



**Landgasthof**  
Zum Rappen

Dörflers  
Catering

# Feiern Sie mit uns..

..ob Hochzeit, Jubiläum oder einen zu einem anderen besonderen Anlass – wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Buffetlösungen für bis zu 100 Personen.

Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an warmen und kalten Köstlichkeiten, verführerischen Desserts und ein krönendes Mitternachtsbuffet das Ihre Gäste begeistern wird.

# Gerne verwöhnen wir

# Sie & Ihre Gäste

**Ulrich & Kristina Dörfler**

Schonach 1 – 97993 Creglingen

Tel: 07933620 – WhatsApp: 0178/5278750

[www.gasthof-rappen.de](http://www.gasthof-rappen.de)

-1-



Dörflers  
Catering

## ...Kleinigkeiten zum Sektempfang:...

- Butterbrezen
- Laugenstangerl mit Käse, Schinken und Salami
- Baguettescheiben mit Räucherlachs, Käse, Schinken und Salami

## ...Salate & Vorspeisen:...

- Kleines Salatbuffet mit 3 Rohkostsalaten und Blattsalat
- Großes Salatbuffet mit 5 Rohkostsalaten und Blattsalat  
....gerne dazu ....  
Tomate & Mozzarella  
Sizilianischer Orangensalat mit Rucola und Parmesan  
Vitello Tonnato mit Baguette  
Melone & Schinken

Antipasti vegetarisch  
Antipasti mit Schinken & Oliven  
3erlei Aufstriche mit Baguette

### Vorspeisen im Glas:

- Tomate & Mozzarella mit Grissini
- Scharfer Krautsalat mit Ananas & Garnele im Kartoffelnest
- Ratatouille mit Ziegenkäse
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Schnitzelstreifen
- Rindfleischsalat mit Meerrettich
- Couscous mit Schafskäse & Tomaten
- Sauerkrautsalat mit Nürnberger Würstle
- Stremel Lachs auf Linsensalat
- Melonensalat mit Parmaschinken
- Gemüsesticks mit Kräuterschmand

-2-



Dörflers  
Catering

### ...Braten & Steaks:...

- Braten von Rind & Schwein
- Spießbraten a la Dörfler
- Kasslerbraten
- Burgunderbraten
- Rinderrouladen
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Rinderbäckle mit Balsamicozwetschgen
- Geschmorter Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Zwiebelrostbraten
- Sauerbraten in Lebkuchensauce
- Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Steaks von Pute & Rind mit pikanten Saucen
- Schweinelendchen in Pilzrahm

- Schweinelendchen mit Birnen und Bavaria Blue
- Schweinshaxen
- Schäufole
- Kalbshaxen / Ossobucco
- Kalbssteak im Pfefferrahm

### ...Schnitzelvariationen:...

- Schnitzelchen von Pute und Schwein
- kleine Cordon Bleus
- Schnitzel vom Schwein in Kürbiskernpanade
- Schnitzelchen mit Parmesan & Eihülle
- Schnitzelchen mit Schinken und Salbei

-3-



Dörflers  
Catering

### ...Wild & Fisch:...

- Rehbraten mit Preiselbeeren
- Wildschweinbraten mit Pilzen
- Hirschrücken mit Preiselbeer Birne
- Rehrücken mit Pfifferlingen
- Lachsfilet mit Kirschtomaten & Bärlauch Pesto
- Lachsnudeln mit Brokkoli & Kirschtomaten
- Zanderfilet in Zitronenbutter Sauce

### ...Vegetarisches:...

- Grünkernküchle mit Kräuterschmand
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Kürbiskäsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Kartoffel & Zucchini Gratin

- Nudelpfanne mit Gartengemüse und Ricotta
- Schupfnudelpfanne mit Lauch & Kirschtomaten
- Pfifferlinge in Rahm

### ...Gemüse:...

- Buntes Marktgemüse
- Ofengemüse mit Zwiebel & Paprika
- Gemüse nach Wahl mit Sauce Hollandaise
- Rotkraut
- Sauerkraut

### ...Beilagen braucht es ja auch:...

- Hausgemachte Spätzle
- Knödel aller Art
- Fränkische breite Nudeln
- Kartoffelgratin
- Rösti
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln



Dörflers  
Catering

### ...Nachspeisen & Dessert:...

- Cremes in Schüsseln  
Schokoladen – Erdbeer oder Zitronen
- Apfelkühle mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Obstsalat von frischen Früchten

### ...Dessert im Glas:...

- Creme Brulée
- Pana Cotta mit Himbeersauce
- Beerentiramisu
- Mousse au Chocolat

- Obstsalat von frischen Früchten
- Bayrisch Creme
- Mascarponecreme mit Erdbeeren

-5-



Dörflers  
Catering

...einfach gut & lecker!...

Buffet 1

Kleines Salatbuffet 3+1

\*\*\*

geschmorter Braten von Tafelspitz & Schweinehals

Kleine Putenschnitzelchen mit Rahmsauce

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

dazu

Knödel halb & halb

Spätzle

Kartoffelsalat

\*\*\*

Erdbeer & Zitronencreme im Glas

Preise auf Anfrage

-6-



Dörflers  
Catering

...traditionell & reichlich...

Buffet 2

Kleines Salatbuffet 3+1

\*\*\*

Burgunderbraten mit Champignons

Spießbraten a la Dörfler

Geschmortes Hähnchen

Grünkernküchle mit Kräuterschmand

dazu

Serviettenknödel

Spätzle

buntes Marktgemüse

\*\*\*

Mousse a Chocolat

Panna Cotta mit Himbeersauce

**Preise auf Anfrage**

-7-



**Dörflers**  
**Catering**

... mal was anderes...

**Buffet 3**

Vorspeisen im Glas

Tomate-Mozzarella

Ratatouille mit Ziegenkäse

Melonensalat mit Parmaschinken

Scharfer Krautsalat mit Garnele im Kartoffelnest

\*\*\*

Blattsalate reich garniert

\*\*\*



Steaks von Pute & Rind  
Schweinelende in Waldpilzrahm  
Schupfnudel Pfanne mit Lauch & Kirschtomaten  
dazu  
Spätzle – Rosmarinkartoffel  
Ofengemüse mit Paprika & Zwiebel

\*\*\*

Dessert im Glas  
Tiramisu mit Beeren  
Mousse au Chocolat  
**Preise auf Anfrage**

-8-



Dörflers  
Catering

#### **Buffet 4**

großes Salatbuffet 5+1  
Tomate & Mozzarella  
Sizilianischer Orangensalat  
3erlei Aufstriche mit Baguette

\*\*\*

Schweineschnitzelchen mit Parmesan Ei Hülle  
Lachsfilet mit Kirschtomaten & Pesto  
Putenbrust im Kräuterspeckmantel

dazu

Kartoffel-Kohlrabi Gratin

breite Nudeln

Kartoffelspalten

buntes Marktgemüse

\*\*\*

Dessert im Glas

Crème Brûlée

Mascarponeschaum mit Erdbeeren

Obstsalat von frischen Früchten

**Preise auf Anfrage**

-9-



Dörflers  
Catering

...Oktober Fest...

Buffet 5

großes Salatbuffet 5+1

gemischtes Brotzeitbrett mit Schinken & Käse

Obatzter mit Laugenstangerl

klone Fleischpflanzerl

3erlei Aufstriche mit Brot, Brötchen & Baguette

\*\*\*

ofenfrische Schweinshaxen

Brathendel

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

dazu

Knödel

Kartoffelsalat

\*\*\*

Apfelkühle mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Kirschen

Preise auf Anfrage

-10-



Dörflers Catering

...**Wunschbuffet**...

<b>Name:</b>					
<b>Anlass:</b>			<b>Datum:</b>		
<b>Veranstaltungsort:</b>			<b>Lieferung:</b>		
			<input type="radio"/>		
			Uhrzeit:		
<b>Personenzahl:</b>			<b>Abholung:</b>		
			<input type="radio"/>		
			Uhrzeit:		

**Kleinigkeiten zum Sektempfang:**

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Butterbrezen	Laugenstangerl	Baguettescheiben		

**Salate & Vorspeisen:**

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Buffet3+1</b>	<b>Buffet 5+1</b>	Tomate Mozzarella	Sizilianischer Orangensalat	Vitello Tonnato
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Melone Schinken	Antipasti Schinken - Oliven	3erlei Aufstriche		
--------------------	--------------------------------	----------------------	--	--

**Vorspeisen im Glas:**

<input type="radio"/> Tomate Mozzarella	<input type="radio"/> Krautsalat Garnele	<input type="radio"/> Ratatouille Ziegenkäse	<input type="radio"/> Kartoffelsalat Schnitzelstreifen
<input type="radio"/> Rindfleischsalat Meerrettich	<input type="radio"/> Couscous Schafskäse Tomaten	<input type="radio"/> Melonensalat Parmaschinken	<input type="radio"/> Gemüsesticks Kräuterschmand

**Hauptgänge:**


**Anmerkungen:** \_\_\_\_\_

**Beilagen & Gemüse:**

<input type="radio"/> Spätzle	<input type="radio"/> Kartoffelknödel	<input type="radio"/> Semmelknödel	<input type="radio"/> Serviettenknödel
<input type="radio"/> breite Nudeln	<input type="radio"/> Kartoffelgratin	<input type="radio"/> Kartoffel-Kohlrabi Gratin	<input type="radio"/> Rösti
<input type="radio"/> Petersilien Kartoffel	<input type="radio"/> Rosmarin Kartoffel	<input type="radio"/> Kartoffel Spalten	<input type="radio"/> Marktgemüse
<input type="radio"/> Ofengemüse Zwiebel & Paprika	<input type="radio"/> Gemüse mit Hollandaise	<input type="radio"/> Rotkraut	<input type="radio"/> Sauerkraut

**Dessert:**

<input type="radio"/> Creme Schokolade	<input type="radio"/> Creme Erdbeer	<input type="radio"/> Creme Zitrone	<input type="radio"/> Creme
<input type="radio"/> Apfelkühle	<input type="radio"/> Kaiserschmarrn	<input type="radio"/> Obstsalat	

**Dessert im Glas:**

O

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Crème Brûlée	Panna Cotta	Tiramisu Beeren	Obstsalat
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Mousse au Chocolat	Bayrisch Crème	Mascarponecrème Erdbeeren	
<b>Gerne erstellen wir ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen!</b>			
<b>Rechungsanschrift:</b>			
<b>Anfahrt:</b>	<b>KM</b>	<b>Personalbedarf:</b>	
		Aufbau:	Abbau: Sonstiges:

-12-



**Dörflers**  
**Catering**

**...Ablauf & Wissenswertes...**

**Anfrage:** Sie haben schon einen Termin für Ihre Veranstaltung? Eine Location auch? Dann rufen Sie uns doch einfach mal an.... **07932/620 oder noch einfacher per WhatsApp 0178/5278750.**

Wir melden uns zeitnah bei Ihnen.

**Beratung & Angebot:** Gerne beraten wir Sie hier in Schonach oder Sie stellen sich Ihr Wunschbuffet mithilfe unserer Catering-Mappe zusammen ein individuelles Angebot erhalten Sie anschließend.

**Vertragsabschluss & Anzahlungsmodalitäten:** Sollte unser Angebot Ihren Vorstellungen entsprechen bitten wir Sie den **unterzeichneten Vertrag an uns zurückzusenden.** Mit **Vertragsunterzeichnung und Eingang der Anzahlung ist der Termin & und das gewünschte Buffet für Sie reserviert.**

**Stornieren des Auftrages:**

Natürlich können Sie Ihre Veranstaltung auch **schriftlich stornieren...**

bis 2 Wochen vor Veranstaltungstermin **kostenfrei**

ab 2 Wochen vor Veranstaltungstermin behalten wir die geleistete Anzahlung ein.

**Gästezahl:** Bitte teilen Sie uns **7 Tage vor der Veranstaltung** die **endgültige Personenzahl** per WhatsApp 0178/5278750 mit – wir benötigen dies zur Rechnungsstellung.

**Rechnung:** Unsere Abschlussrechnung erhalten Sie ca 7 Tage nach der Veranstaltung.

### **An was noch zu denken ist ...**

#### **NICHT im Menüpreis enthalten sind:**

- Lieferung von Gläsern, Tellern und Besteck
- Dekoration wie Blumen, Kerzen usw.
- Tischdecken und Servietten
- Service am Tisch und Spülen