



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

-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
- Schäufele
- 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

Apfelküchle mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Kirschen

Preise auf Anfrage

-10-



Dörflers Catering

...**Wunschbuffet**...

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

Kleinigkeiten zum Sektempfang:

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

Salate & Vorspeisen:

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buffet3+1	Buffet 5+1	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 Creme	Mascarponecreme Erdbeeren	
Gerne erstellen wir ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen!			
Rechungsanschrift:			
Anfahrt:	KM	Personalbedarf:	
		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