

Schwarzwaldschöne Cateringvorschläge 2024

Vorspeisen

| | | |
|---|----------------------|---|
| Rucola gehobelter Parmesan Balsamicodressing (nur von Frühjahr bis Herbst) | 8,50 € / Person | ✓ |
| Markgräfler Feldsalat Speck Kracherle (nur im Herbst / Winter) | 8,50 € / Person | ✓ |
| beide Salate mit: | | |
| mit luftgetrocknetem Schinken | plus 5,00 € / Person | |
| mit hausgebeiztem Lachs | plus 7,20 € / Person | |
| mit gebratenen Riesengarnelen | plus 8,10 € / Person | |
| Marinierter Cous Cous Gurke Radiesle Münstertäler Feta Koriander | 16,50 € / Person | |
| Provenzalisches Gemüse Kropbacher Ziegenfrischkäse Kräutersalsa Salat | 16,50 € / Person | ✓ |
| Carpaccio von der Ochsenherztomate weißes Tomatenmousse Büffelmozzarella knusprige Focaccia | 16,50 € / Person | ✓ |
| Carpaccio vom Pulpo Panzanella Rucola Limonenvinaigrette | 22,50 € / Person | |
| Tatar vom Fjordlachs Stampfkartoffeln Schnittlauchsauerrahm Blattsalat | 21,50 € / Person | |
| Gemüsesalat lauwarmer Seesaibling Basilikumvinaigrette Babyleafsalat | 19,50 € / Person | |
| Terrine von Edelfischen Kaviarcreme Blattsalat | 21,50 € / Person | |
| Vitello Tonnato gegrilltes Gemüse gebackene Focaccia Kapernäpfel | 21,50 € / Person | |

Suppen

| | | |
|---|------------------|---|
| Minestrone della Nonna Spaghetti Basilikumpesto geriebener Parmesan | 8,50 € / Person | ✓ |
| Curry-Kokossuppe gebratenes Gemüse geröstete Erdnüsse | 8,50 € / Person | ✓ |
| Hochzeitssuppe – Rinderkraftbrühe Flädle Markklösschen Suppenfleisch Gemüse | 8,50 € / Person | |
| Blumenkohlcreme gebratener Blumenkohl Kräutercroutons Petersilienöl | 7,80 € / Person | |
| Erbsensuppe gebratene Riesengarnele Zitronengras Minze | 12,50 € / Person | |
| Suppe vom Rheinwaldbärlauch Bärlauchsahne (nur in der Bärlauchzeit im Frühjahr) | 8,50 € / Person | |
| Spargelsuppe Spargelstücke Kräuter (nur in der Spargelzeit im Frühjahr) | 9,50 € / Person | |
| Kalte Andalusische Gazpacho Croutons Sauerrahm (nur im Sommer) | 8,50 € / Person | |
| Kalte Gurkensuppe Dillsauerrahm Räucherlachs (nur im Sommer) | 11,50 € / Person | |
| Geeiste Melonensuppe Minze (nur im Sommer) | 9,90 € / Person | ✓ |
| Muskatkürbissuppe geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl (nur im Herbst / Winter) | 8,50 € / Person | |
| Bouillabaisse von Meerfischen und Krustentieren Sauce Rouille Röstbrot | 21,50 € / Person | |



Zwischengänge

| | |
|--|--------------------|
| Cremiger Mascarponeisotto lauwarmes Eigelb gebratene Pilze Belper Knolle | 19,50 € / Person |
| Kartoffelgnocchi Perlhuhnsugo gebratener Blumenkohl gehobelter Bergkäse | 20,50 € / Person |
| Gebratenes Gemüse Curry Kokos Erdnüsse Mienudeln Riesengarnelen | 24,50 € / Person ✓ |
| Kabeljau Alblinsen Kartoffelcreme Rieslingsauce | 27,50 € / Person |

Hauptgänge

| | |
|--|------------------|
| Fregola Sarda gegrilltes Gemüse Feta Nusspesto | 20,50 € / Person |
| Piccata von Gemüse Tomatensugo Basilikumöl | 20,50 € / Person |
| Gefüllte Aubergine vom Grill Kräuter crunch Cous Cous | 20,50 € / Person |
| Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten Rosmarinjus | 21,90 € / Person |
| Geschnetzeltes Filet vom Jungschwein in Madeirarahmsauce | 23,90 € / Person |
| Chicken-Gemüsecurry Ananas Zitronengras Basmati Reis | 23,90 € / Person |
| Blanquette de Veau gebratene Champignons Kräuterreis | 26,50 € / Person |
| Boeuf Bourguignon gebratene Drilling Kartoffeln Wurzelgemüse Speckstreifen | 29,00 € / Person |
| Rosa gebratener Kalbstafelspitz Cremolata | Tagespreis |
| Rib Eye vom Schwarzwälder Kalb Portweinglace | Tagespreis |
| Entrecote vom Färsenrind am Stück gebraten Rotweinjus | Tagespreis |
| Rinderfilet vom Angusrind Café de Paris Butter | Tagespreis |
| Ochsenbacken, 36 Stunden niedergar geschmorte | Tagespreis |
| Rehragout aus heimischer Jagd kaltgerührte Preiselbeeren | Tagespreis |
| In Spätburgunder geschmortes Kalbsbäckle | Tagespreis |
| Filet vom Färsenrind Rotweinschalotten | Tagespreis |
| Fischgerichte nach Saison und Anlandung | Tagespreis |

Zu allen Gerichten servieren wir wahlweise:

Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, geschmelzte Spätzle, Pasta und Gemüse vom Freiburger Markt je nach Saison



Desserts im Glas (Fingerfoodportionen)

| | |
|--|----------------|
| Schwarzwälder Kirsch | 4,90 € / Stück |
| Panna Cotta Beerensauce | 4,80 € / Stück |
| Tiramisu | 4,90 € / Stück |
| Schokoladenmousse Schokoperlen | 4,70 € / Stück |
| Frucht- und Beerensalat | 4,40 € / Stück |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | 5,90 € / Stück |
| Crème brûlée | 4,50 € / Stück |

Desserts

| | |
|---|----------------|
| Original Französische Macarons | 2,90 € / Stück |
| Himmlische Cremeschnitte karamellisierter Blätterteig | 4,90 € / Stück |
| Verschiedene Pralinen (ab 40 Stück) | 2,90 € / Stück |
| Eispralinen (ab 40 Stück) | 2,90 € / Stück |
| Zitronentartelettes | 4,60 € / Stück |

Mitternachtsimbiss

| | |
|----------------------------|------------------|
| Currywurst | 8,50 € / Person |
| Kartoffel-Laucheintopf | 8,50 € / Person |
| Gulaschsuppe | 10,50 € / Person |
| Käseplatte (nur als Snack) | 10,50 € / Person |



Beispielmenüs

Gerne stellen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch Ihr individuelles Menü nach Ihren Wünschen und passend zu Ihrem Anlass zusammen.

Brotgedeck 3,50 € / Person

Menü 1

Rucola | gehobelter Parmesan | Balsamicodressing

Hochzeitssuppe – Rinderkraftbrühe | Flädle | Markklösschen | Suppenfleisch | Gemüse

Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten | Ofenkartoffeln | Ratatouille | Rosmarinjus

Panna Cotta | Fruchtsalat | Beerensauce

Preis (ohne Zwischengang 36,50 € / Person) 44,50 € / Person

Menü 2

Provenzalisches Gemüse | Kropbacher Ziegenfrischkäse | Kräutersalsa | Salat

Curry-Kokossuppe | gebratenes Gemüse | gebackene Frühlingssrollen

Geschmorte Ochsenbacken | Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln | Wurzelgemüse

Dunkles Schokoladenmouse | marinierte Früchte

Preis (ohne Zwischengang 49,50 € / Person) 56,50 € / Person

Menü 3

Terrine von Edelfischen | Kaviarcreme | Blattsalat

Kartoffelgnocchi | Perlhuhnsugo | gebratener Blumenkohl | gehobelter Bergkäse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Kartoffelgratin | Freiburger Marktgemüse | Cremolata

Crème brûlée | marinierte Früchte | Rahmeis | Mandelstreusel

Preis (ohne Zwischengang 57,20 € / Person) 69,50 € / Person

Menü 4 ab 25 Personen

Als Vorspeise 5 verschiedene Fingerfood im Stehen

Falafel | Minzjoghurt | Sesam, Original Schwarzwaldschön Burger, Hausgebeizter Lachs | Avocado, Eingelegter Ziegenfrischkäse | Tomaten-Aprikosenchutney, Hausgebackene Blätterteig Käsestangen

Kabeljau | Alblinsen | Kartoffelcreme | Rieslingsauce

Rib Eye vom Schwarzwälder Kalb | cremige Rosmarinpolenta | Freiburger Marktgemüse

Dessert als Buffet mit 5 verschiedenen Jahreszeitlichen Desserts

Preis 78,50 € / Person



Schwarzwaldschön goes Vegi

Provenzalische Gemüse | Kropbacher Ziegenfrischkäse | Kräutersalsa | Salat

Curry-Kokossuppe | gebratenes Gemüse | geröstete Erdnüsse

Cremiger Mascarponerisotto | lauwarmes Eigelb | gebratene Pilze | Belper Knolle

Piccata von Gemüsen | Tomatensugo | Basilikumöl

Blätterteig – Apfeltarte | Vanilleeis | Weinschaum

Preis Vorspeise | Hauptgang | Dessert

45,00 € / Person

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

51,80 € / Person

komplett

68,00 € / Person

Generell

Sollten Sie etwas nicht finden, fragen Sie bitte einfach nach.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für die Getränke und die passenden Weine. Unser Weinkeller lässt keine Wünsche offen.

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. und sind freibleibend.

Hinzu kommen unsere Servicedienstleistungen wie Teller, Geschirr, Gläser, Tischdecken, Küchenequipment, Mitarbeiter usw. die je nach Aufwand extra verrechnet werden. Aufgrund saisonaler Bedingungen sind Preis- und Produktpassungen möglich.

Um Zeit für Sie und die Planung Ihrer Feier zu haben, bitten wir Sie einen Termin mit uns zu vereinbaren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ohne Termin keine Besprechungen durchführen können.

Wir verweisen auf unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen mit den Stornobedingungen auf unserer Homepage.

WIR KOCHEN SIE GLÜCKLICH!