

April 2018

Menüvorschläge für Ihr geplantes Familienfest

Sehr geehrte Kunden,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage - sehr gerne verwöhnt unser Team Ihre Festgäste mit festlichen Köstlichkeiten aus dem Hause Geydan-Gnamm.

Für Ihr Fest haben wir Ihnen "Festmenüs a`la Carte" zusammengestellt, bei denen Sie - ganz nach Ihrem Gusto - auswählen dürfen. Wir wünschen Ihnen dabei viel Spaß und stehen Ihnen wie immer auch gerne mit Rat und Tat persönlich zur Seite.

"Geht nicht" - gibt´s nicht bei Geydan Gnamm. Scheuen Sie sich deshalb nicht, uns Ihre speziellen kulinarischen Wünsche & Vorstellungen mitzuteilen ...!

Sind noch Fragen offen? Unsere freundlichen Catering-Beraterinnen sind gerne für Sie da!
GG´s heißer Draht für Ihre kulinarischen Wünsche 0731 97073-40!
Wir freuen uns auf Ihren Anruf



Feines aus dem Suppentopf ...

Vorab ein kleines Süppchen?...

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	Port.	2,80 €
schwäbische Hochzeitssuppe mit hausgemachten leckeren Einlagen	Port.	2,90 €
feines Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum und Croutons	Port.	3,20 €
Consommé Double mit Pistazien-Grießnockerln	Port.	3,40 €
Samtsüppchen von der Brunnenkresse mit knackigen hauchdünnen Karottenspaghetti & marktfrischer Kresse bestreut	Port.	3,40 €
kräftig pikantes Samtsüppchen von der Süßkartoffel mit Ingwer & Chili	Port.	3,50 €
Essenz von Kirschtomaten mit Basilikum-Grießnockerl'n	Port.	3,50 €
feines Spargelcremesüppchen	Port.	3,60 €
Lauchrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen	Port.	3,80 €



Familienmenü a`la Carte 1 (ab mind. 15 Personen)

Die warmen Hauptspeisen:

Aus den nachfolgenden Gerichten können Sie 2 Hauptspeisen ganz nach Ihrem Gusto wählen ! (ab 30 Personen gerne auch 3 Gerichte Ihrer Wahl)

super saftiges "Schwarzwälder Schäuffele" in köstlicher Burgundersauce

Krustenbraten aus der saftigen Schweineschulter a`la Schuhbeck mit leckerem Sößle

"Allgäuer Semmelbraten" der Klassiker unter unseren gefüllten Braten (saftiger Schweinehals mit würziger Semmelfüllung)

zarter Rahmbraten vom Schwein in feinem Rahmsößle

zartes Sahnegeschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art" in Champignonrahm

köstlicher Schwäbischer Sauerbraten nach Hausfrauen Art

butterzarter Burgunderbraten vom Rind in köstlicher Sauce

kleine Knusper - Hähnchenschnitzelchen in Cornflakespanade

saftig gebackene zarte Hähnchenbrüstchen in Rieslingrahm

Tranchen vom zarten Hähnchenbrüstchen in leckerer Zitronensauce mit frischem Rosmarin verfeinert

gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Champignons, Speckcroutons, Zwiebeln, Petersilie & Feinbrät herzhaft gefüllt

Thailändisches Putencurry in köstlicher Curryrahmsauce mit Paprika und Ananas

....aus Neptuns Reich....

mildes, grätenfreies Rotzungenfilet in Mandelbutter gebraten
dazu ein feines Weißweinsößle

Medaillons vom norwegischen Premiumlachs in feiner Limettenrahmsauce
und roten Chilifäden bestreut

Rotzungenfilet auf geschmolzenen Tomaten & frischem Basilikum
auf Weißweinsauce - mmmhhhh!

Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella und Sauce Hollandaise gratiniert

Fleischlos - aber nicht reizlos... :

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

vegane Vollkornspaghetti mit Möhrensugo & gehackten Erdnüssen

knusprig überbackenes Kartoffelgratin

köstliche Gemüse-Lasagne in Tomatenrahm mit knackigem Wurzelgemüse

**Dazu die Beilagen-Varianten - bitte wählen Sie max. 4 Sorten Ihrer Wahl...
(ab 30 Gästen gerne auch 5 Sorten)**

hausgemachte Spätzle

in Salzbutter geschwenkte Pappardelle (breite Bandnudeln)

lockerer weißer Butterreis

Mini-Butterkartoffelchen mit frischer Petersilie bestreut

hausgemachte Semmelknödel

Pariser Fingermöhrchen in Butter geschwenkt

knackig gekochte Broccoli-Röschen mit Mandelblättchen

knackig buntes Marktgemüse der Saison

...Leckerer vom Salatbuffet...

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

knackig bunter Tomaten-Gurkensalat mit frischer Kresse fein angemacht

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

unser beliebter Karottensalat mit Sellerie - ein Gedicht...

bunter Sommersalat von knackiger Rohkost und Artischockenherzen

erfrischender Radieschen-Gurkensalat mit Ei in leichtem Joghurtdressing

bunte Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing & klarer Sauce Vinaigrette

Buffetpreis

Pro Person

16,50 €



Familienmenü a la Carte 2 (ab mind. 15 Personen)

Die warmen Hauptspeisen:

Aus den nachfolgenden Gerichten können Sie 2 Hauptspeisen ganz nach Ihrem Gusto wählen ! (ab 30 Personen gerne auch 3 Gerichte Ihrer Wahl)

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

gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
imit Champignon-Hollandaise von ganzen Champignonköpfen

zartes Schweinefilet im Allgäuer Bio-Bergwiesen - Heubett bei 80 °C im Schongang am Stück 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!)

Saltim Bocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken & Salbei umwickelt in Marsalasauce

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

gratinierte Hähnchenbrüstchen in Pfifferlingrahm mit Frühlingszwiebel und Speckcroutons

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

rosé gebratener Kalbsrücken an Champagnersauce
(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Boeuf Bourguignon von der zarten Rinderhüfte in köstlicher Rotweinsauce (in Rotwein geschmorte große Rindfleischwürfel mit ganzen Champignons & Möhren)

rosé gebratenes Roastbeef vom zarten heimischen Weiderind mit feiner Sauce Provencale
(Dieses Gericht muß vor Ort frisch aufgeschnitten werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt dieser das gerne für Sie!)

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!)

butterzart geschmortes Milchlammragout von der Ulmer Alb in kräftiger Sauce Provencale

....aus Neptuns Reich ...

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

Saltim Bocca vom Pangasius mit Salbei und Parmaschinken
dazu ein feines Weißweinsößle

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

Fleischlos - aber nicht reizlos... :

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

Pasta Caprese - Rigatoni mit marktfrischen ganzen Kirschtomaten,
Mozzarella & frischem Basilikum in Olivenöl geschwenkt

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

exquisiter Risotto mit grünen Spargelspitzen & Parmesano Reggiano verfeinert

Dazu die Beilagen-Varianten - bitte wählen Sie max. 5 Sorten Ihrer Wahl

hausgemachte Spätzle

in Salzbutterm geschwenkte Tagliatelle

schwarz-weißer Butter-Reis

in Olivenöl geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln

in Salzbutterm kross gebratene Gnocci

knackig buntes Marktgemüse der Saison

frischer Stangenspargel natur mit feiner Sauce Hollandaise
Achtung! Nur während der Spargelsaison erhältlich!

zarte Prinzeßböhnchen im Speckmantel

...Leckerer vom Salatbuffet...

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

unser beliebter Karottensalat mit Sellerie - ein Gedicht...

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

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

Knoblauchdressing

Salat von zarten Prinzeßböhnchen mit Pfifferlingen

Buffetpreis

Pro Person

21,50 €



zum süßen Abschluss:

Fruchtalaarrmmmm

Früchtespieß von marktfrischen Früchten der Saison	Stck.	2,90 €
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 Apfelküchle mit hausgemachter Vanillesauce & Zimtucker	Port.	3,40 €
köstliche Mini-Apple-Pancakes (Apfelpfannkuchen) mit Zimt-Zucker - natürlich frisch vor Ihren Gästen zubereitet (ab 50 Portionen)	Port.	4,00 €

Sonstige Leistungen

Tischlein deck dich...

Vlies-Tischdecken in den Farben Ihrer Wahl	lfd. Meter	2,50 €
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 €
Suppengedeck inkl. Spülservice	Gedeck	1,50 €
Hauptspeisengedeck inkl. Spülservice	Gedeck	1,80 €
Dessertgedeck inkl. Spülservice	Gedeck	1,35 €
Kaffee & Kuchen-Gedeck inkl. Spülservice	Gedeck	2,50 €
Gläser-Gedeck (auch für alkoholische Getränke) inkl. Spülservice	Gedeck	2,40 €

Sie möchten Ihr Menü gerne geliefert bekommen oder evtl. auch freundliche Servicekräfte dazu buchen? Kein Problem! Sprechen Sie unsere Cateringspezialistinnen an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

Sämtliche o.g. Preise sind Abholpreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

