



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

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

Vorschlag 1 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

(ideal für Gästezahlen ab 15 Personen)

Die Vitamine vom Salatbuffet zur Vorspeise ...

Kartoffel - Rucola- Salat in feinwürzigem Dressing

Karotten-Apfel-Salat mit frischen Apfelstreifen in Orangendressing

feiner Lauchsalat mit Apfel und Ei

Cole Slaw - amerikanischer Sahnkrautsalat mit Karottenstreifen und feiner Meerrettichnote

sizilianischer Spaghettinicoctail mit feiner Chilinote, getrockneten Tomaten & Zucchinistreifen

bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen & Croutons mit leichtem Joghurtdressing

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackene Pariser Baguettestangen (gemischte Sorten) im Korb

Die warmen Speisen

"Chicken Breast" Hähnchenstreifen mit frischen Champignons, knackigem Broccoli & Karottenstiften in cremiger Chardonnaysauce California Style

"Brasato" in dunkler Rotweinsauce butterweich geschmorte Rinderschulter

... dazu die Beilagen

hausgemachte Spätzle

knusprig überbackenes Kartoffelgratin

winterliches Kürbisgemüse

Buffetpreis ohne Vorspeisen & Brotauswahl
Buffetpreis "all inclusive"

pro Person 14,95 €
pro Person 19,95 €

Vorschlag 2 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

(ideal für Gästezahlen ab 20 Personen)

Die Vorspeisen

winterliches Carpaccio von der frischen roten Bete
mit gehackten Walnüssen & würzigem Krendressing

Caprese von aromatischen Tomaten, Büffel-Mozzarella,
Creme fraiche, Zitronenzesten, frischem Majoran, Basilikum,
Meersalzflocken & roten Pfefferbeeren

rosé gebratene Barberie-Entenbrust
mit fritiertem Rucola-Stroh & Nusskrokant

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

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackenes Pariser Weißbrot & Rustico-Ciabatta

Die warmen Speisen

gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
in Currysahne mit Streifen von roter Paprika

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

zartes Forellenfilet in Mandelbutter gebacken,
dazu separat ein feines Rieslingsöble

... dazu die Beilagen

schwarz-weißer Butter-Reis

Mini-Butterkartöffelchen
mit frischer Petersilie bestreut

pikant abgeschmecktes buntes Pfannengemüse
vom knackigem Marktgemüse

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

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

Buffetpreis ohne Vorspeisen & Brotauswahl

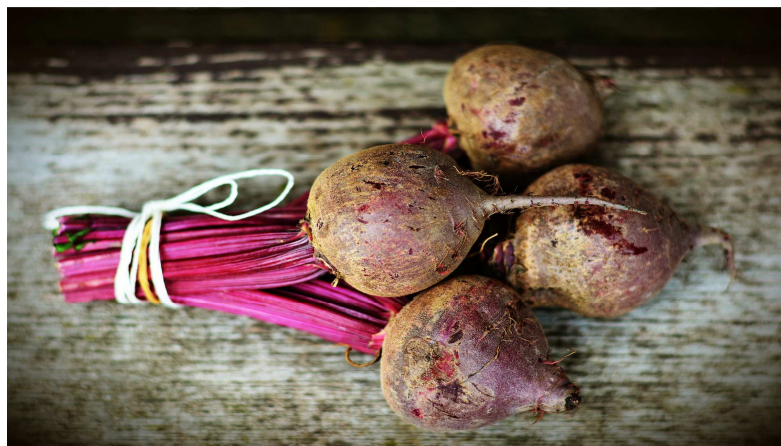
Buffetpreis "all inclusive"

pro Person

pro Person

18,50 €

25,50 €



Vorschlag 3 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

(ideal für Gästezahlen ab 20 Personen)

Die Vorspeisen

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

luftgetrockneter original ital. San-Daniele-Schinken
mit frischen Honigmelonen garniert

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

Brocken vom "Val du Val"
(exquisiter höhlengereifter Bergkäse aus dem franz. Jura-Gebirge
in Parmesan-ähnlicher Konsistenz)
dazu reichen wir ein Zweierlei köstlicher Käsemarmeladen aus dem Remstal

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackenes Steinofen-Baguette & Rustico-Ciabatta



Die warmen Speisen

rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrüstchen
auf reduzierter Entenjus & Nusscrunch bestreut
*(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten
werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt
dieser das gerne für Sie!)*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Medaillons vom norwegischen Premiumlachs
mit feiner Cremant-Sauce überzogen

... dazu die Beilagen

in Salzbutterm geschwenkte Schweizer Bandnüdli

in Salzbutterm geschwenkte
Kartoffelchen mit gehackten Pistazien bestreut

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

Salat vom rohen Broccoli
mit Tomate & Sonnenblumenkernen

"Red Dream" Salat vom frisch gehobeltem Rotkraut,
roter Bete, Granatapfel, getrockneten Feigen und Fetakäse bestreut

Buffetpreis ohne Vorspeisen & Brotauswahl
Buffetpreis "all inclusive"

pro Person 19,50 €
pro Person 26,50 €

Unsere vegetarischen Gerichte zum tauschen

Gerne können Sie einen Hauptgang durch eines der nachstehenden vegetarischen Gerichte austauschen

Ravioli mit Pfifferling-Füllung in Nussbutter und gehackten Walnüssen

Südtiroler Spinatknödel mit Parmesan & brauner Butter übergossen

Risotto mit Ratatouille-Gemüseperlen & Parmesan verfeinert

dicke Buabaspitzla mit frischem Marktgemüse und Schnittlauchsöble



zum süßen Abschluss

... kleiner Genuss im Gläschen
(Mindestabnahmemenge 5 Stück/Sorte)

Kirschgrütze auf Vanille-Sahne-Quark im Mini - Gläschen	Port.	2,60 €
Toblerone - Mousse au chocolate im Gläschen mit frischer Fruchtgarnitur & Toblerone-Stückchen verfeinert	Glas	2,80 €
Winter-Tartella Mürbteigtartelette gefüllt mit Apfelzitrtragout, Mascarponecreme und Zimt bestäubt.	Stck.	1,60 €
Rollini-Biskuitröllchen Pistazie - Mini Luftiges Biskuitröllchen mit Pistaziensahnecreme, dekoriert mit weißem Schokotopping und gemahlene Pistazien	Stck.	1,30 €



Eventuell noch eine Kleinigkeit für die späteren Stunden?

internationale Käse-Spezialitäten
mit Früchten der Saison garniert

luftgetrocknete, herzhafte "Weinbeißer"
aus unserem Tannenrauch
in mundgerechte Stückchen geschnitten.
Vorsicht Suchtgefahr! ;-)

Dazu reichen wir.....

ofenfrisch gebackenes Pariser Weißbrot im Korb

pro Person

3,95 €



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