



Krammer

Die Genussmanufaktur

CATERING

Genuss der begeistert

www.krammer-genuss.de

UNSERE PHILOSOPHIE

Genuss der begeistert

Herzlich Willkommen in Krammers Genussmanufaktur.

Genuss, der begeistert!

Nach diesem Motto kochen wir voller Liebe und Begeisterung seit fast 40 Jahren auf höchstem Niveau und suchen stets nach aktuellen Trends und Rezepten, um Sie mit unserem Angebot immer wieder auf's Neue zu begeistern.

Von kreativem Fingerfood und Streetfood bis hin zu stilvollen Menüs und traumhaften Buffets – wir bieten Ihnen eine hochwertige Auswahl moderner Speisekultur für Ihren Anlass.

Dabei verwenden wir nur die hochwertigsten Zutaten aus unserer eigenen Handwerksmetzgerei und von ausgewählten regionalen Partnern, denen wir vertrauen. Wir verzichten auf lange Transportwege, führen unseren Betrieb ökologisch nachhaltig und verwenden Bioprodukte, wo es Sinn macht. Saisonalität und Regionalität haben für uns aber stets Vorrang vor reinen Labels.

Mit unserem kreativen Küchen- und hochflexiblem Cateringteam sorgen wir für eine gelungene Veranstaltung, die Ihnen und Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleibt.

Ihr Krammer Genussmanufaktur-Team!

CATERING

Überblick



BUFFET - unvergleichliche Vielfalt zum Zugreifen

Kalte Platten Fisch, Fleisch und vegetarische Antipasti	S. 6
Beispiele für kalte Themenbuffets	S.15
Warmes Buffet Suppen & Hauptspeisen	S.20
Dessertbuffet Süßes im Glas & auf Platten	S.24

FINGERFOOD - flying serviert oder als Buffet

Kaltes Fingerfood Häppchen, Salate, Gourmetsticks & Co	S.26
Heißes Fingerfood Streetfood aus dem Foodtruck.....	S.36
Süßes Fingerfood Kleine Gläschen, Minischnitten & süße Früchtchen	S.38

MENÜ - mehrgängige Speisenfolgen am Tisch serviert

Amuse geule Aufstriche am Tisch	S.42
Vorspeisen Antipastiteller, Salatteller, Kombiteller Suppe & Salat	S.44
Hauptgerichte Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan	S.52
Dessertteller heiß & kalt	S.56
Mitternachtssnack heiß & kalt	S.58
Beliebte Menüfolgen	S.59

DAS CATERING ABC

Personal Geschirr Getränke etc	S.62
--	------

Unsere Speisen bereiten wir Ihnen ab einer Bestellmenge von 20 Portionen pro Gericht zu.



BUFFET

Haben Sie schon mal eines unserer Wow-Buffets genossen? Zeit wird's!
In Sachen Auswahl, Optik und Geschmack ist unsere Vielfalt unübertroffen.

Bei uns können Sie sich Ihr Wunschbuffet "a la carte" selbst
zusammenstellen. Ein abwechslungsreiches Buffet sollte dabei immer aus den
Komponenten Fleisch, Fisch und Gemüse bestehen.

Egal ob warm oder kalt! Auch feinste Desserts und Käsespezialitäten gehören
zur Abrundung eines tollen Buffets dazu.

Erleben Sie bei der Durchsicht unseres Angebotes die Liebe und Kreativität, mit
der wir unsere Buffets in Szene setzen.

KALTES BUFFET

Genuss der begeistert

Tipps für die Buffet-Zusammenstellung:

Wir empfehlen Ihnen für ein attraktives, ausgewogenes Buffet eine Mischung aus Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Speisen. Kombinieren Sie auch unsere köstlichen Salate dazu.

- Buffet bis 25 Personen: bitte max. 8 Positionen auswählen
- Buffet bis 50 Personen: bitte max. 12 Positionen auswählen
- Buffet bis 100 Personen: bitte max. 15 Positionen auswählen
- Buffet bis 300 Personen: bitte max. 20 Positionen auswählen

Zur Orientierung: Buffetpreis pro Person

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| - Als Vorspeise (200g-250g) | ca. 13,00€ - 19,00€ p.P. |
| - Als Hauptspeise (400-500g) | ca. 20,00€ - 30,00€ p.P. |

alle Preisangaben sind brutto und beinhalten bereits die gesetzl. MwSt. von 19%

FISCHVARIATIONEN

aus nachhaltigem Fang | Bio oder MSCertifiziert



Gratinierter Grünschalmuscheln mit Ciabatta Bruschetta-Haube und Parmesan



Ananascarpaccio mit Tomatensalsa, Cashewkernen, Garnelen und Shrimps



Pulpcarpaccio mit Rucola-Petersilienpesto, Limonenöl, frischen Sprossen und Pinienkernen



Gem. **Lachsspezialitätenplatte** mit Räucher-Graved-, Zitronenlachs und Lachspralinen



Calamari mit Paprika und Pinienkernen



Gem. **Fischspezialitätenplatte** mit Räucherlachs, Räucherforellenfilet, Lachs- u. Makrelenpralinen



Alici-Sardellen in Knoblauch-Limonenöl

FLEISCHVARIATIONEN

aus regionalem Premiumfleisch unserer bäuerlichen Partnerbetriebe



Tagliata v. Roastbeef mit Kräutern u. Parmesan



Bresaola mit Birnen, Maroni und Schmand



Bresaola e Mango mit Walnüssen, Käselnelken u. Feigen



Gek. Rindercarpaccio in Balsamicovinaigrette



"Carne Salada" Carpaccio von Bresaola u. Rucola



Vitello tonnato vom Kalb in Thunfischsauce mit Kapern

FLEISCHVARIATIONEN

aus regionalem Premiumfleisch unserer bäuerlichen Partnerbetriebe



Parmaschinken hauchdünn geschnitten mit bunter **Melonenplatte**



Rehrücken an Waldorfsalat m. Preiselbeerbirnen



Ital.. **Schinken- und Salamispezialitäten**



Schweinefilet "Paris" im Kräuter-Speckmantel



Roastbeef mit Sauce Remoulade auf gebrat. Auberginen



Schweinelendchen in Trüffelsahne mit gebrat. Pilzen

BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN

Heimat is a Gfui - bei uns kann ma's sogar schmecka!



Sammelknödelcarpaccio mit Speckstroh und Pfifferlingen



gemischte
Bratenspezialitäten



gem. **Brotzeitplatte** mit Frischwurst-, Salami-, Schinken- und Käseaufschnitt schön garniert



Veg. Semmelknödelcarpaccio mit Radieserl und Pfifferlingen



KRAMMERS JAUSENBRETTL - Eine ganze Brotzeit auf eine Brett

Rohwurstl, Salami, Speck, Leberkäs, Braten, Grillbauch, Bayr. Bergkäse, Almbutter, Obazda, Schmalz

Kg Preis / 42,90€

EXTRA | BAYERISCHER BROTKORB

3,90 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Bauernbrot, Vollkornbrot, Minibrezen, Rosensemmel und Laugenkonfekt im Körbchen

VEGETARISCHE VARIATIONEN

kreative Antipasti - kalorienarm und köstlich



Bio-Babykarotten in Honig-Limonenmarinade



Gebrat. **Pakchoi** in Sesam-Sojavinaigrette



Zucchini-Karottensticks



Auberginentürmchen mit Frischkäse



Bio-Champignons mit Gemüsetatar und Parmesan überbacken



Antipastigemüse mit Auberginen, Artischocken & Pepperoni



Artischocken mit Ajvarhaube



Zucchinirollchen in Knoblauch-Kräuteröl mariniert mit Mozzarella und frischem Rucola gefüllt

VEGETARISCHE VARIATIONEN

kreative Antipasti - kalorienarm und köstlich



Grillgemüse von Paprika, Zucchini & Champignons



"Antipasti misti"- Kirschpaprika, Oliven & Artischocken



Halbgetrocknete Tomaten mit Büffelmozzarella



Gebackene **Paprikaschifferl** mit Ciabattacrunch



Gebrat. **Peperoni** in Knoblauch-Kräuteröl mit Feta



Bunte Tomatenplatte mit Büffelmozzarella

VEGETARISCHE VARIATIONEN

kreative Antipasti - kalorienarm und köstlich



Kräuterseitlinge in Weißwein-Zwiebelöl konfiert



Rote-Bete-Carpaccio mit Feta, Mandeln u. Kräuterdip



Gebrat. **Austernpilze** mit Balsamico abgelöscht



Gebratener Fenchel - mit sautierten Oliven



Erdbeer-Rettich-Carpaccio mit Limettenschmand



Apfelcarpaccio mit Wildkräutersalat, frischen Beeren, Walnüssen und Himbeercremedressing

SALATBUFFET

hausgemachte Feinkost- und Beilagensalate - für einen gesunden und köstlichen Auftakt



EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

3,90 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet

FEINKOSTSALATE

- Farfallesalat "Toskana" mit Rucolapesto, Oliven, Zucchini und Pinienkernen
- Pastasalat „Nizza“ mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Blattspinat
- Spaghettisalat mit Pesto Rosso, Rucola und getrockneten Tomaten
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
- Waldorfsalat mit kandierten Walnüssen und Mandarinen
- Avocado-Mango-Mozzarellasalat mit Passionsfrucht vinaigrette
- Penne Thai Lemon Nudelsalat mit Zuckerschoten und Zitronengras
- Thailändischer Glasnudelsalat mit Paprika, Zuckerschoten und Koriander

BEILAGENSALATE

- Gemischte saisonale Blattsalate, Feldsalat, Rucolasalat, Wildkräutersalat
- Tomatensalat, pikanter Tomaten-Gurkensalat
- Gurkensalat "natur" oder in Dillsahne, Karottensalat natur/cremig
- Kartoffelsalat vegetarisch | Speckkartoffelsalat | Kartoffel-Gurkensalat
- Krautsalat natur | bayrischer Speckkrautsalat | cremiger Krautsalat

dazu unsere hausgemachten Dressings (bitte wählen Sie max. 2 Sorten)

Hausdressing (Balsamico-Honig-Senf dressing), Frenchdressing, Joghurd dressing, italienischer Kräuterdressing, Cocktaildressing

KÄSE & KINDER

passt normalerweise nicht zusammen, bei uns schon!



KÄSESPEZIALITÄTENPLATTE (im Ganzen und als Schnittkäse präsentiert)

- Internationaler & regionaler Hart- und Weichkäse vom Tegernsee und der Schönegger Alm mit Obstgarnitur und Feigensenf
- Jausen-Holzbrettli mit gemischtem Hartkäse in mundgerechten Stücken, Obstgarnitur, Obazda und Gärtnerfrischkäse

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

- bayrisch: Gärtnerfrischkäse, Obatzda, Radieserlfrischkäse
- mediterran: Rucolafrischkäse, Tomatinofrischkäse, Aglio & Olio Frischkäse
- international: Trüffel-, Mexico-, Kräuter-, Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse
- saisonal: Bärlauch-, Steinpilz-, Cranberry-Walnussfrischkäse
- vegan: Oliventapenade, Tomatenbruschetta, Hummus, Rote-Bete-Hummus

KINDERS LIEBLINGE

- Gurkenkrokodil mit Würstelspießen
- Wienerlollies im Pizzateigmantel mit Ketchup
- Hähnchennuggets mit Ketchup
- Bauernhofplatzerl (mit Leberkäs u. Käse auf Tramezzinibrot)
- Miniburger mit Ketchup und Mayo

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

3,90 € p. P.

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Buffet

THEMENBUFFETS

Beispiele: bayrisch, italienisch, asiatisch, spanisch, festlich, sportlich uvm..

Bayrisches Buffet für 50 Gäste:

- Gemischte Brotzeitplatte mit Frischwurstaufschnitt, Leberwurst, Leberkäsaufschnitt und Presssack
- hausgemachte Auswahl an Roh- Kochschinken- und Rohwürstel sowie Salamispezialitäten
- Tafelspitzsülzenscheiben mit Schalotten und Kürbiskernöl
- Gemischte Bratenplatte mit Schweinehals, gefüllt. Schweinsbrust, gebratenem Wammerl und süßem Senf
- Gebratene Minipflanzerl und Minischnitzerl mit süßem Senf
- Gebratene Schweinshaxen und Gockelhaxerl kleingeteilt
- Radi-Radieserl-Carpaccio mit Schnittlauchdressing
- Vegetarisches Semmelknödelcarpaccio mit Pfifferlingen und süßer Senf-Vinaigrette
- Bayrischer Wurstsalat von der Lyoner mit bunten Zwieberl
- Bayrischer Essigknödel mit Leberkäs, Braten & Bierwurst
- Kartoffel-Gurkensalat oder Kartoffel-Specksalat
- Bayrische Käsespezialitätenplatte mit Hart- und Weichkäse
- Obazda, Gärtnerfrischkäse, Griebenschmalz
- gemischter Bayrischer Brotkorb

Italienisches Buffet für 50 Gäste:

- Vitello tonnato vom Weidekalb mit Thunfischsauce und Kapern
- "Carne Salada" - Bresaolaschinken vom Rind, Rucola, Parmesan, Tomaten und weißer Cremebalsamicodressing
- Carpaccio vom gekochten Rindertafelspitz in Honig-Balsamico-Vinaigrette mit Zitronenpfeffer
- Gemischte italienische Salami und Rohschinkenspezialitätenplatte
- Calamari vom Grill mit Paprika, Pinienkernen und Kräuteröl
- Grillgemüse von Paprika, Zucchini und Champignons
- Antipastigemüse mit Artischocken, Auberginen, Peperoni, Schalotten und Kirschtomaten in Kräutermarinade
- Bio-Champignons mit Gemüsetatar und Parmesan überbacken
- Auberginentürmchen mit pikantem Frischkäse und Tomatensalsa
- Zucchini-Rucolaröllchen mit Mozzarella gefüllt
- Gebratene Austernpilze in Balsamico und Olivenöl mariniert
- Farfallesalat "Toskana" mit Rucolapesto, Oliven und Tomaten
- Pastasalat "Nizza" mit Schalottencreme, Spinat und Parmesan
- gemischter Brotkorb mit ital. Baguetteauswahl

THEMENBUFFETS

Beispiele: bayrisch, italienisch, asiatisch, spanisch, festlich, sportlich uvm..

Asiatisches Fingerfood-Buffer für 50 Gäste:

Häppchen und Happen

- Weißbrot-Lollies „Sushi Style“ mit Lachs, Gurke und Wasabimayo
- Happy Bun "Curry-Schinken-Mango"
- Happy Bun "Black Salmon" mit Lachs und Senf-Dillcreme

Am Spieß

- Rindersatéspeiß im Sesammantel mit Erdnusssdip
- Hähnchensatéspeiß mit Erdnusssdip
- Hähnchensticks in Pankoknusperpanade mit Chilidip
- Gebackene Garnelenspieße auf Sweet Chilidip
- Schweinehackspieß auf Zitronengras mit Chilidip

Salate im Schälchen

- Scharfer Gurkensalat mit gedämpften Fisch Dim Sum Teigtaschen
- Penne Thai Lemonsalat mit Zuckerschoten und Zitronengrassdip
- Vegetarischer Glasnudelsalat mit Zuckerschoten und Cashewnüssen
- Thai Beef Salat mit Rindfleischstreifen und Gemüse in Sojadressing
- Sesam-Hackbällchen auf Avocado-Mango-Salat
- Ananas-Shrimpsalat mit Tomaten-Koriandersalsa

Fingerfood-Desserts (empfohlene Menge 2 Stk. pro Person)

- Zitronengras Panna Cotta mit Mango-Maracujaspiegel
- Lycheecreme mit Passionsfruchtmark
- Kokos-Mangocreme mit Knusperbrösel

Spanisches Tapas-Buffer für 50 Gäste:

Herzhaftes Tapas auf Platten

- Escalivada – mariniertes Grillgemüse aus Zucchini, Paprika und Champignons
- Antipastigemüse mit Artischockenherzen, Auberginen und Peperoni
- Gebratene Knoblauch-Garnelen mit Sauce Aioli
- gebackene Garnelenspieße im Engelshaarteig mit Salsa picante
- Bio-Champignons mit Gemüsetatar und Parmesan überbacken
- Gebackene Tortillawürfel mit Serranoschinkenfächer
- Albondigas de carne picante – Hackfleischbällchen in Tomatensugo
- Frittierte Reisbällchen mit Röstpaprikapesto
- Gebackene, panierte Riesen-Oliven mit Röstpaprikapesto
- Datiles con Jamon – gebratene Dattel im Speckmantel
- Maurischer Kichererbsensalat mit frischer Minze
- Span. Putensalat mit pikanten Minipaprikas, Oliven und Tomatensalsa
- Andalusischer Couscoussalat mit Cranberries, Zucchini und Karotten
- Gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sardellen-Creme
- Gebratenes Schweinelendchen mit Chorizowürfeln, Minipaprikas und Chiliöl

Fingerfood-Desserts (empfohlene Menge 2 Stk. pro Person)

- Crema catalana -Spanische Karamellcreme
- Holunderblüten Panna Cotta mit Himbeermark
- Crema di limon – Joghurt-Zitronenmousse mit Passionsfruchtmark
- Tonkabohnenmousse im Schokotartelette mit Waldfrüchten



WARMES BUFFET

Genuss der begeistert

INFO

- Unsere warmen Speisen bereiten wir Ihnen ab einer Bestellmenge von 20 Portionen pro Gericht zu.
- Sonntags bieten wir ausschließlich kalte Buffetvariationen und Fingerfood zur Abholung an!

Tipps für die Buffet-Zusammenstellung:

Wir empfehlen Ihnen für ein attraktives, ausgewogenes Buffet eine Mischung aus Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Speisen. Kombinieren Sie auch unsere köstlichen Salate dazu.

- Buffet bis 20 Personen: bitte max. 1 warmes Gericht auswählen
- Buffet bis 50 Personen: bitte max. 2 warme Gerichte auswählen
- Buffet bis 100 Personen: bitte max. 3 warme Gerichte auswählen

alle Preisangaben sind brutto und beinhalten bereits die gesetzl. MwSt. von 19%



HEISSE SUPPEN & SCHNITTEN VOM BUFFET

An die Löffel und Gabeln, fertig, los...

SUPPEN-KLASSIK (ab 20 Port)

- Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit Weißwurst-Brezenknödel, Brätspätzle, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne
- Vegetarische Festtagssuppe - Gemüsekraftbrühe, Kräuterschöberl, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne
- Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Parmesancroutons
- Südtiroler Weincremesuppe mit Tafelspitz- und Wurzelgemüsewürfel
- Getrüffelte Parmesancremesuppe
- Karotten-Ingwercremesuppe mit Zitronengras

SAISONALE SUPPERL (ab 20 Port.)

- Kastaniencremesuppe mit karamelisierten Maroniwürfel
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Steinpilzcremesuppe mit Waldpilzschäum
- Spargelcremesuppe mit feinen Babyspargelspitzen

OFENFRISCHE QUICHES (24 Teile/Blech)

- Quiche Lorraine mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken
- Quiche mit Zucchini, Fetakäse und geröstetem Sesam
- Quiche mit Spinat, Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Quiche mit Räucherlachs, Zucchini und Käse

FLAMMKUCHEN AUS PIZZATEIG (24Teile/Blech)

- mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Kümmel und Bergkäs
- mit Sauerrahm, Gorgonzola, Birnenwürfeln und Walnüssen
- mit Sauerrahm, Waldpilzen & Wildkräutern

INFO

- Das benötigte Equipment (Warmhalterehauchs, Brennpaste, Ausgabebesteck) ist im Portionspreis bereits enthalten!

- Suppenbowl oder Teller inkl. Reinigung
- Besteckteil (Gabel, Löffel) inkl. Reinigung

0,50€/Stk
0,45€/Stk

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET aus unserem regionalen Premiumfleisch

Unsere Speisen bereiten wir Ihnen ab einer Bestellmenge von 20 Portionen pro Gericht zu.

VOM WEIDERIND aus Randelsried und der Region

- Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Preiselbeer-Pfefferjus, cremigem Kartoffelgratintürmchen und saisonalem Gemüse
- Zartes Filet vom Weiderind an Cognacrahmsauce mit Speckbohnenbündchen und Rosmarin-Meerrsalzkartoffeln
- Deftiger Sauerbraten vom Weiderind in kräftiger Sauce mit Spätzle, Apfelblaukraut und Preiselbeerbirne
- Wiener Tafelspitz in Meerrettichrahm mit Petersilienkartoffeln und geschmortem Wurzelgemüse/Rahmwirsing
- Zarte „Backerl“ vom Weideochsen mit Kartoffel- und Semmelknöderl auf Zwetschgen-Blaukraut
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle und Wurzelgemüse
- Rinderhüftstreifen in Cognac-Pfefferrahm mit Spätzle und marktfrischem Gemüse

VOM WEIDEKALB aus Salmading und Schrobenhausen

- Gekräuterter Rücken vom Weidekalb mit feiner Portweinjus, getrüffeltem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse
- Gefüllte Kalbsbrust mit kräftiger Bratensauce, gebratenem Brezenknödelauflauf und Kartoffel-Gurkensalat
- Filetspitzen vom Weidekalb „Züricher Art“ in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle und saisonalem Gemüse

VOM STROHSCHWEIN aus Gerolsbach

- Gekräutertes Schweinefilet im Speckmantel mit kräftiger Jus, cremigem Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse
- Schweinefiletmedaillons in grünem Pfeffer- oder Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle und marktfrischem Gemüse
- Spanferkelbraten (in Teilstücken) in kräftiger Dunkelbiersauce mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut/Blaukraut
- Schweinebraten vom Hals/Wammerl in kräftiger Dunkelbiersauce mit kleinem Semmel- oder Kartoffelknödel und Speckkrautsalat
- Schlemmer- und Filetrolle (Schinkenbraten) mit Kartoffelgratin, marktfrischem Gemüse und dunkler Bratenjus/Sauce Hollandaise

VOM WILD aus dem Pfaffenhofener Umland

- Rehbraten in kräftiger Jus mit Spätzle und Speckrosenkohl
- Rothirschbraten in kräftiger Jus mit Nussspätzle, Zwetschgenblaukraut und Preiselbeerbirne

UNSER TIPP

Kombinieren Sie alle Beilagen nach Ihren Wünschen.
Die Gemüsebeilage können wir durch ein kleines Salatbuffet ersetzen.
In den Portionspreisen ist das Buffetequipment

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET **Wild, Fisch, Vegetarisches & Veganes**

Unsere Speisen bereiten wir Ihnen ab einer Bestellmenge von 20 Portionen pro Gericht zu.

VOM GEFLÜGEL aus Manching und Niederbayern

- Rosa gebratene Entenbrust in dunkler Kraftjus mit Zwetschgenblaukraut und 2 kleinen Kartoffelknödeln
- Hähnchenbrustfiletstreifen "Primavera" mit Spargel und Kirschtomaten in Salbeisahne, dazu gebratene Gnocchi
- Zitronen-Hähnchenkeule auf griechischem Kartoffel-Ofengemüse mit Fetakäse und Oliven
- Putenvoltini mit Tomaten-Pinienkern-Mozzarellafüllung mit gefüllten Tomatenravioli in feiner Tomaten-Basilikumsahne
- 2 Mailänder Putenschnitzel mit Rohschinken, Paprika unter einer Röstzwiebel-Käsehaube und Kartoffelgratin
- Rotes Thai Curry vom Hähnchen mit Gemüse und Jasminduftreis

VOM MSC-MEERESFISCH garantiert nachhaltig gefangen

- Schottisches Lachsfilet mit Wildkräuterhaube in einer leichten Zitronen-Pfeffersauce mit Weißweinrisotto und marktfrischem Gemüse
- Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Petersilienkartoffeln und marktfrischem Gemüse
- Räucherlachs-lasagne mit Spinat, Tomaten und Mozzarella

VEGETARISCHES

- "Mezzalune" - Spinat-Ricotta-Ravioli in fruchtigem Tomatensugo mit frisch gehobelten Parmesanspalten und Basilikumpesto
- Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahne mit gebratenen Kräuterseitlingen und frisch gehobeltem Parmesan
- Lasagne "alla parmigiana" von mediterranem Gemüse mit Parmesankruste
- "Cappelini" pomodoro e basilico - gefüllte Ravioli in Basilikumsahne mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

VEGANES

- Rotes Thai-Gemüsecurry mit duftendem Jasminreis
- Erdnuss-Kokoscurry mit Kichererbsen, Blumenkohl, frischem Baby-Spinat und Basmatireis
- Bio-Tortelloni mit Basilikumfüllung in fruchtigem Tomatensugo mit gebratenen Gemüsewürfeln und Basilikumöl
- Gebratene Asia-Nudeln mit Wokgemüse und Cashewkernen

UNSER TIPP

Kombinieren Sie alle Beilagen nach Ihren Wünschen.

In den Portionspreisen ist das Buffetequipment (Brett & Messer, Warmhalterechauds, Brennpasten, Ausgabebesteck enthalten)



DESSERTS

Süßes zum Träumenfliegen, serviert oder als Buffet

CLASSIC DESSERTS im Glas (mind. 20 Stk/Sorte)

- Bayrisch Creme mit Himbeermark und ganzen Himbeeren
- Holunderblüten-Panna Cotta mit Erdbeermark
- Joghurt-Limonenmousse mit Mango-Maracujaspiegel
- Weißes und dunkles Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert
- Dunkle Schokoladen Panna Cotta mit frischen Früchten garniert
- Buttermilchcreme mit Passionsfrucht und Honigwaffeln
- Marzipan-Mohnmousse mit cremigen Kirschen
- Quarkmousse mit Waldfrüchten und Knusperbröseln

GOURMETDESSERTS im Glas (mind. 20 Stk/Sorte)

- Erdbeer-Brownie Tiramisu mit marinierten Erdbeeren garniert
- Strawberry Cheesecake | Käsekuchenmousse, Erdbeeren, Streusel
- Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas | Kirschen, Vanillecreme, Biskuit
- Brombeertrifle | Brombeermousse, Orangenbiskuit, Brombeer-Cassismark
- Pina Colada | Kokoscreme mit Ananasragout und Raffaelocrunch
- Cup Tricolore | Kiwimark, Joghurt-Quarkcreme und Himbeermark
- CK's Favorite | Lycheecreme, Johannisbeercreme, Passionsfruchtspiegel

DESSERTS auf Platten (mind. 20 Stk/Sorte)

- Tonkabohnenmousse im Schokotartelette mit frischen Beeren
- Tiramisuschnitte aus Espresso, Mascarponecreme und Biskuit mit Beeren
- Gemischte Obstplatte in Fingerfoodstücken arrangiert (ca. 100g/Port.)
- Ananascarpaccio mit Honigvinaigrette, Waldbeeren und Pistazien
- 2 Stk mini gemischte Käsespieße mit Obst und Feigensenf

VEGANE DESSERTS (mind. 20 Stk/Sorte)

- Vegane klassische Tiramisu im Glas
- Schokoladenmousse mit Himbeermark aus Nussbiskuit im Glas

EIS DESSERTS (mind. 20 Stk/Sorte)

- Häagen Dazs Minicups in 4 verschiedenen Sorten
- Ben & Jerry Minicups in 4 verschiedenen Sorten

UNSER TIPP

Wählen bis pro Person 1,5 -2 Gläschen/Teilchen. Das reicht völlig aus.



FINGERFOOD

Sie wollen feiern und sicher gehen, dass Sie Ihre Gäste genauso begeistern, als hätten Sie selbst jedes Häppchen zubereitet. Mit Liebe und den besten Produkten, die unsere Region hergibt. Genau das ist unser Anspruch!

Jeden Tag bereitet unser Krammer-Küchenteam in unserer Fingerfood-Manufaktur hunderte kleiner Genusskunstwerke für Sie zu. Von kreativen Empfangshäppchen bis zu trendigem Streetfood - lassen Sie sich von unserem breiten Angebot begeistern.



FINGERFOOD

Kreative Häppchen zum Stehempfang



CLASSIC CANAPÉS (min. 20 Stück)

- mit geräucherten, rohen Lachsschinken und Obstgarnitur
- mit Kaiserfleisch im Kräutermantel, Gurke und Tomate
- mit gebratenem Roastbeef, Sc. Remoulade und Kapernapfel
- mit italienischer Edelsalami garniert mit Parmesan und Olive
- mit Räucher-/ Gravedlachs, Meerrettich u. Forellenkaviar
- mit Camembert, Feigensenf und Obstgarnitur



VITALBROTE (min. 20 Stück)

- mit Radieserlaufstrich und Rohschinken
- mit Frischkäse und Kochschinken
- mit Kräuterfrischkäse und Salami
- mit Almbutter und Grünländer Käse
- mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln
- mit Chilischmalz und Chiliflocken



BAYR. LAUGENKONFEKT (mind. 20 Stk)

- mit Obatzda, Röstzwiebel und Schnittlauch
- mit Gärtnerfrischkäse und Gartenkresse
- mit Mexikofrischkäse und Sweet Chilibip
- mit Rucolafrischkäse und geröst. Pinienkernen
- mit Joghurt-Kräuteraufstrich und Wildkräutern
- mit Antipastifrischkäse und Olivenscheiben

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:
Längerer Stehempfang:
Fingerfood-Party:

3 - 4 Teilchen pro Gast
5 - 6 Teilchen pro Gast
7 - 9 Teilchen pro Gast

FINGERFOOD

Kreative Häppchen zum Stehempfang



VEGANE HÄPPCHEN (20 Stk/Sorte)

- Tramezzinitürmchen mit Paprikatapenade und Zucchini
- Falaffelbällchen auf Rote Bete Hummus
- Vitalbrote (kleine Vollkornbrote) bestrichen
 - + mit klassischem Hummus
 - + mit Paprikatapenade und Garnitur
 - + mit Oliventapenade und Garnitur
 - + mit Süßkartoffeltapenade und Garnitur



TRAMEZZINIRÖLLCHEN (20 Stk/Sorte)

- mit Parmaschinken und Rucola
- mit Räucherlachs, Salat und Wasabicreme
- mit Pfeffersalami, Rucola und Olive
- mit Paprikatapenade und Rohkostgemüse
- mit getr. Tomate, Basilikum und Mozzarella



GOURMETPRALINEN (20 Stk/Sorte)

- Minipfannkuchen (Blini) mit Lachsrose auf Meerrettichfrischkäse
- Gebackene Parmaschinkenpraline mit Ciabattacrunch
- Pumpernickeltaler mit:
 - + "Saltufo" - Trüffelsalamipraline mit Parmesanrand auf Rucolafrischkäse
 - + Käse und Obst auf Feigensenf

FINGERFOOD

Kreative Häppchen zum Stehempfang



GEBACKENE MINIQUICHES (20 Stk/Sorte)

- mit Speck, Zwiebel und Käse
- mit Schinken, grünem Spargel u. Käse (saisonal)
- mit Zucchini, Fetakäse und geröstetem Sesam
- mit Spinat, Tomate und Pinienkernen
- mit Gorgonzola und Birne



BLÄTTERTEIGSCHNECKEN (20 Stk/Sorte)

- mit scharfer Salami und Mexikofrischkäsefüllung
- mit Schinken und Aprikosen-Rosmarinfrischkäse
- mit Kräuterfrischkäse, Spinat und Fetakäse
- mit Räucherlachsfrischkäse und frischem Spinat



MINIBREZEN ÜBERBACKEN (20 Stk/Sorte)

- mit Sauerrahm, Obazda, Schinken und Schnittlauch
- mit Sauerrahm, Lauch und Pfifferlingen
- mit Sauerrahm, Räucherlachs und Frühlingslauch

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:

3 - 4 Teilchen pro Gast

Längerer Stehempfang:

5 - 6 Teilchen pro Gast

Fingerfood-Party:

7 - 9 Teilchen pro Gast



FINGERFOOD

Gourmetsticks und Tapashappen

GOURMETSTICKS IM GLAS (ab 15 Stk/Sorte)

- Hähnchen Stick im Knuspermantel auf hausgemachtem Tomatenchutney
- Hähnchensatéspieß im Sesammantel auf Erdnuss-Chilicreme
- Garnelenspieß im Engelshaarteig gebacken auf Sweet-Chili-Dip
- Tomaten-Mozzarellaspieß auf Pesto
- Gemischter vegetarischer Antipastispieß auf Pesto
- Käse-Obst-Spieß auf fruchtig-scharfem Feigensenf
- 2 Datteln im Speckmantel am Spieß auf Erdbeer-Balsamicochutney
- Parma-Melonen-Mozzarellaspieß auf Erdbeer-Balsamicochutney

GOURMETBÄLLCHEN IM SCHÄLCHEN (ab 15 Stk/Sorte)

- Meatpops - Hackbällchen in Panko-Knusperpanade mit Schalottencreme
- Asiatische Hackbällchen im Sesammantel auf Avocado-Limettendip
- Falafelbällchen auf Rote Bete-Hummus
- Spinat-Käsebällchen im Polentamantel auf Schnittlauchschand
- gebackenes Reisbällchen mit Feta und getr. Tomaten gefüllt auf Ajvar

MINI-TAPASHAPPEN AUF PLATTEN (ab 15 Stk/Sorte)

- Bayrische Minifleischpflanzerl mit süßem Senf
- Ital. Minipflanzerl mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Bruschettadip
- Meatpops - Hackbällchen in Panko-Knusperpanade mit Schalottencremedip
- Asiat. Hackbällchen im Sesammantel mit Avocado-Limettendip
- Chicken Nuggets mit Tomatenchutney
- Datteln im Speckmantel mit Erdbeer-Balsamicochutney
- Spinat-Käsebällchen im Polentamantel mit Kräuterschand
- Falafelbällchen mit Kräuterschand

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast



FINGERFOOD

Feinkostsalate zum Gabeln

FLEISCH-SALATE IM SCHÄLCHEN (ab 20 Stk/Sorte)

- Kartoffel-Gurkensalat mit bayrischem Minipflanzerl
- Kartoffel-Radiesersalat mit gebackenem Hähnchennugget
- Bayrischer Wurstsalat in Streifen mit Essiggurken und Schalotten
- Bayrischer Essigknödel mit Leberkäs, Braten, Bierwurst und Knödel
- Bayr. Bratwurstsalat mit Honig-Senfdressing & Brezenchip
- "Brokkolicrunch"-Salat mit gebr. Speckwürfeln, Rosinen und Joghurt
- Hähnchensalat "Provence" mit Pfifferlingen,Frühlingslauch und Kräutern
- "Thai Beef-Salat" von der Rinderlende mit Paprika, Schalotten, Koriander und Zuckerschoten in leichtem Chili-Knoblauch-Sojadressing
- Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Zuckerschoten, Koriander und Erdnüssen
- Avocado-Mango-Mozzarellasalat mit asiatischem Rinderhackbällchen
- Span. Putensalat mit pikanten Minipaprikas, Oliven und Tomatensalsa

FISCH-SALATE IM SCHÄLCHEN (ab 20 Stk/Sorte)

- Garnelen-Avocado-Salat mit Tomaten-Limettendressing und Erdnüssen
- Krabbencocktail mit Ananas, Apfelspalten und Cocktaildressing
- Edelmatjessalat mit Apfelspalten,Gurken, Zwiebeln und Sauerrahm
- Ananas-Shrimpsalat mit Tomaten,Koriander und schwarzem Sesam
- "Fischertopf" - Sahnehering, Garnelen, Gurken, Dill und roter Pfeffer

VEGETARISCHE SALATE (ab 20 Stk/Sorte)

- Farfallesalat "Toskana" mit Rucolapesto, schwarzen Oliven und Tomaten
- Pastasalat "Nizza" mit Schalottencreme, frischem Spinat und Parmesan
- Farfallesalat mit Pesto rosso, Rucola, Parmesan und gerösteten Kernen
- Avocado-Mango-Mozzarellasalat mit Passionsfruchtdressing
- Waldorfsalat mit Sellerie, Weißkraut, Walnüssen und Mandarinen

VEGANE SALATE (ab 20 Stk/Sorte)

- Couscous-Salat mit Zucchini, Karotten, Mandeln und Cranberries
- Perlgraupensalat mit gebratenem Grillgemüse und Paprikapesto
- Grillgemüsesalat von Zucchini, Paprika und Champignons
- Antipasti-Gemüsesalat mit Auberginen,Oliven,Artischocken u. Kirschtomaten
- Pennesalat "Thai Lemon" mit Zitronengrass dressing und Zuckerschoten
- Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, Tomaten, Erdnüssen und Koriander
- Bayr. Schwammerlsalat mit Zucchini & Frühlingslauch

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast

FINGERFOOD

Handfestes und Ofenfrisches



MINIPIZZEN/FLAMMKUCHEN (ab 20 Stk/Sorte)

- mit Tomatensauce, Grillgemüse und Parmesan
- mit Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und Parmesan
- mit Tomatensauce, scharfer Salami und Peperoni
- mit Sauerrahm, gebratenen Speckstreifen u. Frühlingslauch
- mit Sauerrahm, Räucherlachs und Frühlingslauch



TORTILLA WRAPS (ab 20 Stk/Sorte)

- mit Putenschinken, Mangofilets, Spinat und Cocktaildip
- mit gegrillter Hähnchenbrust, Rucola, getrockneten Tomaten und Bruschettadip
- mit Grillgemüse, Couscous und Kräuterschmand
- mit getr. Tomaten, Mozzarella, Rucola u. Bruschettadip



BUNTE MINIBURGER (ab 20 Stk/Sorte)

- Minicheeseburger mit Burgerpatty, Käse, Salat & Ketchup
- Grüner Miniburger mit Roastbeef, Guacamole und Salsa
- Roter Miniburger mit ital. Salami, Feta und Aubergine
- Gelber Miniburger mit Rucola, Grillgemüse und Chutney
- Schwarzer Miniburger mit Räucherlachs, Gurken und Honig-Senf-Dip

UNSER TIPP

Kurzer Stehempfang:	3 - 4 Teilchen pro Gast
Längerer Stehempfang:	5 - 6 Teilchen pro Gast
Fingerfood-Party:	7 - 9 Teilchen pro Gast

FINGERFOOD

Minicarpaccios zum Gabeln



Bresolacarpaccio mit Mango, Tete de Moin u. Passionsfruchtdressing | **5,90€**



Vitello tonnato vom Kalb in Thunfischsauce mit Kapern u. Sardellen | **5,90€**



Knödelcarpaccio mit Speckstroh, Pfifferlingen und Senfvinaigrette | **4,90€**



Saltufocarpaccio mit Kalamataoliven, Parmesanspalten und Trüffelöl | **4,90€**



HEISSES STREETFOOD - ab 40 Gästen

Wraps, Burger, Hot Dogs & BBQ | alles frisch vor dem Gast zubereitet

BUNTE WRAPS VOM GRILL (ab 20 Stk/Sorte)

- Hähnchen, Avocado, Mango, Spinat, Chilidip
- Hähnchen, Rucola, getrocknete Tomaten, Bruschettadip
- Grillgemüse, Rucola, Couscous, Kräuterschmand
- Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bruschettadip

GOURMETBURGER (ab 20 Stk/Sorte)

- Der BOARISCHE | 160g Weiderind-Burger vom Grill im Laugen-Bun mit Speckscheibe, Butterkäse, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce
- Der SCHARFE | 160g Weiderind-Burger vom Grill im scharfen Pfeffer-Bun mit Guacamole, crushed Nachos und pikanter Salsa
- Die ZUPFTE SAU | Pulled Pork Burger mit Coleslawsalat, BBQ-Sauce und blauen Zwiebelringen
- Der OX | Ochsenzupffleisch-Burger mit Blaukrautsalat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Kräuterschmand
- Der VEGANE | Weizen-Burgerpatties „Hähnchen Style“ im Brioche-Bun mit Salat, Tomaten, Gurken und veganer Burger-Sauce

HOABE HUND - HOT DOGS (ab 20 Stk/Sorte)

- Laugen Hot Dog | Käswürstl, Essiggurken, Röstzwiebel, Senf, Tomatenchutney
- Laugen Hot Dog | weißes Grillwürstl, Krautsalat, süßer Senf, Röstzwiebel
- Pfeffer Hot Dog | Italienische Kräuterbratwurst, Rucola, Bruschetta-Dip
- Pfeffer Hot Dog | scharfe Bratwurst, Avocado-creme, Tomatensalsa

POMMES (ab 20 Stk/Sorte)

- Steakhousepommes oder Pommesdippers mit Haut
- würzige Wedges oder Twisters
- *Dazu Saucen wahlweise: Ketchup, BBQ-Bacon, Mayo, Avocadoaioli, Sauerrahm*

PINCO-BBQ - KLEINE SPIEßE VOM GRILL (ab 40 Port)

Pro Gast gibt's 3 Spieße mit Beilagen und Salaten

- Garnelenspieße in Kräuterbuttermarinade,
- Saté-Hähnchenfiletspieße in Curry-Teriyakimarinade
- Hähnchenfilet Tapassspieße mit Datteln im Speckmantel
- Putenfiletspieße in Zitronengrasmarinade
- Rinderfilet-Satéspeie in Black-Peppermarinade
- Ratatouille-Gemüsespieße in pikanter Marinade
- Kartoffel-Grillkäsespieße in Rosmarin-Meersalzmarinade
- Spinat-Käsebällchenspieße
- Falafelspieße (vegan)

dazu unsere Beilagen:

Knoblauch-Kräuterbaguette vom Grill, mediter. Kartoffelsalat mit Rucola und getr. Tomaten, pikanter Tomaten-Gurkensalat, Coleslaw Salat

dazu unsere Grillsaucenauswahl:

Tomatenchutney, BBQ-Bacon, Avocadoaioli, Sauerrahm

Hinzu kommen folgende Leistungen:

- Eventbulli inkl. Equipment (Grill, Fritteuse, Rechauds), Deko, Reinigung	350,00€
- Anfahrt nach km (Hin- und Rückfahrt)	1,10€/km
- 2 Servicekräfte	45,00€/Std
- optional: Pavillon (3x6m)	30,00€/Stk
- extra Teller inkl. Reinigung	0,50€/Stck
- Servietten, Pommesschalen, Holz-Besteck inklusive	



SÜßES FINGERFOOD

Kleine Gläschen, feine Schnitten & süße Verführungen

MINIDSSERTS IM GLAS | à ca. 70ml (ab 20 Stk/Sorte)

- Himbeer-Mascarpone Mousse mit frischen Himbeeren
- Zweierlei Mousse au Chocolat mit Brownieschmelz
- Tonkabohnenmousse mit Karamelkirschen
- Holunderblüten Panna Cotta mit Himbeermark
- Buttermilch Panna Cotta mit Erdbeermark
- Joghurt-Limonenmousse mit Mango-Passionsfruchtmark

FEINE SCHNITTCHEN (ab 30 Stk/Sorte)

- Himbeer-Quarkschnitte
- Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte
- Apfel-Rhabarberschnitte mit Streusel
- Vanille-Mohnschnitte mit Streusel
- Schokoladen-Sahne-Schnitte
- Club Sandwich - Weiße Schokomousse, Himbeermark, Pistazienbiskuit

SÜßE VERFÜHRUNGEN (mind. 20 Stk/Sorte)

- Gemischte Minischokofruchtspieße in heller und dunkler Kuvertüre
- Tonkabohnenmousse im Schokotartelette mit gemischten Beeren

MINIKUCHEN UND PLUNDERGEBÄCK (mind. 30 Stk/Sorte)

- Rhabarber-Apfel | Karamel-Pecanuss | Kokosnuss-Schokoladen

PLUNDERGEBÄCK (ab 10 Stck/Sorte)

- Gemischtes Plundergebäck | Quarktaschen, Schokoschleifen, Zimtschnecken

MINI CUPCAKES (mind. 25 Stk/Sorte)

- Blaubeer-Muffin | Blaubeeren und Butterstreuseln
- Schokoladen-Muffin | mit Schokoladenchunks und Nougatcremefüllung
- Mini Muffins | Apfel-Zimt, Karamell-Salzbuter, rote Früchte

UNSER TIPP

Krönen Sie doch Ihren Stehempfang/Party mit einer süßen Verführung.
Wir empfehlen 1-2 süße Teilchen zum Finale

HOCHZEITSMENÜ





STILVOLLE MENÜS

Hochzeit oder Abendgala - Ihrem Anlass entsprechend zaubern wir Ihnen vom Stehempfang bis zum Mitternachtssnack kreative, saisonale mehrgängige Menüs für Ihr besonderes Event. Lassen Sie sich von unserer großen Auswahl an Häppchen, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts und Mitternachtssnacks begeistern.





AMUSE GEULE - AUFTAKT AM TISCH - ab 50 Gästen

Hausgemachte Aufstriche und Brot

HAUSGEMACHTE FRISCHKÄSEAUFSRICHE

- Gärtnerfrischkäse mit Frühlingslauch, Karotten, Paprika und Kresse
- Radieserlfrischkäse mit Meerrettich und Schnittlauch
- Cremiger Obatzda mit Schnittlauch und Röstzwiebeln
- Rucolafrischkäse mit hausgemachtem Rucolapesto und Fetakäse
- Tomatinofrischkäse mit Bruschetta, Basilikum und getr. Tomaten
- Mexikofrischkäse mit Chili, Paprika und Knoblauch
- Aprikosen-Rosmarin Frischkäse
- Räucherlachsfrischkäse mit Frühlingslauch

SAISONALE FRISCHKÄSEAUFSRICHE

- Frühling: Bärlauchfrischkäse, Spargelfrischkäse
- Herbst: Kürbisfrischkäse, Steinpilzfrischkäse, Trüffelrischkäse
- Winter: Cranberry-Walnussfrischkäse, Orangen-Ingwerfrischkäse

WAS SCHMALZIGES

- Hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
- Hausgemachtes Hubertusschmalz mit Wildkräutern
- Hausgemachtes Chilischmalz (leicht scharf)

VEGANE UND LAKTOSEFREIE AUFSRICHE

- Oliventapenade aus milden Kalamata Oliven
- Klassischer Hummus aus Kichererbsen, Sesampaste und Kreuzkümmel
- Rote-Bete Hummus

HAUSGEMACHTE BUTTERVARIATIONEN

- Wildkräuterbutter aus saisonalen frischen Kräutern
- Zitronen-Pfefferbutter mit frischen Zitronenzesten
- Chili-Korianderbutter (leicht scharf)
- Mediterrane Tomatenbutter mit frischem Basilikum
- Gesalzene Butter mit Fleur de Sel Flocken

Set bestehend aus drei beliebigen Aufstrichen (ca. 70g p. Aufstriche)
& gemischtes Brotkörbchen (vers. Baguettes, Partysemeln, Laugengebäck)



VORSPEISEN SERVIERT - ANTIPASTITELLER

Ein ganzes Buffet auf einem Teller

KRAMMERS ANTIPASTITELLER "BEST OF"

Vitello tonnato vom Weidekalb, Auberginentürmchen mit pikantem Chilifrischkäse und Tomatensalsa, Zucchinirollchen mit Mozzarella und Rucola, Parmaschinkenpraline mit Ciabattacrunch, halbtrocknete Aromatomen mit Büffelmozzarella und Basilikumöl

KRAMMERS ANTIPASTITELLER "EXCLUSIV"

Bresaola e Mango mit kandierten Walnüssen und Tete de Moin Nelke, Grillgemüse von Zucchini, Paprika und Champignons, Mousse von der Räucherforelle mit Räucherlachstatar, gebackenes Paprikaschifferl mit Weißbrot-Parmesankruste, Artischockenherz mit Feta-Ajvarhaube

ANTIPASTITELLER "GOURMET"

Vitello tonnato vom Weidekalb, Auberginentürmchen mit pikantem Chilifrischkäse und Tomatensalsa, Zucchini-Rucolaröllchen mit Mozzarella gefüllt, Avocadomousse mit buntem Tomatenragout und Büffelmozzarella-perlen und einer gebrat. Riesengarnele auf Blattsalaten

VEGETARISCHER ANTIPASTITELLER

Grillgemüse von Zucchini, Paprika und Champignons, Zucchinirollchen mit Mozzarella und Rucola, Auberginentürmchen mit Chilifrischkäse und Tomatenragout, Biochampignon mit Gemüsetatar u. Parmesan überbacken, Antipastigemüse mit Auberginen, Artischocken, Peperoni und Kirschtomaten

BRESAOLA & MANGO

Carpaccio vom getrockneten Rinderschinken mit frischen Mangofilets, Feigen, kandierten Walnusskernen und Tete de Moin Käselken an marktfrischen Blattsalaten; dazu unser Passionsfruchtdressing

"CARNE SALADA" VOM BRESAOLASCHINKEN

Carpaccio vom getrockneten Rinderschinken (=Bresaola) mit frischem Rucola, marinierten Kirschtomaten und Parmesansplitttern; dazu unser weißer Cremebalsamicodressing

BAYRISCHES DREIGSPANN

Semmelknödelcarpaccio mit pfannengeschwenkten Schwammerln, gebackenes Weißwurstradl auf Kartoffel-Radieserlsalat, Tafelspitzsülze mit Sahnemeerrettichhaube, dazu ein bunter Wildkräuter-Pflücksalat im Glas mit Krammers Hausdressing

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Tisch



VORSPEISEN SERVIERT - SALATTELLER

Ein vitaminreicher Auftakt

GEMISCHTER VITALSALAT (vegetarisch)

Kartoffelsalat, Gurken-, Tomaten-, Karotten- und Blaukrautsalat mit Blattsalatbouquet; dazu unser Balsamico-Honig Hausdressing

SALAT "TOSKANA" (vegetarisch)

Marktfrische Blattsalate mit bunten Tomaten, Karottenstreifen, gegrilltem Gemüse, Oliven, Kräutercroutons; dazu frisch gehobelte Parmesanspalten; dazu unser Balsamico-Honig Hausdressing

SALAT "CAPRESE" (vegetarisch)

Geschichtetes Tomaten-Mozzarellamousse auf Baslikumölspiegel an marktfrischen Blattsalaten, halbtrockneten Aromatomen und marinierten Büffelmozzarellaperlen; dazu ein hausgemachtes Rucolapesto-Crostini und unser weißer Cremebalsamicodressing

SALAT "WALD UND WIESE" (vegetarisch)

Feldsalat, gebratene Austernpilze, Parmesancroutons, Radieserl, bunte Kirschtomaten, Karotten, Biosprossen, geröstete Körner und unser Frenchdressing

SALAT "WALDESLUST"

Wildkräuter-Blattsalate mit gebratenen Kräuterseitlingen, Egerlingen und ausgelassenen Speckstreifen, dazu Bio-Radieserlsprossen, resche Brezencroutons und unser Balsamico-Honig Hausdressing

SALAT "SPARGEL & ERDBEERE" (saisonal)

Mousse vom grünen Spargel und Parmesan an Frühlings-Blattsalaten mit marinierten Erdbeeren, weißen Babyspargelspitzen und mit Ciabattacrunch gefüllten Parmaschinkenpralinen; dazu unser Erdbeercremedressing

SALAT "APFEL & SCHINKEN"

Carpaccio von gebratenen Apfelscheiben mit Wildkräuter-Blattsalaten, glasierten Feigen, Parmaschinkenpralinen mit Ciabattacrunch, Honig-Walnusskernen und Waldfrüchten ; dazu unser Himbeercremedressing

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Tisch





VORSPEISEN SERVIERT - SUPPE & SALAT ALS KOMBI

Zwei Gerichte auf einem Teller

ITALIENISCHES TRIO | (vegetarisch)

Parmesanmousse auf Basilikumölspiegel mit hausgemachtem Cracker und sommerlichem Blattsalatbouquet, halbgetrocknete Aromatomen mit Büffelmozzarellaperlen; dazu ein weißes Tomatenschaumsüppchen im Glas

SCHINKEN & TOMATE

Rindercarpaccio vom Bresaolaschinken mit Pflücksalatbouquet, glasierten Apfelspalten und Tete de Moin-Nelken; dazu ein Parmesancremesüppchen im Glas

KALB & WEINCREME

Kalbstafelspitzsülzchen mit Merrettichhaube an buntem Pflücksalatbouquet mit Vinschgauercroutons; dazu ein Südtiroler Weincremesüppchen im Glas

KALB & STEINPILZ

Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Steinpilz-Trüffelsahne an buntem Pflücksalatbouquet mit gebratenen Edelpilzen; dazu ein Steinpilzcremesüppchen im Glas

SPARGEL & ERDBEERE (saisonal)

Frühlings-Blattsalate mit Erdbeeren, weißen Babyspargelspitzen, einer Parmaschinkenpraline mit Ciabattacrunch gefüllt und Erdbeercremedressing; dazu unser feines Spargelcremesüppchen im Glas

ENTE & KÜRBIS (saisonal)

Duett von der geräucherten Entenbrust und Entenleberpastete an Waldorfsalat mit kandierten Walnusskernen und herbstlichen Blattsalaten; dazu unser Kürbisschaumsüppchen im Glas

APFEL & KASTANIE (saisonal/vegetarisch)

Apfelcarpaccio mit herbstlichen Pflücksalaten, kandierten Walnüssen, gemischten Waldbeeren und Himbeercremedressing; dazu unser feines Kastanienschaumsüppchen im Glas

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Tisch



VORSPEISEN SERVIERT - SUPPEN

An die Löffel, fertig, los...

SUPPEN-KLASSIKER

- Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit Weißwurst-Brezknödel, Brätspätzle, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne
- Vegetarische Festtagssuppe - Gemüsekraftbrühe, Kräuterschöberl, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

CREMESUPPEN

- Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Tomaten-Ricottaravioli
- Südtiroler Weincremesuppe mit Tafelspitz- und Wurzelgemüsewürferl
- Getrüffelte Parmesanschaumsuppe mit hausgemachtem Grissini
- Karotten-Ingwercremesuppe mit gebratenem Hähnchenfiletspieß
- Apfel-Meerrettichsüppchen mit gebackenem Speckgrissini
- Weißbierschaumsuppe mit Parmesan-Brezencroutons

SAISONALE SUPPEN

- Kastanienschaumsuppe mit karamelisierten Maroniwürferl
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Steinpilzcremesuppe mit Waldpilzschaum
- Spargelcremesuppe mit feinen Babyspargelspitzen

SUPPENSHOTS ZUM TRINKEN

- Weißes Tomatenschaumsüppchen mit rotem Tomatenschaum
- Karotten-Ingwer-Suppe mit grünem Pfefferschaum
- Steinpilzcremesüppchen mit Waldpilzschaum
- Gazpacho - geeiste Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- Geeiste Gurkensuppe mit Gurkensticks

EXTRA | GEMISCHTER BROTKORB

Auf Wunsch arrangieren wir Ihnen eine Auswahl von Ciabatta-, Vollkorn-, Oliven- und Kürbiskernbaguettes in Scheiben mit Partysemmeln und Laugengebäck im Körbchen am Tisch



HAUPTGANG SERVIERT

Unser regionales Premiumfleisch gekonnt in Szene gesetzt

VOM WEIDERIND aus Pfaffenhofen und Randelsried

- Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Preiselbeer-Pfefferjus, cremigem Kartoffelgratintürmchen und saisonalem Gemüse
- Zartes Filet vom Weiderind an Cognacrahmsauce mit Speckbohnenbündchen und Rosmarin-Meerrsalzkartoffeln
- Deftiger Sauerbraten vom Weiderind in kräftiger Sauce mit Spätzle, Apfelblaukraut und Preiselbeerbirne
- Wiener Tafelspitz in Meerrettichrahm mit Petersilienkartoffeln und geschmortem Wurzelgemüse/Rahmwirsing
- Zarte „Backerl“ vom Weideochsen mit Kartoffel- und Semmelknöderl auf Zwetschgen-Blaukraut mit Preiselbeerbirne

VOM WEIDEKALB aus Salmading und Schrobenhausen

- Gekräuterter Rücken vom Weidekalb mit feiner Portweinjus, getrüffeltem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse
- Gefüllte Kalbsbrust mit kräftiger Bratensauce, gebratenem Brezenknödelauflauf und Kartoffel-Gurkensalat
- Filetspitzen vom Weidekalb „Züricher Art“ in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle und saisonalem Gemüse

VOM STROHSCHWEIN aus Gerolsbach

- Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel gebraten an dunkler Kraftjus, auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree und saisonalem Gemüsebouquet
- Schweinefiletmedaillons in Schwammerlrahm mit hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse
- Filetrolle im Kräutermantel mit cremigem Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse (Stangenspargel)
- Rescher Spanferkelrollbraten in kräftiger Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut

VOM GEFLÜGEL UND WILD aus Pfaffenhofen und Manching

- Rosa gebratene Entenbrust in dunkler Preiselbeer-Pfefferjus mit Zwetschgenblaukraut und 2 kleinen Kartoffelknödeln
- Puteninvoltini mit Tomaten-Pinienkern-Mozzarellafüllung auf Halbmond-Ricotta-Tomaten-Ravioli in feiner Basilikumsahne
- Gebratenes Poulardenbrüstchen an Cognacrahmsauce mit cremigen Kartoffelgratintürmchen und frischem Marktgemüse
- Rothirschbraten in kräftiger Jus mit hausgemachten Spätzle, Zwetschgenblaukraut und Preiselbeerbirne

UNSER TIPP

Wählen Sie alle Beilagen nach Ihren Wünschen.



HAUPTGANG SERVIERT

Fisch, Veganes & Vegetarisches, Kinderspeisen

VOM MSC-MEERESFISCH (garantiert nachhaltig gefangen)

- Feinstes Lachsfilet mit Wildkräuterhaube in einer leichten Zitronen-Pfeffersauce auf grünem Spargelrisotto und mediter. Gemüse
- Gebratenes Lachsfilet-Saltimbocca im Parmaschinkenmantel an geschäumter Salbeisahne auf Weißwein-Zucchiniisotto
- Frisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten an Proseccosahne auf Brunnenkresse-Spinatrisotto und karamelierten Kirschtomaten
- Gebratenes Doradenfilet an leichter Basiikumsahne auf Halmond-Ricotta-Tomaten-Ravioli und Grillgemüsewürfel
- Räucherlachsalsagne mit frischem Blattspinat und Tomaten

KINDERS LIEBLINGE

- Hähnchenknuspernuggets mit Pommes und Ketchup
- Vegane Weizennuggets mit Pommes und Ketchup
- Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup
- Currywurst in hausgemachter Sauce mit Pommes
- Spätzle mit Sauce
- Knödel mit Sauce
- Farfalle "napoli" mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan

VEGETARISCHES

- Handgemachte Halbmond-Spinatravioli in Salbeibutter geschwenkt mit karamelierten Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahne mit gebratenen Kräuterseitlingen und frisch gehobeltem Parmesan
- Raviolis vom schwarzen Trüffel aus dem Piemont mit Parmesanschaum und Trüffelöl
- Gefüllte Ravioli vom grünen Spargel in leichter Parmesansauce mit weißen Spargelspitzen und Wildkräutern (März-Juni)
- Lasagne "alla parmigiana" von mediterranem Gemüse mit Parmesankruste
- "Cappelini pomodoro e basilico" - gefüllte Ravioli in Basilikumsahne mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

VEGANES

- Rotes Thai-Gemüsecurry mit duftendem Jasminreis
- Duett von Zucchini und Spitzpaprika mit Gemüse-Couscous gefüllt in feinem Tomaten-Peperonata-Sugo
- Vegane Bio-Tortelloni mit Basilikumfüllung in fruchtigem Tomatensugo mit gebratenen Gemüsewürfeln und Basilikumöl



DESSERTTELLER SERVIERT

Der Genussgipfel (heiß & kalt)

TIRAMISU & BEEREN

Klassisch italienische Tiramisuschmitte mit Espresso und Mascarpone, garniert mit Schokoladensauce und gemischten Waldbeeren

CHEESECAKE, PISTAZIE & ROTE FRÜCHTE

Käsekuchentörtchen mit Himbeergelee auf einem Waldbeerenspiegel garniert mit verschiedenen Beeren der Saison und Pistazienkrokant

SCHOKOLADENPYRAMIDE, ERDBEEREN & VANILLE

Mousse au Chocolat Törtchen auf Knusperteigboden mit Erdbeerragout und Holunderblüten-Vanillecreme

ZITRONE, HIMBEERE & CLUBSANDWICH

Gebackene Tarte mit Zitronencreme und flambierten Baiser, Himbeer-Creme Brulée und Club Sandwich aus Pistazienbiskuit, weißer Schokomousse und Himbeermark

ANANAS, MANGO & KOKOS

Mangomoussekuppel auf Biskuit mit Ananas-Passionsfruchtragout und hausgemachten Kokospralinen

WARMER APFELSTRUDEL & VANILLESAUCE

im dünnen Strudelziehtieg mit geschälten Äpfeln, Quark und Rosinen; dazu gibt's unsere hausgemachte Bourbon-Vanillesauce

WARMER APRIKOSENSTRUDEL & VANILLESAUCE

im dünnen Strudelziehtieg mit sonnengereiften Aprikosen und Marzipan in feiner Mandelcreme mit hausgemachter Bourbon-Vanillesauce

WARMER QUARK-BIRNENSTRUDEL AN ROTWEINKIRSCHEN

im dünnen Strudelziehtieg mit feinem Topfen und geschälten Birnenstücken; dazu ein Kompott aus eingelegten Rotwein-Sauerkirschen

3 WARMER MARILLENKNÖDEL, BEEREN & VANILLESAUCE

aus Quarkteig mit Marillenfruchtfüllung in Knusperbröseln gewälzt; dazu gibt's unsere hausgemachte Bourbon-Vanillesauce und Waldbeerengrütze



MITTERNACHTSSNACK ALS BUFFET

Für alle hungrigen Partymacher

BUNTE MINI-BURGER (ab 20 Stk/Sorte)

- Minicheeseburger mit Burgerpatty, Käse, Salat und BBQ-Sauce
- Grüner Miniburger mit Tomate, Mozzarella und Pesto
- Gelber Miniburger mit Schinken, Mangofilets und Chilisauce
- Roter Miniburger mit ital. Salami, Feta und Aubergine
- Miniburger mit Roastbeef, Guacamole und Koriander
- Schwarzer Miniburger mit Räucherlachs u. Honig-Senf-Dip

BUNTE WEIZEN-TORTILLAWRAPPS (ab 20 Stk/Sorte)

- mit Putenschinken, Mangofilets, Babyspinat und Cocktaildip
- mit Hähnchen, Rucola, getrockneten Tomaten und Bruschettadip
- mit Grillgemüse, Rucola, Couscous und Kräuterschmand
- mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Bruschettadip
- Chili con Carne, Eisbergsalat, Cheddar Käse und Sourcream

JAUSENBRETT (ab 10 Port./Brett, pro Port. ca. 100g)

- Gemischte Rohwürst-, Rohschinken- und Käseplatte in Fingerfoodstücken und gemischter Bayrischer Brotkorb
- Jausen-Holzbrett mit gemischtem Hartkäse in mundgerechten Stücken, Obstgarnitur, Obazda und Gärtnerfrischkäse
- Minischnitzerl, Minipflanzerl und Hähnchennuggets mit Senf und gemischter Bayrischer Brotkorb

WARME KLASSIKER (ab 20 Stk/Sorte, pro Port. ca. 200g)

- Currywurst in der hausgemachten Sauce mit Dip Balls (kleine Partysemmeln)
- Gulaschsuppe mit Dip Balls (kleine Partysemmeln)
- Chili con Carne mit Dip Balls (kleine Partysemmeln)
- Chili sin Carne (vegetarisches Chili) mit Dip Balls

INFO

- Das benötigte Equipment (Warmhalterehauchs, Brennpaste, Ausgabebesteck) ist im Portionspreis bereits enthalten!
- Suppenbowl oder Teller inkl. Reinigung 0,50€/Stk
- Besteckteil (Gabel, Löffel) inkl. Reinigung 0,45€/Stk

BELIEBTE MENÜFOLGEN

Beispiele: bayrisch und mediterran

Bayrisches Menü für 100 Gäste

Vorspeise

Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit Weißwurst-Brezenknödel,
Brätspätzle, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

Hauptgang

Zarte „Backerl“ vom Weideochsen mit Kartoffel- und
Semmelknöderl auf Zwetschgen-Blaukraut mit Preiselbeerbirne

Rescher Spanferkelrollbraten in kräftiger Dunkelbiersauce mit
Semmel- und Kartoffelknöderl und Bayrisch Kraut

Vegetarische Alternative

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahne migebratenen Kräuterseitlingen
und frisch gehobeltem Parmesan

Dessertbuffet

Joghurt-Limonenmousse mit Mango-Maracujaspiegel
Bayrisch Creme mit Himbeermark und ganzen Himbeeren
Duett von der Mousse au chocolat mit Früchten garniert
Buttermilch Panna Cotta mit Erdbeermark

Mediterranes Menü für 100 Gäste

Vorspeise

SALAT “CAPRESE”

Geschichtetes Tomaten-Mozzarellamousse auf Baslikumölspiegel
an marktfrischen Blattsalaten, halbtrockneten Aromatomen
und marinierten Büffelmozzarellaperlen; dazu ein hausgemachtes Rucolapesto-
Crostini und unser weißer Cremebalsamicodressing

Hauptgang

Sous-vide gegarter Rücken vom Weidekalb mit Rosmarinjus, sommerlichem
Gemüsebouquet und zwei geschichteten Kartoffelgratintürmchen

Frisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten an Proseccoschaum auf
Brunnenkresse-Spinatrisotto und karamelierten Kirschtomaten

Vegetarische Alternative

Piemonteser Trüffelravioli mit leichtem Parmesanschaum und Trüffelöl

Dessertbuffet

Cup Tricolore mit Kiwi, Quark-Joghurtmousse und Himbeermark
Klassische Tiramisu mit gemischten Beeren garniert
Weißes Schokomousse mit Aprikosenfruchtmark

BELIEBTE MENÜFOLGEN

Beispiele: bayrisch und mediterran

Frühlings-Menü für 100 Gäste

Vorspeise

Frühlings-Blattsalate mit Erdbeeren, weißen Babyspargelspitzen, einer Parmaschinkenpraline mit Ciabattacrunch gefüllt und Erdbeercremedressing;
dazu unser feines Spargelcremesüppchen im Glas

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Preiselbeer-Pfefferjus, cremigen Kartoffelgratintürmchen und PönbacherStangenspargel

Gebratenes Poulardenbrüstchen an Cognacrahmsauce mit cremigen Kartoffelgratintürmchen und Frühlings-Marktgemüse

Vegetarische Alternative

Gefüllte Ravioli vom grünen Spargel in leichter Parmesansauce mit weißen Spargelspitzen und Wildkräutern

Dessertbuffet

Strawberry Cheesecake | Käsekuchenmousse, Erdbeeren, Streusel
Bayrisch Creme mit Himbeermark und ganzen Himbeeren
Duett von der Mousse au chocolat mit Früchten garniert
Buttermilchcreme mit Passionsfrucht und Honigwaffeln

Herbstliches Menü für 100 Gäste

Vorspeise

Apfelcarpaccio mit herbstlichen Pflücksalaten, kandierten Walnüssen, gemischten Waldbeeren und Himbeercremedressing;
dazu unser feines Kastanienschaumsüppchen im Glas

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust in dunkler Preiselbeer-Pfefferjus mit Zwetschgenblaukraut und 2 kleinen Kartoffelknödeln

Schweinefilet im Kräuter-Speckmantel gebraten an dunkler Kraftjus, auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree und herbstlichem Gemüsebouquet

Vegetarische Alternative

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahne mit gebratenen Kräuterseitlingen und frisch gehobeltem Parmesan

Dessertbuffet

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas | Kirschen, Vanillecreme, Biskuit
Schokofruchtspeise mit heller und dunkler Kuvertüre
Brombeertrifle | Brombeermousse, Orangenbiskuit, Brombeer-Cassismark
Tonkabohnenmousse im Schokotartellet mit Waldbeeren



DAS CATERING ABC

Von A, wie Ausstattung., bis Z, wie Zahnstocher

ANLIEFERUNG

Wir liefern unsere gesamten Speisen im Umkreis von bis zu 100 km in gekühlten Transportern in hygienischen Boxen und Behältern. Für die Anfahrt (Hin- und Rückfahrt) zur Location berechnen wir je Fahrzeug 1,10 €/km zzgl. Fahrtzeit für alle Personen in Höhe von 39€/Stunde.

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Nennen Sie uns Ihre speziellen Bedürfnisse und wir beraten Sie kompetent und zuverlässig zu all Ihren Fragen. Wir berücksichtigen dies natürlich in Ihrer Speisenauswahl und kennzeichnen bzw. kommunizieren dies auch umfassend.

ABHOLUNG

WARMES ESSEN: Kommen Sie zur Betriebsrückseite in unseren Innenhof (Grabmeistr. 5) und klingeln bitte an der Haupteingangstüre. Hier erhalten Sie die bestellten Speisen, auf Wunsch inkl. Warmhaltegeschirr und –besteck.

KALTE PLATTEN: Kommen Sie zur Betriebsrückseite in unseren Innenhof (Grabmeistr. 5) und fahren bis zur Türe „Plattenabholung“. Mit unserem Nummerncode können Sie Ihre beschrifteten Platten zu Ihrer Wunschzeit abholen, ganz unabhängig.

GESCHIRR: Möchten Sie schon vorab/nur Geschirr bei uns abholen? Bitte in der Grabmeistr. 5 (Betriebsrückseite) an der Haupteingangstüre klingeln. Mo-Fr. zwischen 8:00h und 14:00h.

BEZAHLUNG

BEI GESCHIRRRÜCKGABE: Möchten Sie gleich bei Geschirrrückgabe bezahlen? Kein Problem, Sie können Mo-Fr von 8:00h-13:00h bei uns im Cateringbüro bar/mit Smartphone, EC- oder Kreditkarte bezahlen.

PER RECHNUNG: Möchten Sie eine Rechnung und haben das bei der Auftragserteilung nicht erwähnt? Teilen Sie uns bitte noch Ihre Rechnungsadresse per Mail (buchhaltung@krammer-genuss.de) oder telefonisch mit 0844 1-9731.

STORNO

Eine schriftliche Stornierung des Auftrags durch den Auftraggeber ist:

- Bis 3 Monate vor der Veranstaltung; kostenlos
- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung; werden 50% der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bis 10 Tage vor der Veranstaltung; werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt

Danach sind wir berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Bei einer Absage aufgrund einer Erkrankung des Brautpaares (ärztliches Attest) fallen keine Kosten an, sofern der Termin verschoben und bei uns nachgefeiert wird. Bei einer kompletten Absage (kein Ersatztermin) stellen wir 25% des Umsatzes lt. Angebot/Auftragsbestätigung in Rechnung

DAS CATERING ABC

Von A, wie Ausstattung., bis Z, wie Zahnstocher

GESCHIRR & GLÄSER

Tischlein deck Dich. Entweder ist für das Geschirr schon bereits durch die Eventlocation gesorgt oder/und wir kümmern uns um Ihren individuellen Bedarf. Dafür ist unser Lager mit über 5.000 Teilen Besteck, Porzellan und Gläsern bestens bestückt. Das beste dabei ist – beim Verleih ist die Reinigung gleich inklusive. Sie können also entspannt feiern und über den Geschirrborg getrost hinwegsehen.

<u>Unsere Gläser- und Geschirrpriese im Überblick</u>		(Bruttopreis)
- alle Gläser	VE ab 25	0,50 €/Stk
- alle Teller, Müslischaln	VE ab 20	0,50 €/Stk
- Kaffeetassen, Espressotassen, Suppentassen	VE ab 40	0,60 €/Stk
- alle Besteckteile	VE 20–25	0,45 €/Stk
- Bruch bei Porzellan & Gläsern		zum Wiederbeschaffungswert

GESCHIRR-RÜCKHOLSERVICE

Wenn die Party etwas länger geht, holen wir das gesamte Restgeschirr/Mobiliar Ihrer Veranstaltung natürlich gerne am Folgetag wieder ab.

KLIMAFREUNDLICH & NACHHALTIG

Ist bei uns keine leere Worthölse. Wir haben nicht nur unseren ganzen Betrieb technisch nachhaltig aufgerüstet, sondern achten vor allem auch bei der Auswahl unserer Rohstoffe auf kurze Transportwege, plastikfreie Verpackung, saisonale Produkte und unsere gesamte Warenpräsentation bei Buffets erfolgt kunststofffrei – Einwegverpackungen werden nur bei dringendem Bedarf und in Bioplastik angeboten.

LOCATIONS

Sie suchen nach der Nadel im Heuhaufen? Nach der perfekten Location für Ihre Feier? Da helfen wir Ihnen gerne weiter – wir kennen da ein paar romantische Schlösser, prachtvolle Säle, große Feststadl, urige Hütten, trendige Business-Locations, usw..

Hier ein paar Beispiele unserer Partner:

- ZAM Evenplanung Wolnzach
- Hotel ALEA ECO und CITY Pfaffenhofen (bis 200 Gäste)
- Schloss Ratzenhofen (bis 110 Gäste)
- Feststadl Oberappersdorf (bis 250 Gäste)
- Schariwari-Hüttn in Pfaffenhofen (bis 75 Gäste)
- u.v.m.

PERSONALSERVICE

Neben unserem erfahrenen Küchenteam, können wir Ihnen für Ihre Veranstaltung auch gerne regelmäßig geschultes Service-Fachpersonal vermitteln – von der Veranstaltungsleitung bis zu Servicekräften für den Getränkeauschank, die Bar, den Flying Buffet-Empfang oder den perfekten Menü- und Getränkeservice am Tisch. Unser verlässliches Netzwerk an Servicepartner wird Sie begeistern. Personalstunden werden ab Ankunft am Veranstaltungsort bis Abfahrt in Rechnung gestellt:

	(Bruttopreis)
- Chefkoch, Serviceleitung	59 €/Std
- Beikoch, Grillmeister	49 €/Std
- Buffetfachkraft	39 €/Std
- Fahrer Logistiker Auf-/ Abbau	39 €/Std

SONDERWÜNSCHE, JA BITTE!

Ihre Anlässe sind unsere Passion

Unser Catering-Katalog zeigt nur einen Auszug unseres Leistungsspektrums.
Am liebsten beraten wir Sie natürlich individuell, um Ihre Vorstellungen hinsichtlich Speisenauswahl, Ablauf und Budget genau abzustimmen.

Um auf Ihre Wünsche passgenau einzugehen zu können, bitten wir Sie,
mit uns **einen Beratungstermin** zu vereinbaren.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Patricia Krammer
Kristina Krajina

Adresse: Türlltorstraße 6, 85276 Pfaffenhofen an der Ilm
Telefon 08441 - 9731 (montags-samstags von 8:00 Uhr - 13:00 Uhr)
E-Mail.: catering@krammer-genuss.de

alle Preisangaben sind brutto und beinhalten bereits die gesetzl. MwSt. von 19%

Ludwig Krammer, Fleischer, Koch.

Das Plus im Genuss!

Einen Überblick zu unserem Catering-Angebot finden Sie auch auf
www.krammer-genuss.de/catering