

LEIDENSCHAFT! GENUSS IST UNSERE

# Vogt

CATERING

# GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Als Familienbetrieb setzen wir auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität. „Genuss ist unsere Leidenschaft“, ist die Philosophie, die wir leben.

Gemeinsam mit unserem Küchenteam, die täglich Bestellungen jeglicher Art vom Fingerfood bis hin zum feinen Schmorbraten bewerkstelligen, erfüllen wir diese Philosophie. Essentiell ist der Spaß an der Arbeit, die Liebe zum Detail und eine stetige Weiterentwicklung.

Unser Partyservice zeichnet sich durch ein sehr individuelles, kundenorientiertes Catering aus. Eine gute Beratung ist die Grundlage unserer Arbeit. Wir gehen auf jeden noch so besonderen Kundenwunsch ein und finden eine maßgeschneiderte Lösung. Vom Buffet über Geburtstagsfeiern, Themenparties oder Hochzeiten bis hin zu Firmenveranstaltungen mit Full-Service und komplettem Equipment.

Wir sind für Sie da und beraten Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

The image shows two handwritten signatures in blue ink. The signature on the left is 'Susanna' and the signature on the right is 'Dieter'. Both are written in a cursive, flowing style.



**DIETER VOGT**

Meister des Handwerks.  
Mit viel Liebe zum Detail zaubert  
er Spezialitäten auf das Buffet  
und ein Lächeln auf die Gesichter  
der Gäste.

**SUSANNE VOGT**

Kopf und Seele des Unternehmens.  
Susanne gewährleistet das perfekte  
Zusammenspiel, ob in der Metzgerei,  
beim Catering oder der Organisation  
größerer Veranstaltungen. Beratung  
und Service mit Herzblut.

# Inhalt

## VORWORT

## FINGERFOOD

Klassiker	9
Kanapee	9
Spieße	10
Löffelfood	10
Aus dem Glas	10
Deftig Warmes	11

## VORSPEISEN

Suppen	13
Aus dem Meer	13
Mit Fleisch	13
Nicht Fisch, Nicht Fleisch	13
Antipasti	13
Saisonales	13

## FLEISCH

Schweinefleisch vom Schwäbisch	15
Hällischen Landschwein	
Rind	15
Kalb	15
Lamm	16
Geflügel	16
Wild	16

## FISCH

Aus dem Wasser	19
----------------	----

## BEILAGEN, GEMÜSE UND VEGETARISCHES

Begleiter	21
Gemüsevariationen	21
Vegetarische Gerichte	23
Salate	23
Brot, Butter und Dips	23

## DESSERT

Fruchtig	25
Klassisch	25
Saisonal	25

## BUFFETS

### Buffets für 25 Pers.

Feines Fingerfoodbuffet	27
Klassisches Fingerfoodbuffet	27
Klassisches kaltes Buffet	28
Pfälzer Buffet	28
Mediterranes Buffet	28
Spanisches Buffet	29

### Grillbuffet für 50 Pers.

	30
--	----

### Hochzeitsbuffet für 70 Pers.

	31
--	----

## HAUPTGÄNGE (20 PERS.)

Klassiker für Jedermann	33
Fleischeslust	33

## HINWEISE

	35
--	----



Weißwurstsalat mit frischen Radieschen

# Fingerfood

## KLASSIKER

### Keine halben Sachen (auf Tafel- oder Fitkornbrötchen)

½ Brötchen mit Schinken-, Wurst- & Käseaufschnitt .....	Stück	2,20 €
Das Ganze etwas feiner:		
Putenaufschnitt, verschiedener kalter Bratenbelag auf Tafelbrötchen .....	Stück	2,60 €
auf Fitkornbrötchen .....	Stück	2,90 €
hochwertige Käseauswahl auf einem Fitkornbrötchen .....	Stück	2,90 €
Norweger Lachs auf einem Tafelbrötchen .....	Stück	3,50 €
Forellenfilet zart geräuchert auf einem Tafelbrötchen .....	Stück	3,50 €

### Riesenspaß mit unserer Riesenbrezel

Tomaten und Mozzarella .....	Stück	52,- €
Verschiedener Käsebelag .....	Stück	58,- €
Verschiedener Wurstbelag .....	Stück	52,- €

## KANAPEE

### Feinschmecker- Häppchen auf hellem Roggen- oder Fitkornbrot

Norweger Lachs, Graved Lachs und Forellenfilet zart geräuchert .....	Stück	2,60 €
Feine Braten- und Käseauswahl .....	Stück	2,20 €

Torteletts mit Forellen-, Lachsmousse oder Avocadocreme gefüllt .....	Stück	1,20 €
-----------------------------------------------------------------------	-------	--------



Klassiker	9
Kanapee	9
Spieße	10
Löffelfood	10
Aus dem Glas	10
Deftig Warmes	11

## SPIESSE

### Klassiker

Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt auf dem Spieß .....	Stück	2,20 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto und frischem Basilikum .....	Stück	2,20 €
Käsespieße mit Weintrauben .....	Stück	1,80 €
Satéspeieße mit Currydip .....	Stück	2,20 €
Schnitzelspieße mit Tomatenpesto .....	Stück	2,20 €

### Besondere Spezialitäten

Lachs-Garnelenspieß mit Orangen-Minz-Creme .....	Stück	3,50 €
Bunte Gemüßespieße .....	Stück	2,20 €
Champignon-Praline mit Kräuterfrischkäse .....	Stück	2,00 €
Auberginen- und Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt .....	Stück	2,20 €
Zucchinirollchen mit Ricotta, getrockneter Tomate und Schnittlauch .....	Stück	2,20 €
Trüffelsalami mit Parmesan .....	Stück	2,20 €
Hackfleischbällchen mit Gurke und Wasabi .....	Stück	2,00 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken .....	Stück	3,50 €
Früchte im Speckmantel .....	Stück	1,20 €
Gemüsetatar mit Pumpernickel und Granatapfel .....	Stück	2,20 €
Garnele mit Limette .....	Stück	3,50 €

## LÖFFELFOOD

Kräutercreperöllchen mit Lachs und Meerrettichmousse gefüllt .....	Stück	2,60 €
Gefülltes Ei mit Quark und Kresse .....	Stück	2,20 €
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons gefüllt .....	Stück	2,20 €

## AUS DEM GLAS

Lachstatar auf Avocado und Meerrettich .....	Stück	3,50 €
Büsumer Krabbcocktail mit Staudensellerie und Traubenkernöl .....	Stück	3,80 €
Glasnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet auf Zitronengras .....	Stück	2,60 €
Asiatischer Geflügelsalat mit Curryvinaigrette .....	Stück	2,60 €
Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum & Tomate .....	Stück	2,60 €
Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse .....	Stück	2,60 €
Eine bayrische Köstlichkeit: Weißwurstsalat mit frischen Radieschen .....	Stück	2,60 €
Melonensalat mit Parmaschinken-Blüte .....	Stück	2,60 €
Rinderfilet auf Papayasalat .....	Stück	3,50 €
Tête de Moine mit marinierten Feigen .....	Stück	2,80 €

## DEFTIG WARMES

### Quiche Variation

Schinken-Champignon-Füllung .....	Stück	2,20 €
Gemüsefüllung .....	Stück	2,00 €
Lachs-Brokkoli-Füllung .....	Stück	2,40 €
Saisonal mit Spargelfüllung .....	Stück	2,40 €

**Körnige Blätterteigschinkenhörnchen mit Gruyere Käse .....** Stück 2,20 €

**Champignon Blätterteighalbmunde .....** Stück 2,20 €

**Würstchen im Schlafrock .....** Stück 2,20 €

**Partyfrikadellen .....** Stück 1,40 €

wahlweise aus Kalbfleisch .....

**Hähnchenunterkeule gegrillt .....** Stück 1,50 €

### Crostinis in verschiedener Variation

Tomaten auf Schafskäsecreme .....	Stück	2,20 €
Gratinierter Brikäse mit Feigen .....	Stück	2,20 €
Pollo Tonnato auf Crostinis mit gegrilltem Gemüse .....	Stück	2,60 €

Angepasst an den saisonalen Kalender bieten wir Ihnen noch weitere Köstlichkeiten passend zur Jahreszeit. Gerne besprechen wir diese Angebote mit Ihnen individuell und persönlich.



# Vorspeisen

## SUPPEN

Kalte Tomaten-Gazpacho mit frischem Basilikum aus dem Glas

Eisgekühlte Gurkensuppe mit Garnelenspieß

Klare Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Gulaschsuppe

Kartoffel-, Petersilienwurz-, Kürbis-, Karotten-Ingwer-, Tomatensuppe

Dahner Lauchcremesuppe mit Maronenklößchen

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Frühlingssuppe mit Flädle, grünem Spargel und Möhren



Suppe auf Anfrage auch vegan möglich

## AUS DEM MEER

Forellenfilet zart geräuchert mit Sahnemeerrettich

Norweger Lachs und Graved Lachs mit Dillsensauce

Knusprige Fischesäckchen im Filoteig

Gegrillte Lachsschnitte kalt aufgarniert

Jakobsmuscheln mit mariniertem Gemüse

Krabbencocktail

## MIT FLEISCH

Serranoschinken am Knochen

Honigmelonen mit Parma- oder Serranoschinken

Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato

Kalte Medaillons vom Kalb, Pute und Rind

Reh- oder Hirschrücken rosa gegrillt mit Waldorfsalat und Preiselbeeren

Entenbrustfilet zart geräuchert mit Cumberlandsauce

Hausgemachte Leberpasteten vom Schwein und Wild an Rotweingelee

Saumagencarpaccio mit Radieschen-Vinaigrette

Die Toscana Deutschlands auf dem Schnabulierbrett



## NICHT FISCH, NICHT FLEISCH

Zucchinicarpaccio mit Tomaten-Vinaigrette

Pilzcarpaccio mit Zitronensenf-Vinaigrette

Bunte Tomaten mit Burrata saisonal

Caprese mit frischem Basilikum

Gegrillte Artischockenherzen mit Tomaten-Vinaigrette

Gegrillte Feigen mit Pfeffermascarponecreme

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Chutney

Picandou Ziegenfrischkäse karamellisiert

## ANTIPASTI

Antipastiplatten mit verschiedenem Grillgemüse

Aubergine und Zucchini

Paprika mit Parmesanhobel

Austernpilze und Champignons

Verschiedene Karotten

Fenchel

## SAISONALES



Spargelsalat mit Ei

Italienischer Spargelsalat mit Paprika und Weißwein-Vinaigrette

Gegrillter grüner und weißer Spargel, dazu gehobelter Parmesan oder Sauce Tatar

# Fleisch

Schwein	15
Rind	15
Kalb	15
Lamm	16
Geflügel	16
Wild	16

## SCHWEINEFLEISCH VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LAND- SCHWEIN



**Schnitzel aus der Oberschale oder vom Medaillon**

**Krustenbraten von der Schweineschulter**  
**Schweinebäckel klassisch gefüllt mit Dornfelder Sauce**

**Schweinebraten vom saftigen Kammstück mit Butterzwiebeln**

**Brasilianischer Rahmbraten**

**Rollbraten aus dem Schweinekamm in verschiedener Variation**

Petersilie und Zwiebel

Schweinemett

Getrocknete Tomaten mit Pesto

Schafskäse mit Peperoni

**Kaiserfleisch mit Ananas und Gouda überbacken**

**Rieslingschinken gegrillt – auch gerne am Knochen gegrillt**

**Tomahawk Kotelette am Strang gegrillt – lecker überbacken**

**Spanferkel – Keule oder am Ganzen gegrillt**

**Das Schweinchen aus dem Topf**

Hubertuspfanne vom Schweinekamm

Gyros mit Tzatziki

Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce

Chili con Carne

Filettopf mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und grünem Pfeffer

Lendentraum in Chili-Sahnesauce und Pfirsichen

Gemischte Filetspitzen vom Rind, Kalb und Schwein in Weißweinfond

**Etwas zum Auspacken und Genießen**

Kasseler Kamm im Blätterteig

Schweinefilet Wellington oder Colbert (Wirsingmantel)

## RIND

**Feinstes vom Rind – von unserem deutschen Weiderind der Hohenlohe**



**Burgunderbraten aus dem Mittelbug oder der Nuss**

**Sauerbraten nach Oma´s Rezept**

**Rinderrouladen nach Hausfrauenart gefüllt**

**Boeuf Bourguignon**

**Rindergeschnetzeltes Stroganoff aus der Hüfte oder aus dem Filet**

**Rinderbäckel in Hagebuttensauce mit Apfelkompott**

**Rosmarinschmorbraten aus der zarten Rinderhüfte**

**Suppenfleisch Tafelspitz oder Mittelbug mit Meerrettichsauce**

**Rinderrostbraten vom Entrecôte**

**Roastbeef mit Kräuterkruste**

**Großes Rib Eye am Knochen gegrillt**

**Zartes Rinderfilet**

**Rinderfilet Wellington**

## KALB

**Original Wiener Schnitzel aus der Oberschale oder vom Filet**

**Kalbsrollbraten mit verschiedenen Füllvariationen**

**Kalbsbrust nach Oma´s Rezept**

**Kalbsbraten aus der Hüfte auf Tomatenpilzgemüse**

**Kalbsröllchen mit Champignons in Weißweinsauce**

**Ossobucco auf mediterranem Gemüse**

**Gegrillter Kalbsrücken**

**Gegrilltes Kalbsfilet in einer feinen Kräuterrahmsauce mit Pilzen der Saison**

**Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art**

## LAMM

Toskanische Lammkeule mit Rosmarin und Thymian

Lammhaxen geschmort

## GEFLÜGEL

Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert

Involtini von der Pute mit Blattspinat und Frischkäse gefüllt

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce

mit Pfirsichen in Chilisahnesauce

Putengulasch mit Zucchini in Curryrahmsauce

Putenrollbraten mit verschiedenen Füllungen

Hähnchencurry mit Zuckerschoten

Hähnchenbrustfilet

mit Blattspinat und Rieslingsauce

auf Paprika-Karottengemüse mit Curryrahmsauce

als Saltimbocca mit Marsalasauce

als Pollo al Lemone fein gegrillt

Hähnchenbrustpiccata mit Steinpilzen

Piccata von der Hähnchenbrust - alla Milanese

Coq au vin mit Speck und Pilzen

Entenbrustfilet in Orangen-Feigensauce

Geschmorte Gänsekeule und Gänsebrust

Geschmorter Gänsebraten – die Gans im Ganzen

## WILD

Wildgulasch mit Pfifferlingen in Burgundersauce

Wildschweinbraten in Dornfeldersauce

Hirschrouladen mit Waldpilzfüllung, Thymian und Rotweinzwiebeln

Rehkeulen mit Rotweinsauce



# Fisch

## AUS DEM WASSER

Spaghetti mit verschiedenem Gemüse und Garnelen im Weißweinsugo

Lachslasagne mit frischem Blattspinat

Lachsschnitte auf Gemüsejulienne mit feiner Dillsauce

Kabeljau auf Lauchgemüse und kandierten Tomaten und leichter Zitronensauce

Zander

Rote Beete Ragout mit Meerrettichschaum

Seeteufelspieß mit Gemüsespaghetti und pikanter Tomatensauce



Lachsschnitte

# Beilagen, Gemüse und Vegetarisches



Begleiter	21
Gemüsevariationen	21
Vegetarische Gerichte	23
Salate	23
Brot, Butter und Dips	23

## BEGLEITER

### Die Kartoffel – unser Grumbeer-

- Fein angebraten mit Majoran, Petersilie oder Rosmarin
- Als Kartoffelgratin
- Kartoffel-Gemüse-Auflauf
- Püriertes
  - Klassisches Kartoffelpüree
  - Sellerie-Kartoffelpüree
  - Süßkartoffelpüree mit Kokosmilch und Ingwer
- Gnocchi in Salbeibutter

### Die Knödelei

- Kartoffel-, Semmel-, Spinat- oder Brezn´ Knödel

### Teigwaren

- Bauernspätzle, Tagliatelle und Pappardelle

### Reis oder Basmatireis

## GEMÜSEVARIATIONEN

### Klassische Gemüseauswahl aus gedünstetem Gemüse

### Mediterranes Grillgemüse

### Ratatouillegemüse

### Rosenkohl- und Wirsinggemüse

### Wurzelgemüse

### Pfälzer Spargel nach Saison



Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse

## VEGETARISCHE GERICHTE

Melanzane alla Parmigiana - Auberginenauflauf

Mediterrane Gemüselasagne mit gegrilltem Gemüse

Grünes Kartoffel Curry

Gemüsebolognese mit grünen Tagliatellen

Zucchini-Tomatengratin mit Oliven und Thymian

Semmelknödel mit Waldpilzragout und frischen Kräutern

Spinatknödel mit Parmesansauce

Blumenkohl-Süßkartoffel Gratin

Wirsing- oder Chinakohlrouladen gefüllt mit Kartoffel, Erbsen, Paprikawürfel und Rahmsauce

Grünkernfrikadellen



**VEGAN:**

Auberginenrouladen mit Cashew-Erbsenpüree

Ofenkartoffel mit buntem Paprikacurry und frischer Minze

Risotto mit Champignons und Schlotten

## SALATE

Pfälzer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

Kartoffel-Gurkensalat

Spaghettinsalat mit eingelegten Tomaten und Oliven

Pastanudelsalat mit Erbsen, Cocktailtomaten und Basilikum

Couscoussalat mit buntem Gemüse

Geflügelsalat Hawaii mit Ananas und Mandel

Asiatischer Geflügelsalat mit Karotten, Lauch und Curry

Klassischer Rindfleischsalat mit Gemüse

Rindfleischsalat mit frischen Radieschen und Wokdressing

Bunter Gemüsesalat aus blanchiertem Gemüse  
Radieschensalat

Gurkensalat

Bohnensalat mit roten Zwiebeln

Bauernsalat

**Blattsalate**

Bunte Salatvariation mit Radieschen

Italienischer Salat mit Ei, Tomaten und Schinken-Käsestreifen

Wildkräutersalat

Feldsalat mit Speck und Croutons

Endiviensalat mit Cocktailltomaten

**Dazu reichen wir hausgemachte Dressings**

Frenchdressing

Vinaigrette

Balsamico Vinaigrette

## BROT, BUTTER UND DIPS

**Brotauswahl**

Parisienne

Olivenbrot

Walnussbrot

Holzofenkruste

Partybrötchen und Laugenkonfekt

**Dip it!**

Knoblauch- und Kräuterdip

Currydip

Guacamole mit leichter Zitrusnote

Frankfurter Grüne Sauce

Tzatziki

Gemüsesalsa

Kräuterfrischkäse

**Butter bei die Tische**

Tomatenbutter

Zitronenbutter

Olivenbutter

Saisonal: Bärlauchbutter

# Dessert

## FRUCHTIG

Frischer Obstsalat nach Saison in allen Variationen  
Fruchtspieße  
Joghurtcreme mit feiner Zitrusnote  
Lemonquark mit Trauben oder frischen Beeren  
Honigananas mit Mascarponecreme und Crumble  
Mangotiramisu mit Cantuccini  
Beerensalat - saisonal mit Pfälzer Erdbeeren  
Winzersektschaumcreme  
Brombeerquark mit Amarettinis  
Aperolgelee mit Kokoscreme  
Delice Cafe Noir

## KLASSISCH

Tiramisu  
Mousse au Chocolat  
Capuccinomousse  
Creme Caramel  
Panna Cotta mit Früchten der Saison

## SAISONAL



Zimt-Mousse mit Orangencarpaccio  
Apfeltrifle mit Biskuit  
Lebkuchenmousse



# Buffet

Buffets für 25 Pers.	27
Grillbuffet für 50 Pers.	30
Hochzeitsbuffet für 70 Pers.	31

## BUFFETS

für 25 Personen

<b>Feines Fingerfoodbuffet</b> .....	33,80 €
Lachs-Garnelenspieße mit Orangenminzcreme	bei Abholung
Jakobsmuschel mit mariniertem Gemüse	
Gemüsetatar auf Pumpernickel mit Granatapfel	
Champignonpralinen mit Kräuterfrischkäse	
Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt	
Trüffelsalami mit Parmesan und Oliven	
Quiche mit Gemüsefüllung	
Satéspeße vom Hähnchenbrustfilet und Currydip	
Schnitzelspeße mit Tomatenpesto	
Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse	
Rinderfilet auf Papayasalat	
Crostinis mit gebackenem Brikäse und Feigen	
Fruchtspeße	
Parisiennebrot	
<b>Klassisches Fingerfoodbuffet</b> .....	22,80 €
Häppchen verschieden belegt mit Norweger Lachs, Bratenauswahl und Käsevariation	bei Abholung
Auberginen- und Zucchinirollchen mit Schafskäse	
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und Champignons	
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum	
Pflaumen und Datteln im Speckmantel	
Minipartybällchen mit Gurke und Wasabidip	
Quiche Lorraine mit Lachs-Brokkoli-Füllung	
Käsespeße mit Weintrauben	
Unsere hausgemachte Gulaschsuppe	
Parisiennebrot	

<b>Klassisches kaltes Buffet</b> .....	33,80 €
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	incl. Anlieferung
Norweger Lachs mit Dillsenfauce	
Krabbencocktail im kleinen Glas	
Antipastiauswahl aus Auberginen, Zucchini und gegrillte Paprika mit Parmesan	
Gefüllte Eier mit Quark und Kresse	
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt	
Gegrillte Medaillons von der Pute und dem Schwein	
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat	
Pfälzer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck	
Gefügelsalat Hawaii	
Bauernsalat	
Mettigel	
Käseauswahl vom Brett	
Parisienne, Partybrötchen und Butter	

<b>Pfälzer Buffet</b> .....	27,80 €
Pfälzische Crostinis mit Griewe- & Lewerworscht	incl. Anlieferung
Holzofenschnitte mit Parmesan und Rucola	
Früchte im Speckmantel	
Schwartenmagensalat im Weckglas	
Pfälzer Saumagen mit Butterzwiebeln	
Hausmacher Bratwurst	
Kleine Leberknödel mit kräftig dunkler Soße	
Sauerkraut mit Speck	
Kartoffelpüree	
Weißer Käs und Pellkartoffel	
Winzersektschaumcreme mit Schattenmorellen	
Holzofenbrot	

<b>Mediterranes Buffet</b> .....	34,40 €
Schnabulierbrett mit italienischen Köstlichkeiten: Parmaschinken, Südtiroler Schinken und Italienischer Salami,	incl. Anlieferung
gegrillter Paprika und gehobeltem Parmesan	
Zucchinicarpaccio mit Champagnervinaigrette	
Bunter Tomatensalat mit Zitronen-Vanille-Dressing und Fetakäse Saisonal	
Fleischlasagne	
Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Marsalasauce	
„Melanzane alla Parmigiana“ – Auberginenaufauf	
Rosmarinkartoffel	
Panna Cotta mit Früchten der Saison	
Tiramisu im kleinen Glas	
Parisiennebrot	

<b>Spanisches Buffet</b> .....	36,40 €
Gazpacho im Weckglas	incl. Anlieferung
Datteln im Speckmantel	
Eingelegte Paprikaschoten	
Sherryzwiebeln	
Hackfleischbällchen mit Chorizo in Tomatensauce	
Sherryhähnchen	
Safranreis mit Zuckerschoten und Chilifäden	
Schweinefilet mit Aprikosensauce	
Tagliatelle	
Grillgemüse	
Pfirsiche mit Mandelcreme	
Creme Caramel	
Parisiennebrot	



# GRILLBUFFET

für 50 Personen

Wir empfehlen hier 2 Personen zum Service.

<b>Vorspeise als Flying Dinner</b> .....	52,80 € p. P. incl. 19% MwSt.
Tortellets mit Avocado-creme	
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons	
Trüffelsalami mit Parmesan und Olive	
Früchte im Speckmantel	
Crostinis mit	
Briekäse und Feigen	
Schafskäsecreme und Tomaten	
Lachsschnitte mit Zitronenpfeffer	
Kleine Grillwürstchen	
Rinderhüftsteaks mit Rosmarinmarinade	
Spieße vom Schweinefilet mit Peperoni	
Feine Filets vom Hähnchen	
Mediterrane Schafskäseschiffchen	
Knoblauchdip	
Guacamole mit leichter Zitrusnote	
Gemüsesalsa	
Mediterranes Grillgemüse der Saison	
Rosmarinkartoffel mit Schale	
Gurkensalat mit frischem Dill	
Spaghettinsalat	
Joghurtceme mit Beeren der Saison	
Mangotiramisu mit Cantuccinikexen	
Parisienebrot und Olivenbrot	



# HOCHZEITSBUFFET

für 70 Personen

Wir empfehlen hier je nach Aufwand mindestens 3 Personen zum Service.

<b>Gruß aus der Küche</b> .....	57,40 € p. P. incl. 19% MwSt.
Saumagenbratwürstchen mit Rahmsauerkraut und einem Klecks Bratensauce	
<b>Vorspeisenteller</b>	
Knuspriges Fischesäckchen im Filoteig	
Melonensalat mit Parmaschinkenblüte	
Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum und Tomate	
Das Ganze serviert mit einem Wildkräuterbouquet	
<b>Hauptgang am Buffet</b>	
Geschmorte Kalbskeule mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer	
Bratensoße	
Zander auf Lauchgemüse und kandierten Tomaten	
Petersilienkartoffelpüree	
Pappardelle	
Kartoffelgratin	
Mediterrane Gemüseauswahl	
Gegrillte Riesenchampignons mit Gemüsesalsa und Parmesan gefüllt	
Dessert im kleinen Glas	
Joghurtisotto mit Aperol-Jus	
Capuccinomousse	
Mitternachtssnack	
Verschiedene getrocknete Würste aus der Hand	
Käsespieße	

# Hauptgänge

Die Hauptgänge sind für  
20 Personen kalkuliert.  
Bei Änderung der Personenzahl  
oder der Zusammenstellung ist  
eine neue Kalkulation nötig.

## KLASSIKER FÜR JEDERMANN

für 20 Personen

<b>Variante 1</b> .....	22,80 € p. P.
Zwiebelrostbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Butterzwiebeln und Sauce	bei Abholung
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Rieslingsauce	
Bauernspätzle	
Kartoffelgratin	
Klassische Gemüseauswahl	
<b>Variante 2</b> .....	23,80 € p. P.
Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Burgundersauce	bei Abholung
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce	
Kartoffelknödel mit Croutons	
Bauernspätzle	
Klassische Gemüseauswahl	
<b>Variante 3</b> .....	23,80 € p. P.
Putenrollbraten mit frischen Kräutern und Geflügelsauce	
Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und Pfefferkörnern	
Bauernspätzle	
Kartoffelgratin	
Klassische Gemüseauswahl	

## FLEISCHESLUST

mit passenden Dips und Saucen!

<b>Putensteak</b> .....	11,80 €
Rieslingschinken aus der Schweinekeule vom Schwäbisch Hällischen Landschwein	
Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert	
Knoblauchdip	
Kräuterdip	
<b>Krustenbraten</b> .....	9,40 €
Krustenbraten aus dem Schweinebug vom Schwäbisch Hällischen Landschwein	
Bratensauce	
<b>Schweinerollbraten</b> .....	9,40 €
Schweinerollbraten mit verschiedenen Füllungen	
Mit Petersilie und Zwiebeln	
Mit Schafskäse und Peperoni	
Sauce	

# Hinweise

## EQUIPMENT

**Wir statten ihre Veranstaltung gerne mit dem nötigen Equipment aus.  
Mit Buchung unseres Caterings haben wir für Sie folgendes Equipment  
im Angebot:**

Stofftischdecken, weiß 140/140 inkl. Reinigung

Stofftischdecken, weiß 135/220 inkl. Reinigung

Stoffservietten, weiß 45/45 inkl. Reinigung

Bierzelthussen für komplette Garnitur, weiß mit Polsterung, inkl. Reinigung

Stehische

Stehischhussen Stretch, inkl. Reinigung

Sonnenschirme grau mit Granitfuß – Schirmständer, 3m

## WICHTIGE HINWEISE

**Auf Anfrage stellen wir Ihnen natürlich auch sehr gerne Teller, Bestecke oder  
Gläser je nach Menüwahl sowie Kaffeemaschinen zur Verfügung.**

**Das geliehene Equipment sollte nach der Veranstaltung schnellstmöglich,  
vorzugsweise am darauffolgenden Werktag nach Haßloch in unser Hauptgeschäft  
(Langgasse 181a, 67454 Haßloch) zurückgebracht werden, sofern es keine  
anderen Vereinbarungen gibt.**

**Außerdem stellen wir Ihnen sehr gerne, je nach Aufwand ihrer Feier, Service-  
personal zur Verfügung.**

**Bei uns wird jeder Kunde individuell und persönlich seinen Wünschen entspre-  
chend bedient und beraten. Dafür nehmen wir uns sehr gerne telefonisch oder  
bei einem Termin in unserem Hauptgeschäft Zeit für Sie. Bitte vereinbaren Sie  
telefonisch vorab einen Termin für eine Besprechung ihrer Veranstaltung.  
Unsere Preise sind Endpreise und ohne Skantomöglichkeit.**

**Bei Leergut-Rückgabe sind die Rechnungen bar oder per EC-Karte zu zahlen.  
Bei Rechnungsstellung bitten wir Sie diese innerhalb von 8 Tagen zu begleichen.**

**Änderungen der Personenzahl oder der Zusammenstellung des Buffets können  
nur bis 7 Tage vor der Veranstaltung umgesetzt werden**

## HASSLOCH

Langgasse 181a

Tel. 0 63 24 / 21 41

Öffnungszeiten Mo – Fr: 7.30 – 12.30, 14.30 – 18 Uhr,

Mittwochnachmittag geschlossen, Sa: 7 – 13 Uhr

Moltkestraße 49

Tel. 0 63 24 / 81 00 05

Öffnungszeiten Mo – Fr: 7.30 – 18, Sa: 7.30 – 13 Uhr

## NW-MUSSBACH

REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15

Tel. 0 63 21 / 49 90 45

Öffnungszeiten Mo – Fr: 7 – 19, Sa: 7 – 16 Uhr

## SPEYER

Gilgenstraße 10

Tel. 0 62 32 / 6 8 5 18 98

Öffnungszeiten Mo – Fr: 8 – 18 Uhr, Sa: 8 – 13 Uhr

[www.metzgerei-vogt.de](http://www.metzgerei-vogt.de)

**Vogt**  
CATERING