**Dörflers**

**Catering**

**Feiern Sie mit uns..**

..ob Hochzeit, Jubiläum oder 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

* Apfelküchle 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

Creme Brûlée

Mascarponeschaum mit Erdbeeren

Obstsalat von frischen Früchten

**Preise auf Anfrage**

-9-

**Dörflers**

**Catering**

**…Oktober Fest…**

Buffet 5

großes Salatbuffet 5+1

gemischtes Brotzeitbrettl 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: O**Uhrzeit: |
| **Personenzahl:** |  | **Abholung: O**Uhrzeit: |

**Kleinigkeiten zum Sektempfang: O**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| OButterbrezen | OLaugenstangerl | OBaguettescheiben | O | O |

**Salate & Vorspeisen: O**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| O**Buffet3+1** | O**Buffet 5+1** | OTomateMozzarella | OSizilianischerOrangensalat | OVitelloTonnato |
| OMeloneSchinken | OAntipastiSchinken - Oliven | O3erleiAufstriche | O | O |

**Vorspeisen im Glas: O**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| OTomateMozzarella | OKrautsalatGarnele | ORatatouilleZiegenkäse | OKartoffelsalatSchnitzelstreifen |
| ORindfleischsalatMeerrettich | OCouscousSchafskäse Tomaten | OMelonensalatParmaschinken | OGemüsesticksKräuterschmand |

**Hauptgänge: O**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

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

**Beilagen & Gemüse: O**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| OSpätzle | OKartoffelknödel | OSemmelknödel | OServiettenknödel |
| Obreite Nudeln | OKartoffelgratin | OKartoffel-KohlrabiGratin | ORösti |
| OPetersilienKartoffel | ORosmarinKartoffel | OKartoffelSpalten | OMarktgemüse |
| OOfengemüseZwiebel & Paprika | OGemüse mitHollandaise | ORotkraut | OSauerkraut |

**Dessert: O**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| OCreme Schokolade | OCremeErdbeer | OCremeZitrone | OCreme |
| OApfelküchle | OKaiserschmarrn | OObstsalat  |  |

**Dessert im Glas: O**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| OCreme Brûlée | OPana Cotta | OTiramisu Beeren | OObstsalat |
| OMousse au Chocolat | OBayrisch Creme | OMascarponecremeErdbeeren |  |
| **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 Vertag 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

-13-