

Preis gültig ab Juni 2019

## Menüvorschläge *(inkl. Vorspeise und Hauptgang)* 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-Gnammm.

Die Buffetvorschläge sind jeweils ab mindestens 30 Personen ausgelegt. Sollten Sie weniger Gäste haben, so kalkulieren wir Ihnen Ihr Wunschbuffet gerne neu!

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 Gnammm. 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 ....



## 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

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  
Serranoschinkenfloekenim Tapaschälchen

Schwaben - Tapa  
panierter Schnitzelstick auf  
schwäbischem Kartoffelsalat im Mini-Porzellan-Schälchen

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

Linsen-Cocktail mit Staudensellerie,  
Karottenjulienne & gerösteten Sonnenblumenkernen  
im Weck-Gläschen

verschiedene eingelegte  
Antipasti-Gemüsevariationen  
in Hülle & Fülle

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

internationale Käse-Spezialitäten  
mit Früchten der Saison garniert

***dazu reichen wir***

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

ofenfrisch gebackene Pariser Baguettestangen  
(gemischte Sorten) im Korb

**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  
*(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten werden)*

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 Marsalasaucce

saftig gebackene zarte Hähnchenbrüstchen in Rieslingrahm

kleine gefüllte Involтинis vom zarten Putenbrustfilet  
mit leckerer Gemüsefüllung und Weißweinsöble übergossen

Thailändisches Putencurry  
in köstlicher Curryrahmsauce mit Paprika  
und Ananas

butterzarter Burgunderbraten vom Rind in köstlicher Sauce

herzhaft gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art  
dazu ein dunkles Bratensöble

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

vegetarische Ulmer Spätzlespfanne mit Champignons & Frühlingszwiebeln  
in würziger Kräuterbutter gebraten

dicke Buabaspitzla mit frischem Marktgemüse und Schnittlauchsöble

**warme Beilagen und Salate - Sie haben 5 Wünsche frei!**

Die warmen Beilagen

hausgemachte Spätzle

kross gebratene Gnocci

in Salzbuttermilch geschwenkte Schweizer Bandnüdli

schwarz-weißer Butter-Reis

knackig buntes Marktgemüse der Saison

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

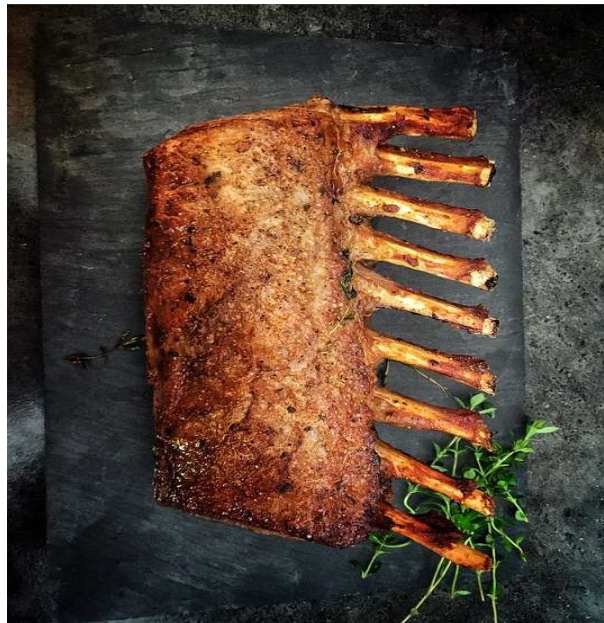
italienischer Nudelsalat von Rigatoni mit Kirschtomaten,  
Mozzarellawürfeln & frischem Basilikum  
in würzigem Pestoahmdressing

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

**Buffetpreis**

**Pro Person**

**32,95 €**



## 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

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

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 köstlich garniert  
dazu reichen wir unsere hausgemachte Sauce Remoulade

zarte Mandelmedaillons vom Schweinefilet

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in leckerer Thunfischsahne

### **Fleischlos glücklich ....**

knackiges Gemüse-Carpaccio von hauchdünn  
geschnittenen Gurken, Kohlrabi und Karotten mit  
halben Minitomaten und gerösteten Pinienkernen in Balsamico

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

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 - mmmhhhh!

verschiedene eingelegte  
Antipasti-Gemüsevariationen in Hülle & Fülle

Salat vom marinierten Baby-Blattspinat  
mit getr. Tomaten, Schafskäsewürfeln und  
gerösteten Pinienkernen im Mini-Weck-Glas

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

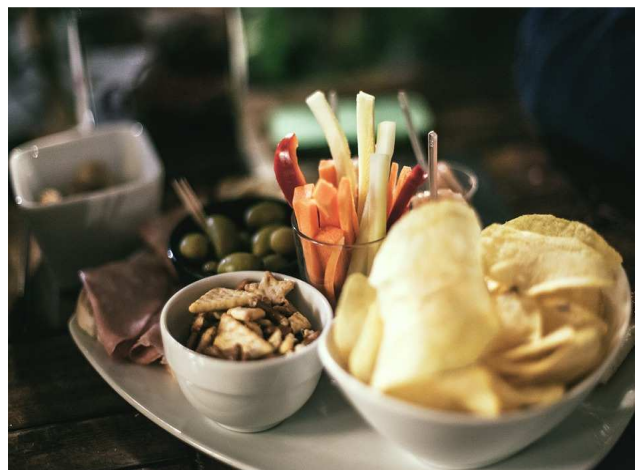
"Parmesano Reggiano"  
24 Monate gereifter Parmesankäse  
am Stück auf frischen Weinblättern schön angerichtet  
dazu Feigensenf im Töpfchen

***dazu reichen wir***

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

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

ofenfrisch gebackene Pariser Baguettestangen  
(gemischte Sorten) im Korb





**Die warmen Hauptgerichte - Sie haben 3 Wünsche frei!**

Saltimboccavom 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.)*

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  
*(Dieses Gericht muß vor Ort frisch aufgeschnitten  
werden.)*

rosé gebratener Lammrücken unter der Kräuter-Nuss-Kruste  
an seiner würzigen Jus  
*(Dieses Gericht muß vor Ort frisch aufgeschnitten  
werden.)*

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.)*

zarte Rinderfiletspitzen Stroganoff

rosé gebratenes Roastbeef mit pikantem Meerrettich - Kräuterhäubchen  
*(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten  
werden.)*

***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)

gepfefferte Medaillons vom Premiumlachs  
auf fruchtiger Orangen-Cognac-Sauce

oder lieber die vegetarische Variante?

vegetarische Buabaspitzlespfanne mit  
Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln in Kräuterbutter

knusprig überbackenes  
Gratin von Kartoffeln & Steinpilzen mit Frühlingszwiebeln

Tagliatelle Pesto  
mit geschmolzenen Kirschtomaten & Pinienkernen

vegane Vollkornpasta (Penne) mit  
Möhrensugo & gehackten Erdnüssen

**warme Beilagen und Salate - Sie haben 5 Wünsche frei!**

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

pikant abgeschmecktes buntes Pfannengemüse  
vom knackigem Marktgemüse

Ratatouille  
von knackig frischem Gemüse  
in kleinen Würfelchen serviert

### 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 GG´ s cremigem Hausdressing  
mit Croutons & Kirschtomaten knackfrisch angerichtet

**Buffetpreis**

**Pro Person**

**36,95 €**



## zum süßen Abschluss

### ***Fruchalarm !***

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Früchtespieß von marktfrischen<br>Früchten der Saison     | Stck. | 2,90 € |
| Salat von frischen Früchten<br>im Glas lecker angerichtet | Glas  | 2,80 € |

### ***Für Naschkatzen die süße Verführung im kleinen Gläschen...***

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Cappuccino von schwarz-weißer Mousse<br>au Chocolat im kleinen Gläschen angerichtet   | Glas  | 2,60 € |
| hausgemachte Mousse au<br>chocolate im Glas köstlich angerichtet  | Glas  | 2,60 € |
| Rote Grütze von ganzen<br>Beeren auf Vanille-Sahne-Quark<br>im Mini - Gläschen  | Glas  | 2,70 € |
| hausgemachte Pannacotta-Creme<br>mit fruchtiger Beerengarnitur<br>im kleinen Gläschen lecker angerichtet                          | Glas  | 2,70 € |
| leichte Maracuja-Pfirsich-Joghurtcreme im kleinen<br>Gläschen geschichtet und mit Schokozigarre lecker<br>angerichtet - mmmhhhh ! | Glas  | 2,80 € |
| Grießflammerie mit Mandeln<br>und Kirschsoß' im kleinen<br>Gläschen angerichtet   | Stck. | 2,70 € |
| weiße Prosecco - Mousse<br>mit Limettengarnitur im Gläschen   | Port. | 2,70 € |
| erfrischende weiße After-Eight-Schokomousse<br>im Gläschen lecker angerichtet mit<br>After Eight & frischem<br>Minzblatt garniert | 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 €



## Sonstige Leistungen

### *Freundliche Servicekräfte*

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Personaleinsatz für Equipment-Anlieferung, Auf- und Abbau<br>(Abfahrt Neu-Ulm / Ankunft Neu-Ulm)           | Std. | 25,00 € |
| freundliche Servicekräfte während Ihrer Veranstaltung - Tagetarif -<br>(Abfahrt Neu-Ulm / Ankunft Neu-Ulm) | Std. | 28,00 € |
| freundliche Servicekräfte während Ihrer Veranstaltung<br>(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.