

März 2017

"kalt-warme Buffetvorschläge a´ la Carte" für Ihr geplantes Fest!

Sehr geehrte Kunden,

herzlichen Dank für Ihr Interesse - sehr gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus dem Hause Geydan - Gnamm!

Da unsere "a´ la Carte Buffets" zum selbst Zusammenstellen sich größter Beliebtheit erfreuen, haben wir Ihnen nachfolgend 2 köstliche Buffetvorschläge in 2 verschiedenen Preiskategorien zum Appetit holen zusammengestellt.

Nun können Sie ganz Ihrem Budget und persönlichen Gusto entsprechend Ihr "Wunschbuffet" selbst zusammen stellen. Ganz bestimmt ist auch etwas nach Ihrem Geschmack dabei ... viel Spaß beim Auswählen!

Die nachfolgenden Buffetvorschläge sind für mindestens 30 Personen ausgelegt. Sollten Sie weniger Gäste erwarten, so kalkulieren wir Ihnen Ihr Wunschbuffet gerne neu für Sie.



a` la carte Buffet 1

Bitte wählen Sie **5 Vorspeisen** ganz nach Ihrem Gusto!

feine Variationen vom Räucherfisch, wie z.B. norweg. Premium-Räucherlachs , geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet, Würfel vom heißgeräucherten Stremelchenlachs und dazu hausgemachten Apfel-Sahne-Meerrettich

Weizentortilla-Wraps mit norwegischem Premium-Räucherlachs und pikanter Meerrettichcreme gefüllt

Vitello tonnato vom Schweinefleisch in leckerer Thunfischsahne

"Focaccia Parma"
köstliches ital. Rosmarin-Sandwichbrot vom Blech
Belegt mit Rucola, Parmesan & ital. Parmaschinken buen Appetito

Mini Snack-Wraps mit Crunchy-Chicken-Stick,
leckerem Dip & Rucola lecker gefüllt

hauchdünnes Carpaccio vom hausgemachten "Bresaola"
(luftgetrockneter hauchdünn geschnittener roher Rinderschinken)
lecker angerichtet auf marktfrischem Rucola und frisch gehobeltem
Parmesano Reggiano (24 Monate gereift)

mariniertes Artischockenherz auf Serranoschinkenfloeken
im Tapaschälchen

Schwaben - Tapa
panierter Schnitzelstick auf schwäbischem Kartoffelsalat
im Mini-Porzellan-Schälchen an Schnittlauchhalmen köstlich angerichtet

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

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

... fleischlos glücklich ...

Carpaccio vom marktfrischen Kohlrabi
mit würzigem Brunnenkresseschaum & Paprika-Spaghetti

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

schwäbischer Linsen-Salat mit Tomate, Karottenjulienne
& gerösteten Sonnenblumenkernen im Weck-Gläschen

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

schmackhafte halbe gefüllte Eier mit leckerer Farce
auf marktfrischer Kresse angerichtet

Carpaccio von der roten Bete mit gehackten Walnüssen & würzigem Krendressing

internationale Käse-Spezialitäten mit Früchten der Saison garniert

dazu reichen wir:

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

Pariser Stangenbrot in diversen Sorten



Die warmen Hauptgerichte - Sie haben 2 Wünsche frei!

köstliche kleine Parmesan - Schnitzelchen
vom zarten Schweinerücken
in Parmesano Reggiano kross gebacken

knusprig gegrillter Spanferkelrollbraten mit
leckerer dunkler Bratensauce

zarte Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingrahm

Schweinefiletspitzen Toskana in köstlicher Sauce Mediterran
mit Tomatenecken, Zucchini, Zwiebelringen & Oliven

Tranchen vom zarten Hähnchenbrüstchen
in feiner Zitronensauce

Saltim Bocca vom zarten Hähnchenbrüstchen mit Parmaschinken
& Salbei umwickelt in pikanter Marsalasauc

saftig gebackene zarte Hähnchenbrüstchen in Rieslingrahm

kleine gefüllte Involtinis vom zarten Putenbrustfilet
mit leckerer Gemüsefüllung und Weißweinsößle übergossen

Thailändisches Putencurry
in köstlicher Curryrahmsauce mit Paprika
und Ananas

butterzarter Burgunderbraten vom Rind in köstlicher Sauce

herzhaft gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art (roh)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Mehr vom Meer ...

Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella
und Sauce Hollandaise gratiniert

Medaillons vom frischen Lachsfilet
mit köstlicher Meerrettich-Kräuterkruste
auf Weißweinsauce vom grünen Veltliner

Fleischlos - aber nicht reizlos... :

schwäbische Spinat - Spätzle
mit gerösteten Pinienkernen bestreut

vegane Vollkornpasta mit getrockneten Tomaten, Rucula & Pinienkernen
in Olivenöl geschwenkt

pikante mediterrane Gemüse - Pfanne von frischen bunten Paprika, Zuckerschoten,
Kirschtomaten & Zucchini mit feiner italienischer Würznote fein abgeschmeckt

warme Beilagen und Salate:

Bitte wählen Sie insgesamt **4** aus den nachstehenden **Beilagen und Salaten** aus

Die warmen Beilagen

hausgemachte Spätzle

in Salzbutter kross gebratene Gnocci

in Salzbutter geschwenkte Schweizer Bandnüdli

schwarz-weißer Butter-Reis

Pariser Fingermöhrchen in Butter geschwenkt

knackig gekochte Broccoli-Röschen mit Mandelblättchen

Da haben wir den Salat ...

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurke

klassischer griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

unser beliebter Karottensalat mit Sellerie - ein Gedicht...

knackig bunter Tomaten-Gurkensalat mit frischer Kresse fein angemacht

feiner Lauchsalat mit Apfel und Ei

erfrischender Radieschen-Gurkensalat mit Ei in leichtem Joghurtdressing

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

italienischer Nudelsalat von Rigatoni mit Kirschtomaten,
Mozzarellawürfeln & frischem Basilikum in würzigem Pestoahmdressing

bunte Blattsalate mit knackigen Karottenstreifen & buntem Körnermix
dazu ein leichtes Joghurtdressing & klare Vinaigrette

Buffetpreis

Pro Person

25,90 €

a` la carte Buffet 2

Bitte wählen Sie 6 Vorspeisen ganz nach Ihrem Gusto!

marinierte Riesengarnelen auf marktfrischem Rucola

Pralines vom heißgeräucherten Stremelchen-Lachsfilet auf Zupfsalaten

"Culatello" luftgetrockneter orig. italienischer Premium - Schinken mit frischen Feigen auf weißem Porzellan köstlich angerichtet mmmh! (sollte unser Servicepersonal bei Ihnen vor Ort sein, so schneiden wir diese Köstlichkeit gerne ganz frisch vor Ihren Gästen auf!)

Salat vom rosé gebratenen Baberie-Entenbrüstchen mit grünem Spargelspitzen in feinwürzigem Thai-Dressing mit gehackten Macadami-Nüsschen

Carpaccio vom rohen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan in Balsamico

rosé gebratenes Roastbeef auf ital. Porzellan köstlich garniert dazu reichen wir unsere hausgem. Sauce Remoulade

zarte Mandelmedaillons vom Schweinefilet

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in leckerer Thunfischsahne

... Fleischlos glücklich ...

knackiges Gemüse-Carpaccio von hauchdünn geschnittenen Gurken und Karotten mit Tomaten und gerösteten Pinienkernen in Balsamico

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

asiatischer Glasnudelcocktail mit Zuckerschoten und Möhrchen im Mini - Bambus - Schiffchen lecker angerichtet

Carpaccio vom blanchierten Kohlrabi mit Würfeln vom pikanten Ziegenkäse, getrockneten Tomaten & Feigensenf beträufelt - mhh!

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

Salat vom marinierten Baby-Blattspinat mit getr. Tomaten, Schafskäsewürfeln und gerösteten Pinienkernen im Mini-Weck-Glas lecker angerichtet - ein Gedicht !

Eine exquisite Auswahl internationaler Käsespezialitäten für Kenner am Stück serviert und mit Feigensenf auf ital. Porzellan fein angerichtet

"Parmesano Reggiano" 24 Monate gereifter Parmesankäse am Stück auf frischen Weinblättern schön angerichtet dazu Feigensenf im Töpfchen

dazu reichen wir:

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

mediterranes Toscanello - Brot mit würziger Kruste - ofenfrisch für Sie gebacken!

Pariser Stangenbrot in diversen Sorten

Die warmen Hauptgerichte - Sie haben 2 Wünsche frei!

Saltim Bocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken & Salbei umwickelt in Marsalasauc

Schweinefiletspitzen Madagaskar in Mascarpone-Pfeffer-Sauce

rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrüstchen dazu eine reduzierte Balsamicojus
(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!)

Tranchen vom zarten Hähnchenbrüstchen in köstlicher Thai-Lemon-Sauce mit Zuckerschoten

Kalbshaxe (mit Knochen)
am Stück gegrillt dazu reichen wir eine köstliche sämig - dunkle Bratenjus

rosé gebratener Lammrücken unter der Kräuter-Nuss-Kruste an Sauce Provencale

zarter Kalbsrücken im Allgäuer Bio-Bergwiesen - Heumantel
bei 80 °C im Schongang schön rosé gebacken, dazu reichen wir eine kräftig, dunkle Kräuterjus
(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!)

zarte Rinderfiletspitzen Stroganoff

rosé gebratenes Roastbeef mit pikantem Meerrettich - Kräuterhäubchen (Dieses Gericht muss vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!)

Mehr vom Meer ...

mildes, grätenfreies Rotzungenfilet mit krosser Kruste von gehackten Mandeln, Kräutern & Semmelbröseln auf grüner- Veltliner-Sauce - mmhhhh

Asparagus-Salmon-Bake (Lachs mit grünem Spargel auf köstlicher Chardonnaysauce)

Gamberoni á la Caprese
Riesengarnelen in köstlicher Tomaten-Knoblauch-Sauce
Sollte unser Servicepersonal bei Ihnen vor Ort sein,
so bereiten wir Ihnen dieses Gericht gerne frisch a'la Minute vor Ihren Gästen im Wok zu!

oder lieber die vegetarische Variante?

vegetarische Buabaspitzlespfanne mit Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln
in Kräuterbutter frisch à la minute vor Ihren Gästen zubereitet

knusprig überbackenes
Gratin von Kartoffeln & Steinpilzen mit Frühlingszwiebeln

Tagliatelle Pesto
mit geschmolzenen Kirschtomaten & Pinienkernen

vegane Vollkornspaghetti mit Möhrensugo & gehackten Erdnüssen

Beilagen und Salate:

Bitte wählen Sie insgesamt **5** aus den nachstehenden **Beilagen und Salaten** aus

Die warmen Beilagen

hausgemachte Spätzle

in Butter gebratene dicke Buabaspitzla
aus frischem Kartoffelteig

knusprig gebratene Basilikum-Gnocci
mit frisch gehacktem Basilikum bestreut

knusprig überbackenes Kartoffelgratin

in Olivenöl geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln

in Salzbutter geschwenkte Schweizer Bandnüdli

schwarz-weißer Butter-Reis

Pariser Fingermöhrchen in Butter geschwenkt

in Butter geschwenkte knackige Zuckerschoten



Die Vitamine vom Salatbuffet

Kartoffel - Rucola- Salat in feinwürzigem Dressing

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

unser beliebter Karottensalat mit Sellerie - ein Gedicht...

Salat von zarten Prinzeßböhnchen mit Pfifferlingen

ital. Landhaussalat von gerösteten Ciabattawürfeln,
aromatischen Tomaten , schwarzen Oliven, Pinienkernen & Rucola
in pikantem Knoblauchdressing

knackig bunter Fitness-Cocktail von marktfrischer Rohkost
in leichter Vinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen

Basmati-Reissalat mit Cashewkernen, Mais & Zuckerschoten
in fein-würzigem Currydressing

pikanter Rigatoni - Salat mit Rauke & Avocado im Pestodressing

Zucchini-Salat mit gehobeltem Parmesan & Minitomaten

Waldorfsalat mit Streifen von Sellerie, Mandarinen und Walnüssen
in frisch geschlagener Sahne

bunte Zupfsalate der Saison in Crema di Balsamico mit Croutons,
Körnermix & Kirschtomaten knackfrisch angerichtet

Buffetpreis

Pro Person

32,50 €



zum süßen Abschluss:

Fruchtalarm !

Früchtespieß von marktfrischen Früchten der Saison	Stck.	2,90 €
Salat von frischen Früchten der Saison	Port.	3,40 €
Carpaccio von frischen filetierten Früchten mit gerösteten Mandelsplittern und Orangenlikör beträufelt	Port.	3,60 €

Für Naschkatzen die süße Verführung im kleinen Gläschen...

Cappuccino von schwarz-weißer Mousse au Chocolat im kleinen Gläschen köstlich garniert	Glas	2,50 €
hausgemachte Mousse au chocolate im Glas köstlich angerichtet	Glas	2,50 €
Rote Grütze von ganzen Beeren auf Vanille-Sahne-Quark im Mini - Gläschen	Port.	2,60 €
hausgemachte Pannacotta-Creme mit fruchtiger Beerengarnitur im kleinen Gläschen lecker angerichtet	Glas	2,70 €
leichte Maracuja-Pfirsich-Joghurtcreme im kleinen Gläschen geschichtet und mit Schokozigarre lecker angerichtet - mmmhhhh !	Glas	2,70 €
Griesflammeri mit Mandeln und Kirschsoß' im kleinen Gläschen angerichtet	Stck.	2,70 €
weiße Prosecco - Mousse mit Limettengarnitur im Gläschen köstlich angerichtet	Port.	2,70 €
erfrischende weiße After-Eight-Schokomousse im Gläschen lecker angerichtet mit After Eight & frischem Minzblatt garniert	Glas	2,70 €
Dessertkirschen auf köstlichem Sahnequark & knusprigem Crunchymüsli im kleinen Gläschen geschichtet garniert mit Schokozigarre ... sieht nicht nur lecker aus :-)	Glas	2,70 €
marktfrische Erdbeeren auf köstlichem Sahnequark & knusprigem Crunchymüsli im kleinen Gläschen geschichtet garniert mit Schokozigarre & Minzblatt ... sieht nicht nur lecker aus :-)	Glas	2,70 €

Manche mögen´s heiß ...

köstliche Apfelmüchle mit hausgemachter Vanillesauce & Zimtzucker	Port.	3,40 €
Wir bereiten frisch vor Ihren Gästen in der Riesenpfanne: original österreichischen Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Preiselbeeren und Puderzucker (ab 50 Portionen)	Port.	4,00 €
köstliche Mini-Apple-Pancakes (Apfelpfannkuchen) mit Zimt-Zucker - natürlich frisch vor Ihren Gästen zubereitet (ab 50 Portionen)	Port.	4,00 €

Sonstige Leistungen

abwischbare Lack-Tischdecken in den Farben Ihrer Wahl für die Buffet - Ausgabebereiche (wiederverwendbar)	lfd. Meter	3,50 €
Vlies-Tischdecken in den Farben Ihrer Wahl	lfd. Meter	2,50 €
Freundliche Servicekräfte:		
Personaleinsatz für Equipment-Anlieferung, Auf- und Abbau (Abfahrt Neu-Ulm / Ankunft Neu-Ulm)	Std.	25,00 €
freundliche Servicekräfte während Ihrer Veranstaltung - Tagestarif - (Abfahrt Neu-Ulm / Ankunft Neu-Ulm)	Std.	28,00 €
freundliche Servicekräfte während Ihrer Veranstaltung (Abfahrt Neu-Ulm / Ankunft Neu - Ulm)	Std.	35,00 €

Tischwäsche & Co.

Vlies-Servietten mit unserem Firmenaufdruck stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung!		
Vlies-Servietten in den Farben Ihrer Wahl	Stck.	0,25 €
Dunicel-Servietten in den Farben Ihrer Wahl 40 x 40 cm	Stck.	0,50 €
Stoff-Servietten inkl. Reinigung (ungefalten)	Stck.	1,00 €
Stofftischdecken inkl. Reinigung	Stck.	10,50 €

Rundum sorglos feiern - unser Leihgeschirr inkl. Spülservice ...

Suppengedeck inkl. Spülservice	Gedeck	1,50 €
Gedeck für kalt-warmes Buffet inkl. Spülservice	Gedeck	2,80 €
Dessertgedeck inkl. Spülservice	Gedeck	1,35 €
Kaffee pur - Gedeck inkl. Spülservice	Gedeck	1,40 €
Gläser-Gedeck (auch für alkoholische Getränke) inkl. Spülservice	Gedeck	2,40 €

Sobald wir nähere Infos zum Ablauf Ihrer Veranstaltung haben, werden wir Ihnen einen Komplett - Gedeckpreis, speziell für Ihre Veranstaltung kalkulieren!

Mobiliar (falls gewünscht)

Leihgebühr Biertischgarnitur komplett	Stck.	8,00 €
Biertisch einzeln für das Buffet und die Ausgabebereiche	Stck.	5,00 €
Bistrotische mit bodenlangem festlichen Stoffüberwurf inkl. Reinigung	Stck.	17,50 €
Tisch rechteckig 180 x 80 cm - ausreichend für max. 6 Personen	Stck.	17,00 €
Leihgebühr für große runde Tische (8 Personen, Durchmesser 160 cm)	Stck.	23,50 €
runde Gästetafeln (1,50 m Durchmesser) für 8 Personen	Stck.	20,00 €
gepolsterte Stühle	Stck.	6,00 €
gepolsterte Stühle mit weißen Stuhlhussen	Stck.	14,50 €
Leihgebühr für 5 - armige Kronleuchter (inkl. weißer Kerzen mit extra langer Brenndauer, sowie inkl. Endreinigung) Höhe 0,25 m	Stck.	6,00 €
5 - armige Kerzenleuchter Höhe 98 cm Miete incl. Endreinigung zzgl. Kerzen	Stck.	25,00 €
5 - armer Magnum-Kerzenleuchter Höhe 150 cm (inkl. weißer Stumpen-Kerzen mit extra langer Brenndauer, inkl. Endreinigung)	Stck.	39,00 €

Sämtliche der o. g. Kosten verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.