



Wir berechnen Ihr Catering nach Verbrauch, das heißt:

Nur was Sie tatsächlich essen, wird Ihnen auch in Rechnung gestellt.

Wir portionieren bei Ihnen vor Ort, ganz so wie Sie es möchten. Mixen Sie nach Geschmack wir berechnen, wie gesagt, nur anteilig. Wir liefern nichts aufgeschnitten... niemand wird seinem „Schicksal“ überlassen. Diese Preise sind pro Portion: Unsere Portionsgröße beträgt, wenn nicht anders angegeben, im Schnitt 300g Rohgewicht. Inkl. Lieferung und gesetzlicher Umsatzsteuer, allerdings ohne Teller und Besteck. Sollten Sie Teller/Messer/Gabel/Serviette (in Wunschfarbe gewickelt) benötigen, berechnen wir zusätzlich 2,50€, inklusive der Reinigung durch uns.

Frisch vor Ort bei Ihnen, in einem von unseren Küchenanhängern, zubereitet.

Dieses System mit den Hängern Live kochen/braten & frittieren geht nur im Freien und wir brauchen 16A oder 32A Starkstrom.

Burger „A la Karte“ Je Burger 19,20€

- verschiedene Burger, jeweils mit 180g reines Rinderhack, mit Spezial Burger Sauce und knackigem Salat im großen Sesambrötchen.

Als Topping können Sie wählen, was das Herz begehrt: Käse, Tomate, Zwiebel, Gurke, Speck oder Bohnen...Inklusive verschieden Saucen: Mexiko, Knoblauch, BBQ oder nur Ketchup & Senf

-Schnitzel „Wiener Art“	(2 Teile)	(220g)	12,00€
-Naturschnitzel vom Schwein mit Sauce nach Wahl		(220g)	12,50€
-Gyros frisch in der Panne gebraten		(250g)	12,00€
-Zwiebelrostraten mit milder Pfeffersauce und Röstzwiebel		(300g)	23,30€
		$\frac{1}{2}$ Portion zum kombinieren	13,10€
-Zanderfilet „Müllerin Art“	2 Stück		12,50€
-Pommes frites	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)		4,50€
-Westen Wedges	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)		4,50€

-Dessert:

-frische Apfelküchle (3St. mit Vanilleeis) live auf dem Anhänger produziert 13,20€

-Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce 9,40€

-Dessert Einweckgläser (z.B. Panna Cotta, Bayrisch Creme, Quarkdessert...schön garniert) 4,90€



Unsere „Normalen“ Gerichte:

Hier brauchen wir keinen Küchenanhänger und liefern die Gerichte & Beilagen in Thermo-Transportbehälter und lagern diese während der Essensausgabe bei Ihnen in Elektro-Warmhaltegeräten.

-Bayrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce (300g)	11,00€
-Spanferkelbraten in Weizenbocksauce (300g)	12,90€
-Rinderbraten vom Steiner-Hof in Nesselwang geschmort mit Rotweinsauce (300g)	14,90€
-gefüllter Schweinebraten nach Cordon Bleu Art	13,00€
-Hähnchenroulade „ Florenz“ mit Blattspinat Käsecremefüllung (150g)	6,90€
-Putenbrust im Ganzen gebraten mit Sauce nach Wahl (300g)	13,90€
-frische Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebel als Beilagen Portion 6,90€ als Hauptgericht 13,90€	
- Vegan: Gemüsestrudel mit Tomatensauce (250g)	8,70€
-bunter Bio-Gemüse MIX von Biohof Grasser in Aitrang	7,90€

Beilagen: Mixen Sie ruhig, wir berechnen immer nach Verbrauch.

-Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht (280g)	4,50€
- Frische Eierspätzle (280g)	4,50€
- 2 kleine Kartoffelknödel (2x90g)	4,50€
- 2 kleine Semmelknödel (2x90g)	4,50€
- Blaukraut / Sauerkraut / Bayrisch Kraut	4,00€
-Rosmarin Salzkartoffel	4,50€
-Südtiroler Kartoffelauflauf mit Speck und Bergkäse 1/1 GN Behälter ca. 20 Port. = 90,-- € oder 1/2 Gn Behälter ca. 10 Port. = 50,--€	
-Großes vitaminreiches Salatbuffet inkl. Dressing	7,00€
-gemischter Salat im Wok angerichtet (ca. 10 Pers)	55,00€

Stand Januar 2025 Die genannten Gewichtsangaben sind ca. Werte und können leicht abweichen.
Alle anderen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.