



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

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

Do it yourself Salad Bowl (ab 15 Personen)

Sämtliche Zutaten stehen separat am Buffet und können nach Lust und Laune gemixt werden, wie z.B.:

bunte saisonale Blattsalate

GG´s Salatdressing nach Art des Hauses

hausgemachtes Joghurtdressing

dazu köstliche Toppings für Ihren Salat ...

gebratene Putenstreifen

marktfrische Champignons mit Frühlingszwiebelchen
natur gebraten & feinwürzig abgeschmeckt

in Olivenöl eingelegte Paprini
(mit Fetakäse gefüllte Mini-Paprika)

Tomaten geviertelt

Karottenstifte

Salatgurke in Scheiben

Kohlrabi in Streifen

Croutons

geröstete Kürbiskerne

gehobelter Parmesan

... dazu reichen wir

pikantes Pariser - Vollkorn - Stangenbrot

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

Buffetpreis

pro Person

11,90 €

Sommermenü 1 (ab 15 Personen)

Die warmen Speisen

saftiger Gyros-Schichtbraten vom Schwein
dazu reichen wir unsere hausgemachter Tzatziki

... für Ihre vegetarischen Gäste

griechische Reismudel - Pfanne mit Zucchini,
Tomaten & Halloumikäsewürfelchen

... dazu die Beilagen

lockerer weißer Butterreis

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

knackiger Gurkensalat in klarem Dressing

pikanter Weißkrautsalat Heraklion
nach griech. Art mit Schafskäse, Oliven
und griechischen Würzaromen feinwürzig abgeschmeckt

Buffetpreis

pro Person

12,90 €



Sommermenü 2 (ab 15 Personen)

Die Vitamine vom Salatbuffet zur Vorspeise...

Zucchini-Salat mit gehobeltem Parmesan & Minitomaten

bunter Paprikasalat

bunte Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken & Pinienkernen
knackfrisch angerichtet dazu reichen wir Italian Vinaigrette

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

Die warmen Speisen

gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
nach Mailänder Art auf Rahmtomaten,
mit Zucchini und Mozzarella

kleine gefüllte Involtinis vom zarten Putenbrustfilet
mit leckerer Gemüsefüllung und Weißweinsößle übergossen

... dazu die Beilagen

in Olivenöl geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln

in Salzbutter geschwenkte Strozzapreti
(Hartweizen-Nudeln)

Ratatouille
von knackig frischem Gemüse
in kleinen Würfelchen serviert

Buffetpreis inkl. Salatvorspeise und Brot	pro Person	16,90 €
Menüpreis OHNE erweiterte Salat- und Brotauswahl	pro Person	13,95 €

Sommermenü 3 (ab 25 Personen)

Die Vorspeisen

verschiedene eingelegte
Antipasti-Gemüsevariationen in Hülle & Fülle

marktfrischer Rucola mit gehobeltem Parmesano Reggiano
und Kirschtomaten mit Crema di Balsamico fein bestäubt

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

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in leckerer Thunfischsahne

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta

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

auf der nächsten Seite geht es lecker weiter...

Die warmen Speisen

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

Picata vom zarten Hähnchenbrüstchen auf Tomatenrahm mit frischem Rucola und Mozzarella überbacken

... für Ihre vegetarischen Gäste

Ravioli mit Ricotta-Füllung in Salbeibutter und gehackten Walnüssen

... dazu die Beilagen

kross gebratene Gnocci

in Salzbuttermilch geschwenkte Farfalle

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

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

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

Buffetpreis inkl. Vorspeise	pro Person	26,90 €
Menüpreis OHNE erweiterte Vorspeisen- und Brotauswahl	pro Person	19,90 €

zum süßen Abschluss

sommerleichte Limoncello-Joghurt-Creme mit frischen Nektarinen im Gläschen geschichtet, Limoncellolikör beträufelt und frischer Zitronenmelisse garniert	Glas	2,80 €
Cappuccino von schwarz-weißer Mousse au Chocolat im kleinen Gläschen angerichtet	Glas	2,60 €
Blueberry-Cheesecake im Glas	Glas	3,50 €
Rosmarin Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerspiegel im Glas	Glas	3,20 €



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