



DE-ÖKO-003



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.
 Für ein Gedeck = Teller/Messer/Gabel/Serviette (in Wunschfarbe gewickelt) berechnen wir
 zusätzlich 2,--€, inklusive der Reinigung durch uns.

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

NEU!!

Wir haben jetzt einen Catering-Anhänger auf dem wir **Autark** mit Gas kochen können...

Burger „A la Karte“

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

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

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

Je Burger 17,80€

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

Aus der Pfanne: Frisch vor Ort bei Ihnen, in einem von unseren Küchenanhängern zubereitet.

-Schnitzel „Wiener Art“ (2 Teile)	(200g)	10,00€
-Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute	(200g)	11,10€
-Natureschnitzel vom Schwein mit Sauce nach Wahl	(200g)	11,10€
-Gyros frisch in der Panne gebraten	(250g)	11,50€
-Zwiebelrostraten mit milder Pfeffersauce und Röstzwiebel	(280g)	22,30€
	$\frac{1}{2}$ Portion zum kombinieren	11,10€
-Wildlachsfilet in Kräuter Öl gebraten	(180g)	9,00€
-Zanderfilet „Müllerin Art“	2 Stück	9,50€
-Pommes frites	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)	4,00€
-Westen Wedges	(Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)	4,00€
-Dessert:		
-frische Apfelküchle (3St. mit Vanilleeis) live auf dem Anhänger produziert		12,20€
-Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce		8,40€
-Dessert Einweckgläser (z.B. Panna Cotta, Bayrisch Creme, Quarkdessert...schön garniert)		4,80€
-Schwarzwald Dessert: Vanille und Schokoeis mit heißen Kirschen		9,10€
-Eis nach Wahl (Schoko, Vanille, Erdbeere) mit Sahne und Waffel		1,90€ pro Kugel

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.

-BIO Kalbsbraten vom Biohof Michael Filser aus Hörmanshofen (300g)	18,90€
-Bayrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce (300g)	9,00€
-Spanferkelbraten in Weizenbocksauce (300g)	12,10€
-Schweinefilet mit Rahmsauce (300g)	12,70€
-Rinderbraten vom Steiner-Hof in Nesselwang geschmort mit Rotweinsauce (300g)	13,30€
-gefüllter Schweinebraten nach Cordon Bleu Art	11,00€
-Hähnchenroulade „ Florenz“ mit Blattspinat Käsecremefüllung (150g)	6,60€
-Putenbrust im Ganzen gebraten mit Sauce nach Wahl (300g)	12,80€
-frische Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebel als Beilagen Portion 6,60€ als Hauptgericht 13,30€	
-Vegetarisch/Vegan:	
- Vegan: Gemüsestrudel mit Tomatensauce (250g)	7,70€
- Vegan: Gemüse Bagel (Nur in Verbindung mit Küchenanhänger)	3,10€
- Vegetarisch: 2 St. Kohlrabi Bratling	4,80€
- bunter Bio-Gemüse MIX von Biohof Grasser in Aitrang	7,50€
- mediterranes Grillgemüse mit Pesto und Nüssen- & Saatenmix	6,90€

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

-Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht (280g)	4,00€
- Frische hausgemachte Eierspätzle (280g)	4,00€
- 2 kleine Kartoffelknödel (2x90g)	4,00€
- 2 kleine Semmelknödel (2x90g)	4,00€
-Hausgemachtes Blaukraut	3,80€
-Hausgemachtes Bayrisch Kraut	3,80€
-Rosmarin Salzkartoffel	4,40€
-Südtiroler Kartoffelauflauf mit Speck und Bergkäse 1/1 GN Behälter ca. 20 Port. = 84,-- € oder 1/2 Gn Behälter ca. 10 Port. = 50,--€	
-Großes vitaminreiches Salatbuffet inkl. Dressing	7,00€
-gemischter Salat im Wok angerichtet (ca. 10 Pers)	45,00€

Stand Januar 2024

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