



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

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

Preisliste gültig ab Juni 2019

Kalte Buffets - von traditionell bis Feinkost

Unsere Platten - Varianten (ideal für Gästezahlen unter 12 Personen)

traditionelle Aufschnittplatten mit Wurst- und Käseleckereien unseres Hauses

pro Person 7,50 €
unter 5 Personen / pro Person 10,20 €

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 11,50 €
unter 5 Personen / pro Person 13,90 €

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

pro Person 15,50 €
unter 5 Personen / pro Person 18,80 €

Unsere kalte Buffet-Arrangements (ab mind. 12 Personen)

Herzhaftes Schmankerlbuffet "Rustico"

rustikale Vesperbrett 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

Partykorb mit bunt gemischten Backwaren

Buffetpreis

Pro Person

18,95 €

kaltes Classic - Buffet "Best of GG" (ab mind. 12 Personen)

norweg. Premium-Räucherlachs mit
hausgem. Apfel-Sahne-Meerrettich

hausgemachter Krabbencocktail
- ein ganz besonderer Fischgenuss im Weck-Gläschen

erlesenen 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.

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

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

bunt gemischte Kugeln unserer beliebtesten
hausgemachten Frischkäse-Spezialitäten

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

Schubeck´s vegetarischer Glasnudel-Cocktail mit Zuckerschoten

Salat von frischer Roter Bete in cremigem
Meerrettichrahmdressing mit gehackten Walnüssen

unser beliebter Karottensalat mit Sellerie - ein Gedicht...

Dazu reichen wir...

Pariser Stangenbrot in diversen Sorten

bunt gemischte Partybrötchenauswahl
im Partykorb hübsch angerichtet

Buffetpreis

Pro Person

25,95 €



mediterranes Schlemmer-Buffet ... Buen Appetito! (ab mind. 12 Personen)

original italienische Salamispezialitäten und luftgetrockneter
San Daniele-Schinken hauchdünn aufgeschnitten &
auf ital. Porzellan köstlich garniert

"Tagliata di manzo"

hauchdünn geschnittene rosé Roastbeef-Flöckchen mit
marktfischem Rucola, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
mit Crema di Balsamico beträufelt

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in leckerer Thunfischsahne

sizilianischer Spaghettinicoctail
im Glas garniert mit einem
Scampispiß im Knusperteig

Tranchen vom mild geräucherten Ikarimi-Lachsfilet
(das zarte "Herzstück" vom Lachsfilet mit Himalaja-Steinsalz
handgesalzen - ein Gedicht!) dazu reichen wir
hausgemachter Apfel-Sahne-Meerrettich

Weizentortilla-Wraps mit
Tomate, Thunfisch
und Frühlingszwiebeln
köstlich gefüllt

verschiedene eingelegte
Antipasti-Gemüsevariationen in Hülle & Fülle

Caprese-Pesto-Spießchen
von Kirschtomaten und Mozzarellabällchen
in feinwürzigem Pesto

Würfel vom Parmigiano Reggiano
frisch aus dem Parmesan-Riesenlaib gestochen, mit Feigensenf
im Bambusschälchen mit
Kräutersträußchen fein 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 Pestorahmdressing

Die Brotauswahl...

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

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

Buffetpreis

Pro Person

26,95 €



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