



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 September 2017

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 €
unter 5 Personen / Pro Person 9,20 €

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 €
unter 5 Personen / Pro Person 12,90 €

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

Pro Person 14,50 €
unter 5 Personen / Pro Person 17,80 €

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 Krabbencocktail - 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, gehobelem 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 Frühlingzwiebeln 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 Pestoahmdressing

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.