

Preis gültig ab Juni 2019

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.	2,90 €
feines Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum und Croutons	Port.	3,30 €
Consommé Double mit Pistazien-Grießnockerln	Port.	3,50 €
Samtsüppchen von der Brunnenkresse mit knackigen hauchdünnen Karottenspaghetti & marktfrischer Kresse bestreut	Port.	3,50 €
kräftig pikantes Samtsüppchen von der Süßkartoffel mit Ingwer & Chili	Port.	3,50 €
Essenz von Kirschtomaten mit Basilikum-Grießnockerl´n	Port.	3,70 €
feines Spargelcremesüppchen	Port.	4,40 €
Lauchrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen	Port.	4,60 €



Familienmenü a´la Carte 1 (ab mindestens 15 Personen)

Die Hauptspeisen

*Aus den nachfolgenden Gerichten können Sie
2 Gerichte ganz nach Ihrem Gusto wählen !*

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 dazu
reichen wir ein feines Rahmsößle

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 Premiurlachs in
feiner Limettenrahmsauce
und roten Chilifäden bestreut

Rotzungenfilet auf geschmolzenen Tomaten
& frischem Basilikum auf Weißweinsauce

Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Mozzarella
und Sauce Hollandaise gratiniert

Fleischlos - aber nicht reizlos...

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

vegane Vollkornpasta (Penne) 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 25 Gästen gerne auch 5 Sorten)***

hausgemachte Spätzle

in Salzbutter geschwenkte Pappardelle
(breite Bandnudeln)

lockerer weißer Butterreis

Mini-Butterkartoffelchen
mit frischer Petersilie bestreut

hausgemachte Semmelknödel

knackig buntes Marktgemüse der Saison

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

17,50 €



Familienmenü a la Carte 2 (ab mindestens 15 Personen)

Die Hauptspeisen

*Aus den nachfolgenden Hauptspeisen können
Sie 2 Gerichte ganz nach Ihrem Gusto auswählen!
(ab 25 Personen gerne auch 3 Gerichte Ihrer Wahl)*

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

gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
mit 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!)*

Saltimboccavom Schweinefilet mit
Parmaschinken & Salbei unwickelt in Marsalasauc

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

gratinierte Hähnchenbrüstchen in Pfifferlingrahm
mit Frühlingzwiebel u. 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!)*

rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrüstchen
dazu eine reduzierte Balsamicojus
(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden!)

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 Rotzungenfilet mit Salbei und Parmaschinken
dazu ein feines Weißweinsößle

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

Fleischlos - aber nicht reizlos...

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

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

vegetarische Buabaspitzlespfanne mit Pfifferlingen
& Frühlingszwiebeln in Kräuterbutter

exquisiter Risotto mit grünen Spargelspitzen
& Parmesano Reggiano verfeinert

***Dazu die Beilagen-Varianten - bitte wählen
Sie max. 4 Sorten Ihrer Wahl (ab 25 Gästen gerne auch 5 Sorten).***

hausgemachte Spätzle

in Salzbuttermilch geschwenkte Tagliatelle

schwarz-weißer Butter-Reis

in Olivenöl geschwenkte
Rosmarin-Kartoffeln

in Salzbuttermilch kross gebratene Gnocchi

knackig buntes Marktgemüse der Saison

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

zarte Prinzeßböhnchen im Speckmantel

Da haben wir den Salat ...

bunte Zupfsalate der Saison in GG´s cremigem
Hausdressing mit Croutons & 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

23,50 €

zum süßen Abschluss

Fruchtalarm !

Früchtespieß von marktfrischen Früchten der Saison	Stck.	2,90 €
Salat von frischen Früchten der Saison	Port.	3,50 €

Für Naschkatzen die süße Verführung im kleinen Gläschen...

Cappuccino von schwarz-weißer Mousse au Chocolat im kleinen Gläschen angerichtet	Glas	2,60 €
hausgemachte Mousse au chocolate im Glas köstlich angerichtet	Glas	2,60 €
Rote Grütze von ganzen Beeren auf Vanille-Sahne-Quark im Mini - Gläschen	Glas	2,70 €
hausgemachte Pannacotta-Creme mit fruchtiger Beerengarnitur im kleinen Gläschen lecker angerichtet	Glas	2,70 €
leichte Maracuja-Pfirsich-Joghurtcreme im kleinen Gläschen geschichtet	Glas	2,80 €
Grießflammerie mit Mandeln und Kirschsoß' im kleinen Gläschen angerichtet	Stck.	2,70 €
weiße Prosecco - Mousse mit Limettengarnitur im Gläschen	Port.	2,70 €
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	Glas	2,70 €

Hausgemachte Blueberry-Cheesecake-Creme
im Gläschen Knuspriger Keksboden und
eine locker leichte
Käsekuchencreme werden
mit frischen Heidelbeeren garniert

Glas 3,00 €

Himbeer-Kokos-Joghurt im Gläschen
mit Chiasamen und
weißer Schokolade dekoriert...

Glas 2,80 €

Manche mögen 's heiß ...

köstliche Apfelküchle mit hausgemachter
Vanillesauce & Zimtzucker

Port. 3,40 €

schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Port. 3,90 €



Sonstige Leistungen

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 €

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten Personal-Einsatzzeiten Schätzwerte sind und auf unseren Erfahrungswerten basieren. Die Berechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Aufwand.

Tischwäsche & Co.

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	1,40 €
Kaffee pur - Gedeck inkl. Spülservice	Gedeck	1,40 €
Gläser-Gedeck (auch für alkoholische Getränke) inkl. Spülservice Gedeck	Gedeck	2,40 €

Mobiliar

Leihgebühr Biertischgarnitur komplett	Stck.	11,00 €
Bistrotische mit bodenlangem festlichen Stoffüberwurf inkl. Reinigung	Stck.	17,50 €

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