



# PREISE

2025

# KLASSIKER

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

½ Brötchen mit Schinken-, Wurst- & Käseaufschnitt	Stück	2,20 €
<b>Das Ganze etwas feiner:</b>		
Putenaufschnitt, verschiedener kalter Bratenbelag und eine hochwertige Käseauswahl	Stück	2,60 €
Norweger Lachs	Stück	3,80 €
Fitkorn mit Pute, Braten, Käse	Stück	3,00 €

## Riesenspaß mit unserer Riesenbrezel

Tomaten und Mozzarella	Stück	52,- €
Verschiedener Käsebelag	Stück	54,- €
Verschiedener Wurstbelag	Stück	48,- €

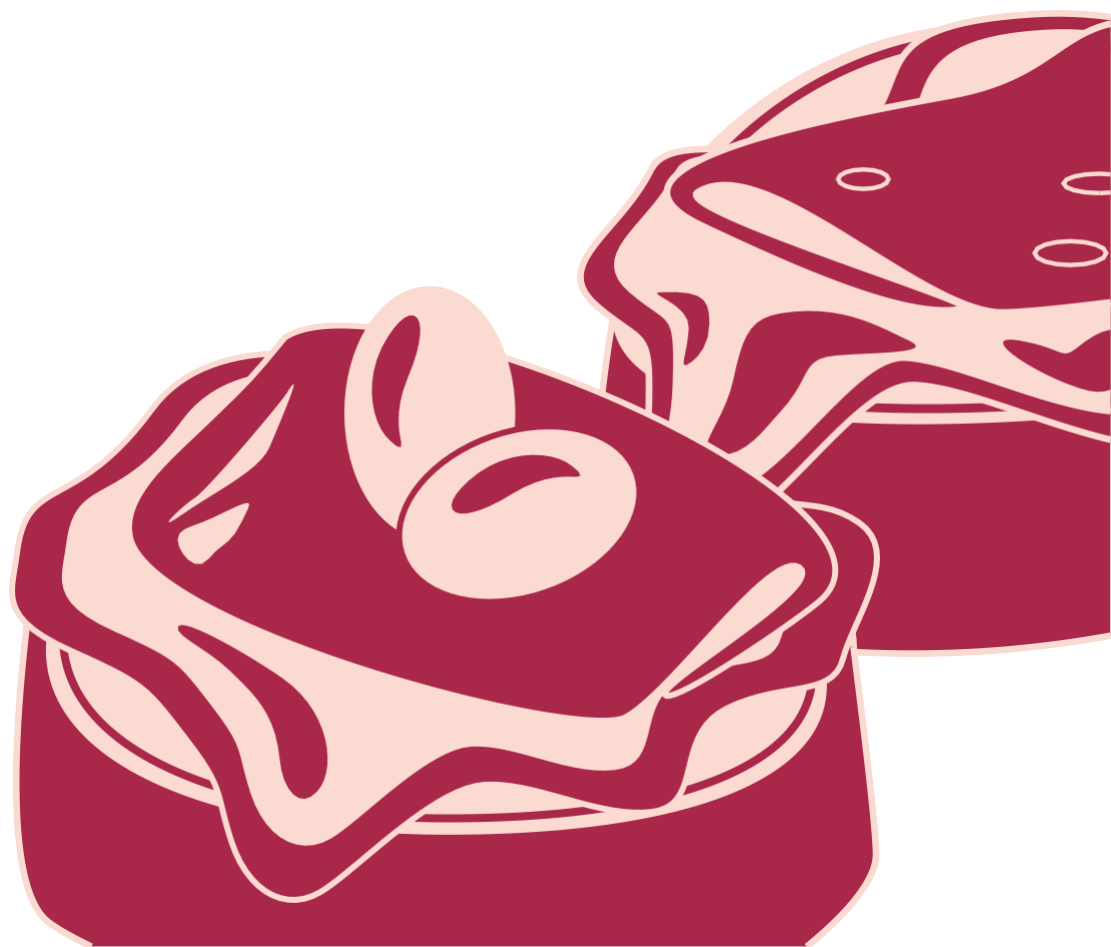
# KANAPEE

## Feinschmecker- Häppchen auf hellem Roggen- oder Fitkornbrot

Norweger Lachs und Graved Lachs	Stück	2,60 €
Forellenfilet zart geräuchert	Stück	2,40 €
Feine Braten- und Käseauswahl	Stück	2,20 €

## Torteleets mit Forellen-, Lachsmousse oder Avocadocreme gefüllt

Stück	1,20 €
-------	--------



# SPIESSE

## Klassiker

Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt auf dem Spieß	Stück	1,80 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto und frischem Basilikum	Stück	1,80 €
Käsespieße mit Weintrauben	Stück	1,80 €
Satéspieße mit Currydip	Stück	2,00 €
Schnitzelspieße mit Tomatenpesto	Stück	2,00 €

## Besondere Spezialitäten

Lachs-Garnelenspieß mit Orangen-Minze-Creme	Stück	3,60 €
Bunte Gemüßespieße	Stück	2,20 €
Champignon-Praline mit Kräuterfrischkäse	Stück	1,80 €
Auberginen- und Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt	Stück	1,80 €
Trüffelsalami mit Parmesan	Stück	1,80 €
Hackfleischbällchen mit Gurke und Wasabi	Stück	1,80 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken	Stück	3,60 €
Früchte im Speckmantel	Stück	1,00 €
Gemüsetatar mit Pumpernickel und Granatapfel	Stück	2,20 €
Garnele mit Limette	Stück	2,40 €

# LÖFFELFOOD

Kräutercreperöllchen mit Lachs und Meerrettichmousse gefüllt	Stück	2,60 €
Gefülltes Ei mit Quark und Kresse	Stück	2,00 €
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und gegrillten Champignons gefüllt	Stück	2,20 €
Roastbeef mit Waldorfsalat	Stück	2,40 €

# 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	2,80 €
Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum & Tomate	Stück	2,80 €
Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse	Stück	2,80 €
Eine bayrische Köstlichkeit: Weißwurstsalat mit frischen Radieschen	Stück	2,60 €
Melonensalat mit Parmaschinken-Blüte	Stück	2,80 €
Rinderfilet auf Papayasalat	Stück	2,80 €
Tête de moinet mit marinierten Feigen	Stück	3,50 €
	Stück	2,80 €

## DEFTIG WARMES

### Quiche Variation

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

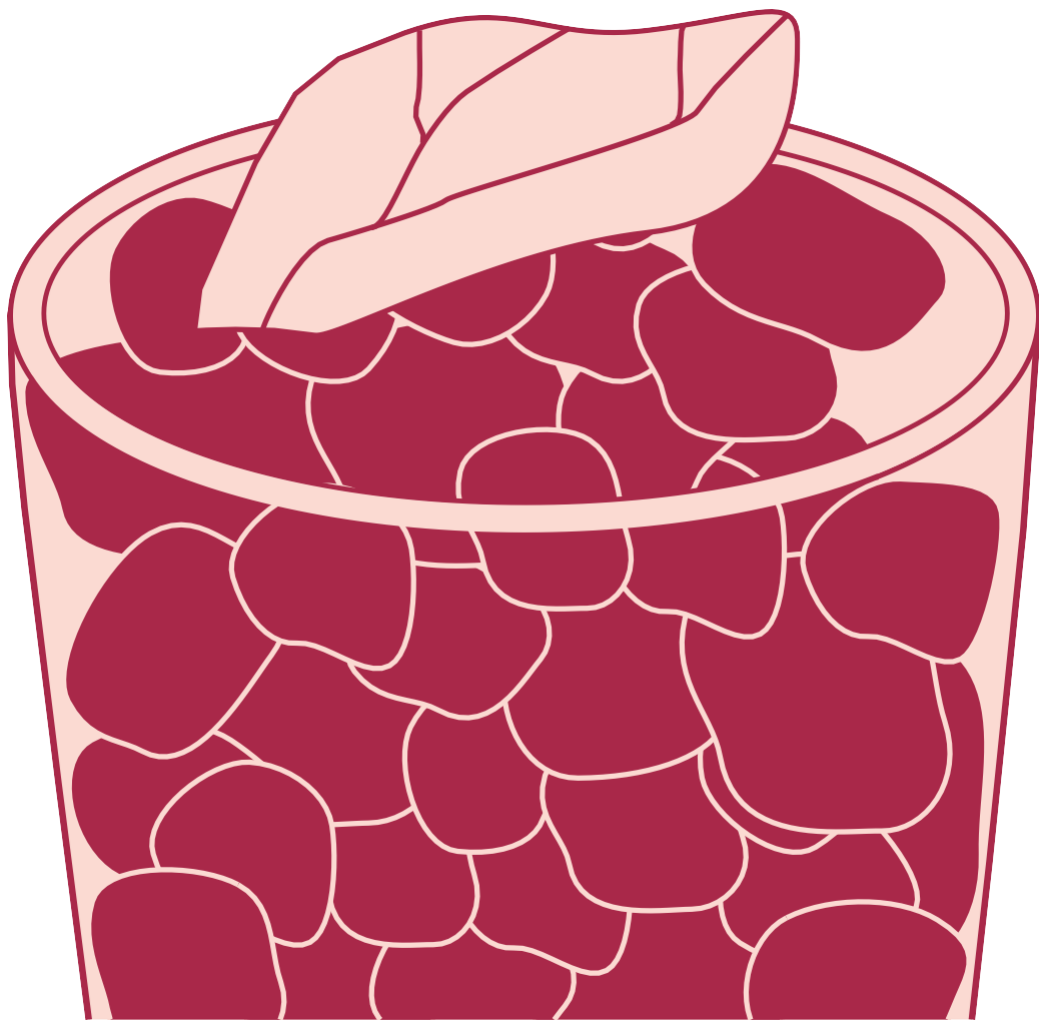
### Körnige Blätterteigschinkenhörnchen mit Gruyere Käse

Champignon Blätterteighalbmonde	Stück	2,00 €
Würstchen im Schlafrock	Stück	2,00 €
Partyfrikadellen	Stück	1,20 €
wahlweise aus Kalbfleisch	Stück	2,00 €
Hähnchenunterkeule gegrillt	Stück	1,80 €

### Crostinis in verschiedener Variation

Tomaten auf Schafskäsecreme .....	Stück	2,00 €
Gratinierter Brikkäse mit Feigen.....	Stück	2,20 €

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



# BUFFETS

für 25 Personen

## Feines Fingerfoodbuffet

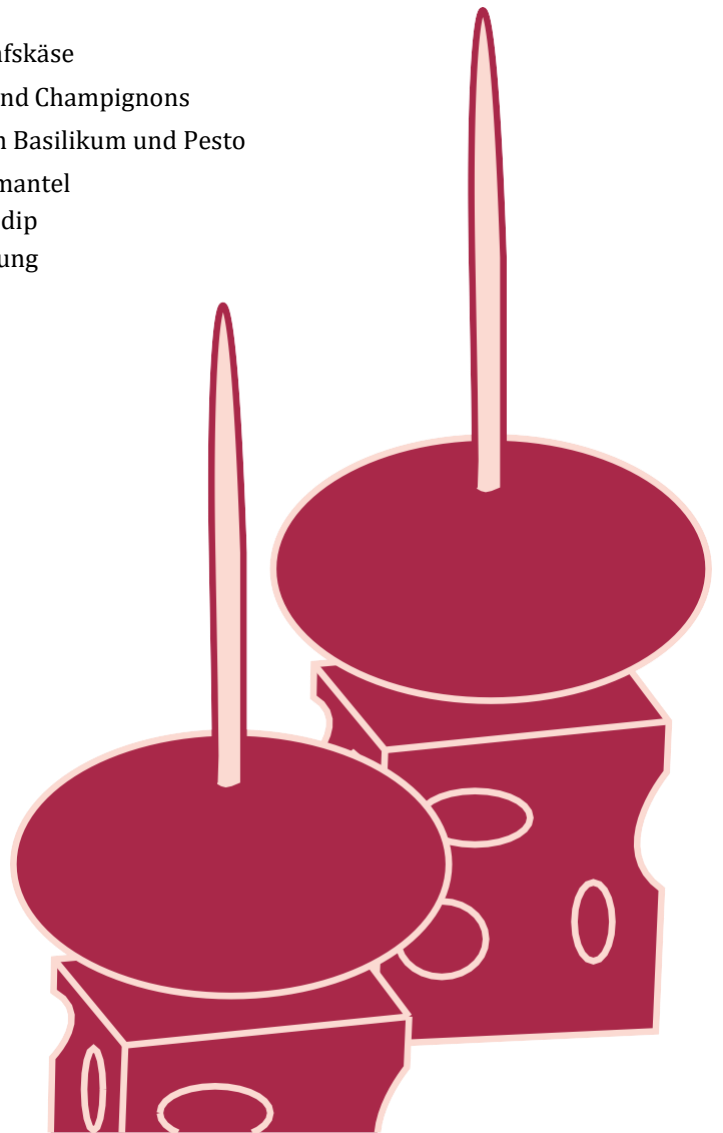
33,80 € p. P.

Lachsgarnelenspieße mit Orangen-Minze-Creme  
Jakobsmuschel mit mariniertem Gemüse  
Gemüsetatar auf Pumpernickel mit Granatapfel  
Champignonpralinen mit Kräuterfrischkäse  
Honigmelone mit Parmaschinken umwickelt  
Trüffelsalami mit Parmesan und Oliven  
Quiche mit Gemüsefüllung  
Satéspieße vom Hähnchenbrustfilet und Currydip  
Schnitzelspieße mit Tomatenpesto  
Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse Rinderfilet  
auf Papayasalat  
Crostinis mit gebackenem Brikkäse und Feigen  
Fruchtspieße  
Parisienebrot

## Klassisches Fingerfoodbuffet

22,8 € p. P.

Häppchen verschieden belegt mit Norweger Lachs,  
Bratenauswahl und Käsevariation  
Aubergine und Zucchinirollchen mit Schafskäse  
Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und Champignons  
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum und Pesto  
gegrillte Pflaumen und Datteln im Speckmantel  
Minipartybällchen mit Gurke und Wasabidip  
Quiche Lorraine mit Lachs-Brokkoli-Füllung  
Käsespieße mit Weintrauben  
  
hausgemachte Gulaschsuppe  
  
Parisiene



### **Klassisches kaltes Buffet**

**33,80 € p. P.**

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Norweger Lachs mit Dillsenfauce  
Krabbencocktail im kleinen Glas  
Antipastiauswahl aus Auberginen, Zucchini und gegrillter 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  
Parisiene, Partybrötchen und Butter

### **Pfälzer Buffet**

**29,40 € p. P.**

Pfälzische Crostinis mit Griewe- & Lewerworscht  
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





### **Mediterranes Buffet**

**33,80 € p. P.**

Schnabulierbrett mit italienischen Köstlichkeiten,  
Parmaschinken, Südtiroler Schinken und Italienischer Salami,  
gegrillter Paprika und gehobeltem Parmesan  
Zucchinicarpaccio mit Champagnervinaigrette  
Bunter Tomatensalat mit Zitronen-Vanille-Dressing  
und Fetakäse saisonal

Fleischlasagne  
Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Marsalasaucce  
„Melanzane alla Parmigiana“ – Auberginenauflauf  
Rosmarinkartoffel

Panna Cotta mit Früchten der Saison  
Tiramisu im kleinen Glas  
Parisiennbrot

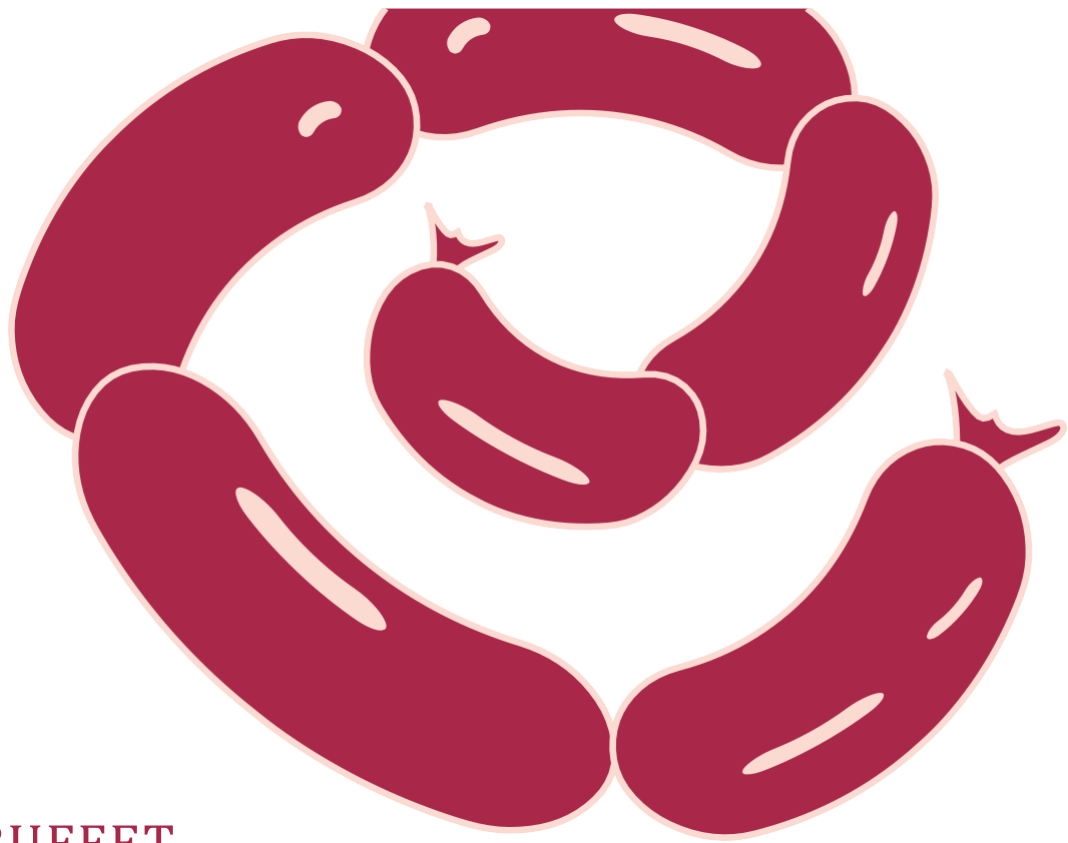
### **Spanisches Buffet**

**35,80 € p. P.**

Gazpacho im Weckglas  
gegrillte 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  
Parisiennbrot



## GRILLBUFFET

für 50 Personen

VOGT CATERING 2025

### Vorspeise als Flying Dinner

Torteletts 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

hausgemachte Gemüsesalsa

Mediterranes Grillgemüse der Saison

Rosmarinkartoffel mit Schale

Gurkensalat mit frischem Dill

Spaghettinialat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Joghurtceme mit Beeren der Saison

Mangotiramisu mit Cantuccinikeksen

Parisienne und Olivenbrot

**49,80 € p. P.**

Wir empfehlen  
hier 2 Personen  
zum Service.

BUFFET

Alle Preise inkl. 19%



# HOCHZEITSBUFFET

für 70 Personen

## **Gruß aus der Küche serviert**

Saumagenbratwürstchen mit Rahmsauerkraut und einem Klecks Bratensauce

## **Vorspeisenteller serviert**

Knuspriges Fischesäckchen im Filoteig  
Melonensalat mit Parmaschinkenblüte  
Schafskäse-Tiramisu mit Basilikum und Tomate  
Wildkräuterbouquet

## **Hauptgang am Buffet**

Geschmorte Kalbskeule mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer  
kräftige Bratensoße  
Zander auf Lauchgemüse und kandierten Tomaten  
Petersilien-Kartoffelpüree  
Pappardelle  
Kartoffelgratin  
Mediterrane Gemüseauswahl  
Gegrillte Riesenchampignons mit Gemüsesalsa und Parmesan gefüllt

## **Dessert im Büffet-Glas**

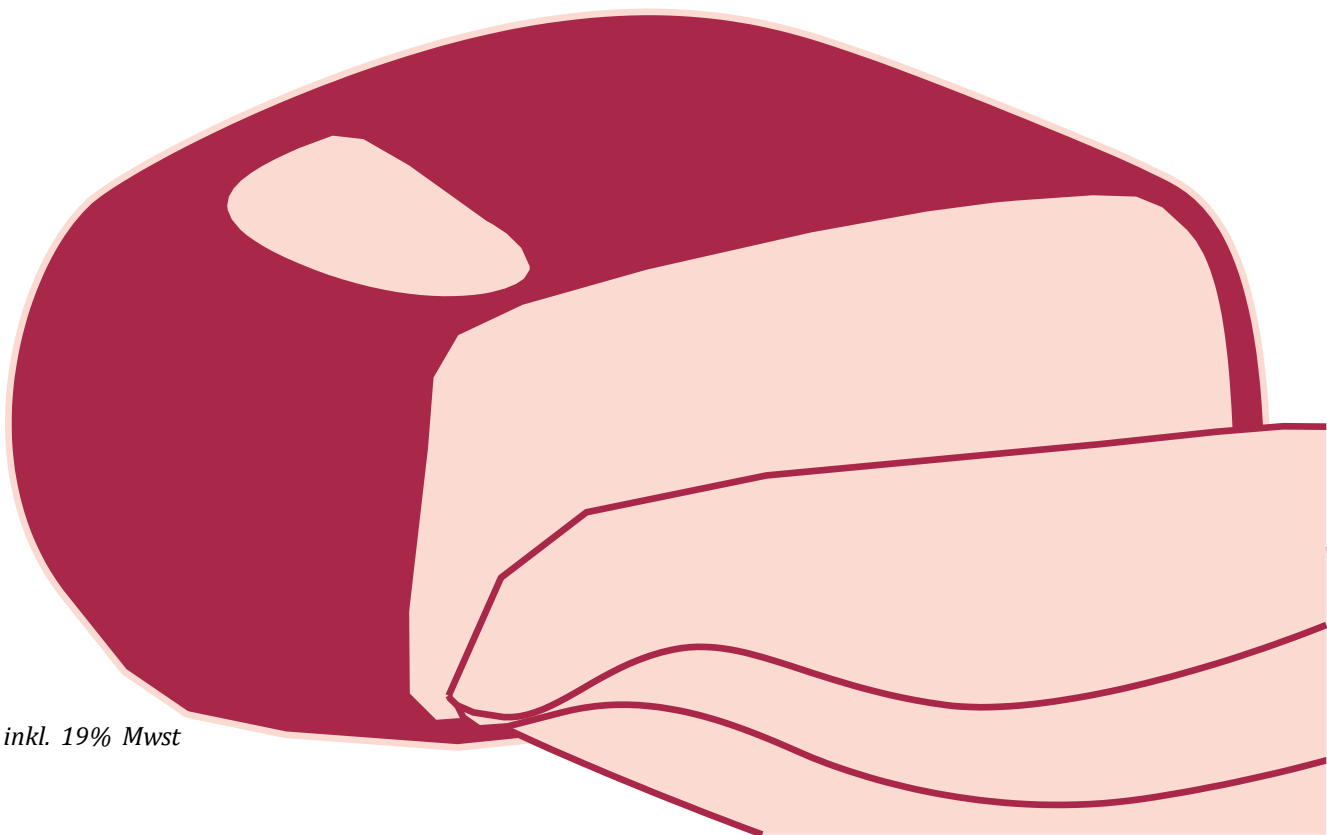
Brombeerquark mit Amarettinis  
Capuccinomousse

## **Mitternachtssnack**

Verschiedene getrocknete Würste aus der Hand  
Käsespieße

**53,80 € p. P.**

Wir empfehlen hier je nach Aufwand mindestens 4 Personen zum Service.



# KLASSIKER FÜR JEDERMANN

für 20 Personen

## Variante 1

21,40 € p. P.

Zwiebelrostbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Butterzwiebeln und Bratensauce

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Rieslingsauce

Bauernspätzle

Kartoffelgratin

Klassische Gemüseauswahl

## Variante 2

21,80 € p. P.

Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Burgundersauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce

Kartoffelknödel mit Croutons

Bauernspätzle

Klassische Gemüseauswahl

## Variante 3

22,40 € p. P.

Putenrollbraten mit frischen Kräutern und Geflügelsauce

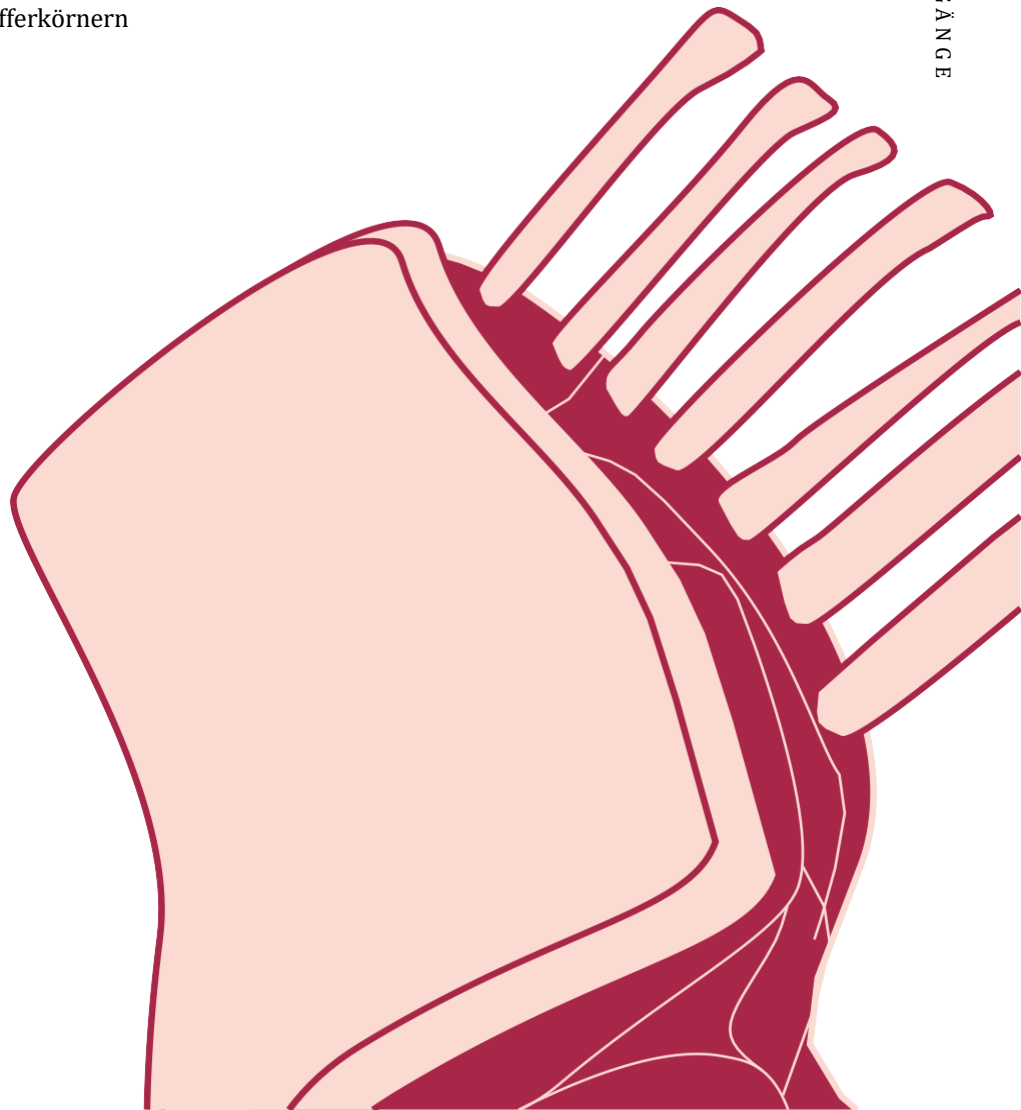
Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons  
in Kräuterrahmsauce und Pfefferkörnern

Bauernspätzle

Kartoffelgratin

Klassische Gemüseauswahl

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



# FLEISCHESLUST

mit passenden Dips und Saucen!

Rieslingschinken aus der Keule vom Hällischen Landschwein **11,80 € p. P.**  
Putensteak mit Tomaten, Mozzarella und Zucchini gratiniert  
Knoblauchdip  
Kräuterdip

Krustenbraten **9,40 € p. P.**  
Krustenbraten aus dem Schweinebug vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
Bratensauce

Schweinerollbraten gewürzt **9,40 € p. P.**  
Schweinerollbraten mit verschiedenen Füllungen  
Mit Petersilie und Zwiebeln  
Mit Schafskäse und Peperoni  
kräftige Bratensauce

VOGT CATERING 2025

