahrhaft herzhaftes Essvergnügen!

Mini-Kalbfleischpflanzerl nach original Lafer's Rezept  
mit Cornichonfächer und Minitomate aufgespießt

Carpaccio vom marktfrischen Kohlrabi  
mit würzigem Brunnenkresseschaum & Paprika-Spaghetti

Allgäuer Bergbauernkäse in Würfel frisch vom Riesenlaib geschnitten  
an rustikaler Radieser'l-Garnitur

Frischkäse mit Gurke u. Frühlingszwiebeln

hausgem. O'batzter lecker angerichtet

#### *Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...*

leckerer Eiersalat mit Champignons in Rahmdressing

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

#### *Die Brotauswahl ...*

Partykorb mit bunt gemischten Brötchen groß & klein, hell & dunkel, kross & lecker

**Buffetpreis**

**Pro Person**

**17,50 €**

## **kaltes Classic - Buffet "Best of GG"**

norweg. Premium-Räucherlachs mit hausgem. Apfel-Sahne-Meerrettich  
dazu reichen wir hausgemachter Apfel-Sahne-Meerrettich

hausgemachter Krabbenscocktail - ein ganz besonderer Fischgenuss  
im Gläschen lecker angerichtet

erlesenes Allerlei unserer exklusiven Spezialitäten,  
wie z.B. feinsten Schinken- u. Bratenköstlichkeiten aus eigener Herstellung,  
original italienische Gourmetspezialitäten, rosé gegrilltes Roastbeef,  
gefüllte Schinken-Spargel-Röllchen, uvm. - lassen Sie sich überraschen!

Einer unserer beliebtesten Klassiker ...  
kleine Satéspieße vom Hähnchenbrüstchen in Sesam gewendet

Salat vom Barberie-Entenbrüstchen mit grünen Spargelspitzen  
in feinwürzigem Thai-Dressing und Macadami-Nüsschen  
im Tapa-Schälchen lecker angerichtet ... a´ Traum!

Weizentortilla-Wraps mit Rucola und Frischkäse mit Pinienkernen

Caprese von aromatischen Cocktail-Tomaten,  
Mini-Mozzarella & frischem Basilikum  
in Pesto gewendet und mit Crema di Balsamico beträufelt

internationale Käse-Spezialitäten  
mit Früchten der Saison garniert

Mini-Kugeln unserer beliebtesten Frischkäse-Spezialitäten  
lecker angerichtet

### ***Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...***

Schubeck´s vegetarischer Glasnudel-Cocktail mit Zuckerschoten

Salat von frischer Roter Bete in cremigem Meerrettichrahmdressing  
mit gehackten Walnüssen - LECKER !!!

unser beliebter Karottensalat mit Sellerie - ein Gedicht...

### ***Die Brotauswahl ...***

Pariser Stangenbrot in diversen Sorten  
sowie bunt gemischte Partybrötchenauswahl im Partykorb hübsch angerichtet

**Buffetpreis**

**Pro Person**

**23,90 €**

## mediterranes Schlemmer- Buffet ... Buen Appetito!

original italienische Salamispezialitäten und luftgetrockneter  
San Daniele-Schinken hauchdünn aufgeschnitten & auf ital. Porzellan köstlich garniert

"Tagliata di manzo" hauchdünn geschnittene rosé Roastbeef-Flöckchen  
mit marktfrischem Rucola, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten  
mit Crema di Balsamico beträufelt

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in leckerer Thunfischsahne

sizilianischer Spaghettinicocktail im Glas garniert  
mit einem Scampispieß im Knusperteig

Tranchen vom mild geräucherten Ikarimi-Lachsfilet  
(das zarte "Herzstück" vom Lachsfilet mit Himalaja-Steinsalz  
handgesalzen - ein Gedicht!)

dazu reichen wir hausgemachten Apfel-Sahne-Meerrettich

Weizentortilla-Wraps mit Tomate, Thunfisch und Frühlingszwiebeln köstlich gefüllt

verschiedene Antipasti-Variationen in Hülle & Fülle  
(z. B. eingelegte Zucchini; Auberginen; gefüllte Champignons;  
gef. Minitomaten; gef. Peperoni; u. v. m.)

Caprese-Pesto-Spießchen von Kirschtomaten  
und Mozarellabällchen in feinwürzigem Pesto

Würfel vom Parmigiano Reggiano frisch aus dem  
Parmesan-Riesenlaib gestochen, mit Feigensenf  
im Bambusschälchen mit Kräutersträußchen garniert

### *Dazu die Vitamine vom Salatbuffet*

knackig sizilianischer Bauernsalat von bunt gemischter  
Rohkost mit Artischockenherzen & Peperoni (ohne Schafskäse)

Salat vom marktfrischen Blattspinat mit Streifen von getrockneten Tomaten,  
Schafskäsewürfeln & gerösteten Pinienkernen

italienischer Farfalle-Cocktail von Schleifchennudeln mit Kirschtomaten,  
Mozzarella & fr. Basilikum in Pestorahmdressing

### *Die Brotauswahl ...*

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta  
& mediterranes Toscanello - Brot mit würziger Kruste - ofenfrisch für Sie gebacken!

**Buffetpreis** **Pro Person** **25,90 €**

**Sämtl. der o. g. Kosten sind Abholpreise und verstehen sich zuzügl. der gesetzl. MwSt.**