



WINTERHALTER

Höchster Genuss.



Speisekarte
Catering und Partyservice

Elzacher Handwerkskunst.

Höchster Genuss seit 1749.

Auf den folgenden Seiten haben wir eine feine Auswahl verschiedener Speisen sowie Buffet- und Menüvorschläge für Sie zusammengestellt. Entdecken Sie eine Vielfalt von Möglichkeiten und lassen Sie sich von uns begeistern und inspirieren. Wir beraten Sie gerne und organisieren die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen. Ein perfekt eingespieltes Team und Leidenschaft für das Handwerk liefern hierbei die Basis. Durch unseren umfassenden Service, unsere jahrzehntelange Erfahrung und persönliches Engagement unterstützen wir die Planung Ihres Events und helfen Ihnen dabei, einen unvergesslichen Tag vorzubereiten. Das Fundament der Veranstaltung gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen steht auf unseren vier Eckpfeilern der guten Betreuung:

Service. In der heutigen Zeit wo das Internet und Social Media immer mehr an Wichtigkeit gewinnt, legen wir nach wie vor Wert auf das persönliche Gespräch und individuelle Beratung.

Flexibilität. Wir freuen uns auf eine Vielfalt an erstklassigen Veranstaltungen und sichern Ihnen unsere Flexibilität jedem Event seinen individuellen Rahmen zu verleihen zu.

Qualität. Qualität ist das beste Rezept und deshalb stehen hochwertige und frische Produkte bei uns auf der Tagesordnung.

Zuverlässigkeit. Binden Sie uns früh in Ihre Planungen mit ein. Wir begleiten Ihre Veranstaltung gerne von der ersten Minute an.

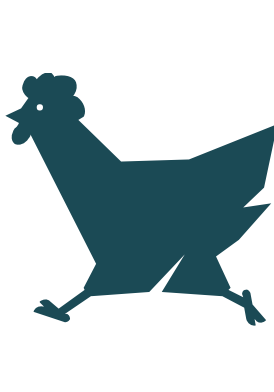
Wir freuen uns auf Sie,
Peter und Wendelin Winterhalter



Inhaltsverzeichnis

Die richtige Kombination aus unseren Gerichten finden.

Vorwort unserer Geschäftsführung	2
Inhaltsverzeichnis	3
Individuelle Speisekarte	
Kalte Gerichte und Platten	5
Fingerfood und Snacks	6
Suppen und Eintöpfe	11
Hausgemachte Salate	12
Warme Gerichte	13
vom Rind	
vom Kalb	
vom Schwein	
vom Geflügel	
vom Lamm	
vom Wild	
aus Meer und Fluss	
Beilagen und Gemüse	
Pasta	
Süße Köstlichkeiten	18
Sonntagskarte	19
Ideen für Ihr Buffet oder Menü	
Vorspeisen	23
Hauptspeisen	25
Dessert	27
Was Sie noch wissen sollten	28



Individuelle Speisekarte

Was Sie wissen müssen:

Alle Preise verstehen sich als **Netto-Abholpreise** in unserem Stammgeschäft in Elzach. Abholungen in unseren Filialen Herbolzheim, Freiburg, Haslach, Kirchzarten und Staufen können nur nach Absprache und für einzelne Speisen angeboten werden.

Eine Anlieferung bieten wir- **je nach Kapazität** - ab 950 € Warenwert zzgl. Anfahrtskosten an.

Die Vorbestellzeit beträgt 5 - 7 Arbeitstage. Kurzfristige Bestellungen sind für ausgewählte Speisen je nach Kapazität möglich.

Aktuell bieten wir Sonn- und feiertags keinen Cateringservice an. Wir bieten Ihnen aber gerne in unserer Rubrik „Sonntagskarte“ Speisen zur Abholung am vorhergehenden Arbeitstag an. Die Speisen sind für Sie vorgekocht und so vorbereitet, dass alles von Ihnen schnell und unkompliziert am Veranstaltungstag fertiggestellt werden kann.



Unter diesem Icon finden Sie Saison- und individuelle Speisen. Preise nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Unsere Abholzeiten im Stammhaus Elzach sind:

Montag -Freitag: von **9:00 Uhr - 13:00 Uhr** und von **14:00 Uhr - 18:30 Uhr**.

Samstag: von **9:00 Uhr – 12:30 Uhr** und von **17:00 Uhr – 18:30 Uhr**.



Fingerfood und kalte Platten

nach Verfügbarkeit bestellbar ab 10 Personen bzw. 10 Stück pro Artikel

Kalte Gerichte

60204	pochierter Lachs auf Lauch	14,40 €/Pers.
60016	Elztäler Schäufole auf Gemüsebeet, mit frischer Meerrettich-Marinade	6,90 €/Pers.
60171	Vitello Tonato Kalbfleisch in Thunfischsoße	13,90 €/Pers.
60118	Entenbrust „Balsamico“ Entenbrüstchen in Balsamico Essig mit Balsamico-Gemüse	13,90 €/Pers.
60149	Tafelspitz in Kräutervinaigrette	9,90 €/Pers.
60321	Antipasti 	8,20 €/Pers.
60462	Poke Bowl  Quinoa Wildkräutersalat Kirschtomaten Gurken Gebratene, marinierte gelbe Paprika Radieschen Flageoletbohnen Melone <u>Auch mit Toppings möglich:</u> Hähnchenbrust Feta Tofu Lachs	8,50 €/Pers.

Soßen

62750	Knoblauchsoße	0,85 €/Pers
62751	Meerrettichsoße	0,85 €/Pers
62753	Kräutersoße	0,85 €/Pers.
62755	Cocktailsoße	0,95 €/Pers.
62756	Currysoße (kalt)	0,95 €/Pers.

67010	Obere Metzgers Schlemmerbox <i>ab 10 Personen</i> Filetschnitzel, Rosmarinfilet, Satespiesse, Lachsfilet Tranchen, Käsewürfel, Oliven, getrocknete Tomaten, Frischkäse	16,90€/Pers.
67012	Obere Metzgers Brotzeit <i>ab 10 Personen</i> Kleine Fleischküchle, Schäufole, Schweinemedallions, Gebratene Hähnchenbrust, Käsewürfel, Radieschen, Griebenschmalz, Frischkäse	14,90€ /Pers.
60001	Delikatess-Aufschnittplatte mit ausgewählten Braten-, Schinken- und Aufschnittspezialitäten nach Art des Hauses	7,40 € /Pers.
60002	Schwarzwälder Vesperbrett mit Schäufole, hausgemachten Wurstsorten und feinstem Schwarzwälder Schinken	7,90 € /Pers.
60021	Bratenplatte „Gutsherrenart“ mit kaltem Braten, gefülltem Schweinefilet, Roastbeef und Grillbraten	7,90 € /Pers.
62508	Käseauswahl am Stück serviert, mit Obst garniert ergänzend zur Aufschnittplatte	5,70 €/Pers.
60450	Wurstsalat (ca. 400g pro Person)	5,50 € / Pers.

Snacks

	Brezel 	1,30 €/Stück
61872	mit Frischkäse	
61878	mit Butter	
	großer Wrap	4,50 €/Stück
61884	mit Gemüse 	4,50 €/Stück
61886	mit Pute	
	Mini Wrap	
61891	mit Gemüse 	2,40 €/Stück
61892	mit Pute	2,40 €/Stück
62000	hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Schinken und Käse	2,70 €/Stück
62002	hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Pilzen und Kräutern 	2,70 €/Stück
	Foccacia belegt mit	2,50 €/Stück
61868	Frischkäse und getrockneten Tomaten 	
61871	Rohschinken und Tomaten	
61869	Salami und Oliven	
61870	Tomaten und Mozzarella 	

Quiche ø 12cm

62150	Lauch 	3,30 €/Stück
62151	Lauch und Speck	3,30 €/Stück
62152	Gemüse 	3,30 €/Stück
62153	Spargel (nach Saison) 	3,30 €/Stück
62161	Kürbis (nach Saison) 	3,30 €/Stück


Gaumenfreuden


61900	Backpflaumen im Speckmantel (ab 30 Stück)	1,30 €/Stück
62307	Kleine Meatballs (ab 25 Stück)	0,85 €/Stück
62309	Knackiges Dipgemüse mit dreierlei Soßen 	3,40 €/Stück
61903	Tomaten-Mozzarella-Spieße (ab 25 Stück) 	1,80 €/Stück
61904	Käse-Trauben-Spieße (ab 25 Stück) 	2,00 €/Stück
61905	Käse-Oliven-Spieße (ab 25 Stück) 	2,00 €/Stück
61901	Sate-Spieße (ab 25 Stück)	1,60 €/Stück
63521	Frucht-Spieße (ab 25 Stück) 	1,80 €/Stück



Canapés

61804	Koch-Schinkenspezialitäten	2,50 €/Stück
61805	Rohschinken	2,60 €/Stück
61806	Bratenspezialitäten	2,60 €/Stück
61807	Entenbrust	2,90 €/Stück
61808	Forellenfilets	2,90 €/Stück
61809	Räucherlachs	2,90 €/Stück
61810	Rauchlachstatar	2,90 €/Stück
61812	Frischkäse 	2,50 €/Stück
61802	Käsespezialitäten (ab 20 Stück) 	2,50 €/Stück
61811	Gebratenes Gemüse 	2,50 €/Stück

belegte Brötchen

belegte Brötchen der klassische Doppeldecker		
61832	mit gekochtem Schinken oder Rohschinken	3,30 €/Stück
61834	mit Salami	3,10 €/Stück
61831	mit Aufschnitt	3,10 €/Stück
61835	mit Käse 	3,00 €/Stück
61836	mit Lachs	3,60 €/Stück

halbe belegte Brötchen ausgarniert		
61821	mit Aufschnitt	2,60 €/Stück
61824	mit Salami	2,60 €/Stück
61822	mit Schinken	2,80 €/Stück
61823	mit Rohschinken	2,80 €/Stück
61825	mit Käsespezialitäten 	2,90 €/Stück
61826	mit Lachs	3,50 €/Stück

halbe belegte Laugenstange ausgarniert		
61874	mit gekochtem Schinken oder Salami	2,65 €/Stück
61876	mit Käse 	2,65 €/Stück
61877	mit Frischkäse 	2,50 €/Stück


Partybrezel

61815	Brezel klein	für 8 -10 Personen	33,90 €/Stück
61816	Brezel groß	für 12-15 Personen	47,50 €/Stück
61817	zusätzlich mit Lachs belegt (Aufpreis)		6,30 €/Stück

Alle Brezeln sind ausgarniert und belegt mit Lyoneraufschnitt, Salami, Kochschinken und Käse

[Dieser Preis gilt für die Abholung in unserem Stammgeschäft Elzach. Bitte beachten Sie, dass bei Direktbestellungen in den Filialen der Preis variieren kann.]

Partybaguette

- 61818 **vegetarisch mit Käse**  für 5 – 8 Personen **18,90 €/Stück**
- 61819 **mit Schinkenspezialitäten** **20,50 €/Stück**
- 61820 **mit Lachs** **21,90 €/Stück**

Street Food

- 60625 **Pulled Pork** **6,80 €/Pers.**
- 60627 **Pulled Beef** **10,20 €/Pers.**
- 60415 **Krautsalat**  **4,40 €/Pers.**
- 61865 **Currywurst** **4,90 €/Pers.**
- 60700 **Fleischkäse-Spezialitäten** **3,10 €/Pers.**
Verschiedene Sorten:
„Original“ | Pizza | Zwiebel | grob
- 60483 **Fleischküchle** **2,20 €/Pers.**
- 60599 **Gemüsefleischküchle**  **2,20 €/Pers.**
- 62299 **Falafelbällchen**  **1,90 €/Pers.**

Fingerfood im Glas

- 62224 **Wurstsalat** **2,80 €/Glas**
- 62225 **Antipasti**  **3,20 €/Glas**
mit Parmesan
- 62226 **Rohkostsalat**  **3,10 €/Glas**
- 62227 **Fleischpflanzerl** **3,50 €/Glas**
auf hausgemachtem Kartoffelsalat
- 62519 **Bibiliskäs** **2,55 €/Glas**
- 60483 **Linsensalat**   **4,40 €/Glas**
mit Ziegenkäse
- 62212 **Apfel-Lauch-Salat** **4,10 €/Glas**
mit Lachs
- 62229 **Karotten-Balsamico-Creme**  **2,50 €/Glas**
mit Brotchip **2,40 €/Glas**
- 60463 **Mini-Salat-Bowl im Weckglas** **4,30 €/Glas**
- 60171 **Vitello Tonato** **5,50 €/Pers.**
Kalbfleisch in Thunfischsoße
- 60149 **Tafelspitz in Kräutervinaigrette** **4,95 €/Glas**
- 60460 **Quinoasalat**  **3,10 €/Glas**





Suppen und Eintöpfe

Menüportion 250ml entspricht einer Suppentasse pro Person
Bestellbar ab 10 Personen bzw. 2,5 l

Suppen

- 61400 **Gulaschsuppe** 3,00 €/Pers.
kräftig abgeschmeckt mit
viel frischem magerem Rindfleisch
- 61402 **Nudelsuppe oder Flädlesuppe** 2,60 €/Pers.
mit frischem Schnittlauch
- 61406 **Hochzeitssuppe** 2,60 €/Pers.
kräftige Rinderbrühe mit
Markklößchen, Flädle und Gemüsestreifen
- 61416 **Kartoffelsuppe**  2,80 €/Pers.
mit frischen Kräutern und Croutons,
- 61430 **Gemüsecremesuppe**  3,10 €/Pers.
von frischem Gemüse mit Croutons und
frischen Kräutern
- 61436 **Kokos-Chilli-Suppe** 3,40 €/Pers.
- 61432 **Kürbissuppe (saisonal)**  3,10 €/Pers.
mit gerösteten Pinienkernen
- 61440 **Spargelcremesuppe (saisonal)**   3,00 €/Pers.
- 61412 **Minestrone/Tomatencremesuppe**  3,00 €/Pers.
gehaltvolle Gemüsesuppe mit Spaghetti

Eintöpfe

- 61422 **Kartoffeleintopf**  3,20 €/Pers.
mit reichlich frischem Gemüse und Schnittlauch
- 61426 **Erbseintopf**  3,10 €/Pers.
nach Oma´s Rezeptur
- 60918 **Chilli con Carne** 6,90 €/Pers.
- 60927 **Chilli sin Carne**  6,90 €/Pers.
- 61428 **Linsen-Dal**  2,80 €/Pers.
- 60903 **Gemüsecurry**  6,90 €/Pers.



Hausgemachte Salate

Salate

60406	Hausgemachter Kartoffelsalat		4,60 €/Pers.
60408	cremiger Karottensalat		4,60 €/Pers.
60409	Karottensalat in Essig-Öl-Marinade		4,60 €/Pers.
60410	Gurkensalat		4,40 €/Pers.
60411	Tomatensalat		4,80 €/Pers.
60412	Waldorfsalat		5,35 €/Pers.
60417	Bunter Rohkostsalat		4,40 €/Pers.
60418	Bohnensalat mit feinen Tomatenstreifen		4,80 €/Pers.
60420	Griechischer Bauernsalat		4,40 €/Pers.
60400	Tomaten-Mozzarella		6,50 €/Pers.
60444	Nudelsalat mit Lyoner		4,60 €/Pers.
60432	Blattsalate mit Dressing Ihrer Wahl		3,40 €/Pers.
	Joghurt, Haus-Dressing, French-Dressing oder italienisches Dressing		
60427	Feldsalat mit kross gebratenem Speck		7,45 €/Pers.
	nach Saison		
60434	Salatbuffet		6,10 €/Pers.
	mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten der Saison und Kartoffelsalat		
60461	CousCous-Salat		4,40 €/Pers.
60483	Linsen-Salat		4,40 €/Pers.
60470	Quinoa-Salat		4,40 €/Pers.



Warme Gerichte

vom Rind

60907	Sauerbraten „Badische Art“ besonders magere Stücke	9,90 €/Pers.
60901	Rinderragout in feiner Bratensoße	9,90 €/Pers.
60909	Rindertafelspitz	12,90 €/Pers.
60905	Rinderbraten in kräftiger Schmorsoße vom Kaiserstühler Spätburgunder	10,30 €/Pers.
60904	Rindergulasch „Ungarisch“ mit Paprikawürfeln und Zwiebel	9,50 €/Pers.
60908	Gekochtes Rindfleisch mit feiner Meerrettichsoße	9,90 €/Pers.
60923	Rinderrouladen nach Hausfrauen- Art	10,20 €/Pers.
60925	Ochsenbäckle geschmort in kräftiger Burgundersoße	11,50 €/Pers.




vom Kalb

60970	Gefüllte Kalbsbrust	9,50 €/Pers.
60973	Kalbsbraten von der Schulter	13,90 €/Pers.
60976	Züricher Geschnetzeltes mit Champignons	12,80 €/Pers.
60978	Medaillons von der Kalbsrolle	16,20 €/Pers.
60984	Kalbstafelspitz	13,70 €/Pers.
60979	Kalbsgulasch	11,90 €/Pers.

vom Schwein

60601	Fleischküchle	2,20 €/Stück
60602	Schweineschnitzel paniert und goldgelb gebraten	3,50 €/Stück
60843	Gegrillte Schweinshaxen	5,20 €/Pers.
60605	Gegrillter Schweinenacken saftig gegrillt am Stück	4,90 €/Pers.
	Gefüllter Schweinenacken	7,40 €/Pers.
60609	„Jägerart“ mit Pilzen, Speck und Kräutern	
60607	„Brokkoli“ mit Brokkoli-Semmel-Füllung	
60608	„Toskana“ mit Mozzarella und Basilikum	
60612	Grillschinken von der Schweinehüfte gepökelt, mit leichter Pfefferkruste	7,40 €/Pers.
60611	Bayrischer Krustenbraten aus der Keule mit krosser Schwarte, saftig gegart	7,90 €/Pers.
60614	Schäufile	6,90 €/Pers.
60618	Keule vom Spanferkel kross gebraten nach traditionellem Hausrezept	12,80 €/Pers.
60616	Spanferkelrücken kross gebraten	11,90 €/Pers.
60617	Spanferkelrücken mit schmackhafter Füllung	12,80 €/Pers.
60619	Schinken im Brotteig magerer Nuss-Schinken in herzhaftem Brot gebacken	9,90 €/Pers.
60821	Schweinefilet in Blätterteig mit Schinken und Käse	8,90 €/Pers.
60826	Schweinefilet „Toskana“ mit Mozzarella und Basilikum im Ofen saftig gegrillt	9,50 €/Pers.
60836	Schweinefilet Café de Paris	9,50 €/Pers.
	Filetpfännle in Scheiben geschnittenes Schweinefilet	
60830	in pikanter Rahmsoße	9,50 €/Pers.
60823	in Pfeffersoße	9,50 €/Pers.

vom Lamm

- 61083 **Lammragout** 
mit Rosmarin, schwarzen Oliven und Artischocken
- 61082 **Lammhaxe**, geschmort (Vorbestellzeit 8 Tage) 
- 61084 **Lammbraten**, am Stück gegart 
mit roten Zwiebeln und frischen Kräutern

vom Geflügel

- 61007 **Gegrillte Hähnchenkeulen**, pikant gewürzt **2,80 € /Stück**
- 61001 **Putenschnitzel**, paniert **3,20 € /Stück**
- 61004 **Putenbraten**, gefüllt mit Gemüse **6,90 € /Pers.**
- 61005 **Putenbraten**, gefüllt mit Mozzarella **6,90 € /Pers.**
- Putenbraten**, fein aufgeschnitten
- 61003 in Currysoße **7,40 € /Pers.**
- 61002 in Rahmsoße **7,40 € /Pers.**
- 61020 **Geschmorte Entenbrust** in Balsamicojus **12,90 € /Stück**

vom Wild

- 61153 **Hirschragout** | nach Saison 
- 61156 **Rehragout** | nach Saison 
- 61158 **Rehrücken** | nach Saison 

aus Meer und Fluss

- 61205 **Gratinierter Lachs** **14,90 € /Pers.**
mit grobem Curry auf Gemüse
- 60231 **Garnelen** mit frischer Knoblauchbutter **14,90 € /Pers.**
auf grobem Paprikagemüse

Warme Soßen

- Nach Absprache in Abstimmung auf das Gericht
- 62600 **Rahmsoße** **0,95 € /Pers.**
- 62800 **Bratensoße** **0,95 € /Pers.**
- 62601 **Pfeffersoße** **0,95 € /Pers.**
- 62603 **Pilzrahmsoße** **1,05 € /Pers.**
- 62611 **Tomatisierte Jus** **0,95 € /Pers.**



Beilagen und Gemüse

Beilagen

61504	Salzkartoffeln 	2,25 € /Pers.
61503	Kartoffelgratin 	3,00 € /Pers.
61529	Kleine Kartoffeln ohne Schale 	1,90 € /Pers.
61502	Kleine Kartoffeln mit Schale 	2,70 € /Pers.
61501	Gerahmte Würfelkartoffeln 	2,90 € /Pers.
61507	Rosmarinkartoffeln 	2,40 € /Pers.
61552	Semmelknödel, 2 Stück à 90 g	3,00 € /Pers.
61550	Frische Butterspätzle 	2,70 € /Pers.
61554	Feine badische Bandnudeln 	2,60 € /Pers.
61600	Reis 	2,35 € /Pers.
61606	Graupenrisotto 	5,90 € /Pers.
61318	Käsespätzle 	6,90 € /Pers.
61305	Reispfanne „extrascharf“  mit Gemüse und Chili	5,60 € /Pers.






Gemüse

61651	Karotten „Vichy“	2,70 € /Pers.
61655	Kohlrabi à la crème	2,70 € /Pers.
61662	Prinzessbohnen ohne Speck 	2,90 € /Pers.
61654	Blumenkohl mit Schmelze	2,90 € /Pers.
61664	Apfelrotkohl 	2,50 € /Pers.
61665	Sauerkraut 	2,25 € /Pers.
61666	Rahmsauerkraut	2,60 € /Pers.
61659	Rahmwirsing	3,00 € /Pers.
61658	Frischer Blattspinat 	3,40 € /Pers.
61669	Peperonata, grobes Paprikagemüse 	4,60 € /Pers.
61696	Ratatouille 	4,50 € /Pers.
61670	Zucchini Gemüse mit Kirschtomaten 	4,60 € /Pers.
61673	Gemüseplatte mit Gemüse à la Saison	5,25 € /Pers.

61675	frischer weißer Stangenspargel - nach Saison - 	5,20 €/Pers.
61686	Mediterranes Gemüse 	4,60 €/Pers.
61307	Überbackener Blattspinat  mit Fetakäse und Pinienkernen	6,90 €/Pers.
61306	Pilze à la crème 	7,90 €/Pers.
60604	Hausgemachte Gemüseaultaschen	1,90 €/Stück
60603	Hausgemachte Maultaschen	1,90 €/Stück

Pasta

Gerne bieten wir Ihnen auf Rückfrage auch vegane  Pasta an.

61563	Lasagne Bolognese	10,20 €/Pers.
61565	Gemüselasagne	10,20 €/Pers.
61564	Lachslasagne	11,70 €/Pers.
61585	Gnocchi	2,90 €/Pers.
61557	Tagliatelle	2,70 €/Pers.
61562	Penne	2,35 €/Pers.
61584	Orecchiette	4,50 €/Pers.
61558	Spaghetti	2,70 €/Pers.
61567	Steinpilzravioli 	2,50 €/Pers.
62629	Bolognese	1,70 €/Pers.
62616	Arrabiata, scharf 	1,40 €/Pers.
62614	Napoli,  Tomatensauce mit frischen Kräutern	0,95 €/Pers.
62617	Pesto grün 	1,10 €/Pers.
	Paprikasalsa 	1,90 €/Pers.

Pasta Soßen





Süße Köstlichkeiten

Desserts

63501	Frischer Obstsalat	5,25 €/Pers.
63500	Rote Grütze	5,25 €/Pers.
63608	Dunkle Mousse au Chocolat	5,90 €/Pers.
63609	Weißer Mousse au Chocolat	5,90 €/Pers.
63617	Tiramisu	6,90 €/Pers.
63601	Panna Cotta , mit feinem Fruchtmark	4,50 €/Pers.
63602	Crème brûlée	4,90 €/Pers.
63506	Mangosalat , mit frischer Minze	8,00 €/Pers.
63513	Orangensalat	6,90 €/Pers.
63510	eingelegte Zwetschgen	4,50 €/Pers.
63611	eingemachter Weißkäse , mit Honig und Pinienkernen	4,50 €/Pers.
63505	Frische Beeren	8,00 €/Pers.
63623	Vanillesoße	1,05 €/Pers.



Sonntagskarte

warme Gerichte

60901	Rinderragout in feiner Bratensoße	9,90 €/Pers.
60905	Rinderbraten in kräftiger Schmorsoße vom Kaiserstühler Spätburgunder	10,30 €/Pers.
60904	Rindergulasch „Ungarisch“ mit Paprikawürfeln und Zwiebel	9,50 €/Pers.
60925	Ochsenbäckle geschmort in kräftiger Burgundersoße	11,50 €/Pers.
60627	Pulled Beef mit Kraut und Sour Cream	10,20 €/Pers.
	Filetpfännle vom Schwein in Scheiben geschnittenes Schweinefilet in pikanter Rahmsoße	9,50 €/Pers.
60830		
60625	Pulled Pork Fertig mit Gewürzen überbacken, grob gezipft	6,80 €/Pers.
	Putenbraten , fein aufgeschnitten	
61003	in Currysoße	7,40 €/Pers.
61002	in Rahmsoße	
61865	Currywurst	4,90 €/Pers.
60602	Schweineschnitzel paniert und goldgelb gebraten	3,50 €/Stück
60979	Kalbsgulasch	11,90 €/Pers.

Beilagen

61503	Kartoffelgratin	3,00 €/Pers.
61550	Frische Butterspätzle	2,70 €/Pers.
61554	Feine badische Bandnudeln	2,60 €/Pers.
61507	Rosmarinkartoffeln	2,40 €/Pers.
61651	Karotten „Vichy“	2,70 €/Pers.
61655	Kohlrabi à la crème	2,70 €/Pers.
61662	Prinzessbohnen ohne Speck	2,90 €/Pers.
61666	Rahmsauerkraut	2,60 €/Pers.
61659	Rahmwirsing	3,00 €/Pers.

Suppen & Eintöpfe

61400	Gulaschsuppe kräftig abgeschmeckt mit viel frischem magerem Rindfleisch	3,00 €/Pers.
61416	Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Croutons,	2,80 €/Pers.
61430	Gemüsecremesuppe von frischem Gemüse mit Croutons und frischen Kräutern	3,10 €/Pers.
61432	Kürbissuppe (saisonal) mit gerösteten Pinienkernen (nur im Herbst)	3,10 €/Pers.
61422	Kartoffeleintopf  mit reichlich frischem Gemüse und Schnittlauch	3,20 €/Pers.
61426	Erbseintopf  nach Oma´s Rezeptur	3,10 €/Pers
60918	Chilli con Carne Chilli sin Carne 	3,80 €/Pers
60903	Gemüsecurry 	6,90 €/Pers.



Unsere Speisen für Ihr Event

Grillfestklassiker

69901	Grillspezialitäten Variante 1: Schweinesteak Putensteak Grillwurst Merquez mit 3 Dipp-Soßen nach Wahl	7,90 €/p.P.
69902	Grillspezialitäten Variante 2: Schweinesteak Rindersteak Pollo Fino Grillwurst Merquez mit 3 Dipp-Soßen nach Wahl	7,90 €/p.P.
69901	Optional zu Ihren Grillspezialitäten bestellbar Rindersteak Grillkäse  Lachs	+1,00 €/p.P. +0,80 €/p.P. +1,90 €/p.P.
60434	Salatbuffet: Knackige Blattsalate  Hausgemachter Kartoffelsalat Nudelsalat Karottensalat 	4,90 €/p.P.
69900	Beilagenauswahl  Kleine Kartoffeln mit Schale BBQ Gemüse	3,90 €/p.P.
	Wurstbräter leihen + Endreinigung ohne Gas	25 €/Stk.

Unsere Grillfestklassiker können Sie bereits ab 20 Personen direkt über unsere Filialen bestellen für eine Abholung in unserem Stammhaus in Elzach.

Buffet oder Menü

Was Sie wissen müssen:

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie verschiedenste Varianten von Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt. Diese können Sie ganz nach Geschmack und Vorlieben kombinieren um für Ihre Veranstaltung das perfekte Menü zu erhalten. Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung mit Rat und Tat zur Seite, so dass Sie auch einzelne Bestandteile individuell ersetzen können.

Was bedeuten die den Sets zugeordneten Zeichen?

✪**20** dieses Buffet ist ab 20 Personen bestellbar.

✪**40** dieses Buffet ist ab 40 Personen bestellbar.

⚙️ Dieses Gericht ist zur Abholung/Anlieferung geeignet und benötigt kein Servicepersonal.
















🕒 Die Sanduhr mit der Zahl gibt die Vorbestellzeit für dieses Menü an, bspw. 4 bzw. 7 Tage



Ihr Menü




Vorspeisen

- 68104 **„Frisch und Knackig“**    10
Knackige Blattsalate
mit Kirschtomaten, Kräutern und
und feinem Dressing
-
- 68148 **„Frisch und Saftig“**    10
Knackige Blattsalate
Badischer Kartoffelsalat
Karottensalat
-
- 68151 **„Gesund und Munter“**    20  4
Knackige Blattsalate mit frischen Kräutern
verschiedenen feinen Rohkostsalaten
und feinem Dressing
-
- 68107 **„gut gemischt“**   20  7
serviert
Der Vorspeisenteller der hervorragend zu
herzhaften Gerichten ohne Beilage passt:
Karottensalat
hausgemachte Kartoffelsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
-
- 68103 **„Wintergenuss“**   10  7
serviert
Feldsalat mit Croutons | Nüssen | Radieschen
Linsen nach älbler Art mariniert
Wahlweise im Bricksäckle:
mit Lachs | mit Bergkäse | mit Gemüse




- 68136 **„to share“**   30  4
 Knackige Blattsalate mit Kräutern und feinem Dressing
als Tischbuffet in separaten Schälchen:
 gebratene Riesengarnelen mit groben Curry aromatisiert
 Tranchen von der Entenbrust rosa gegart mit marinierten Bohnen und Kirschtomaten
 Frischkäsepralinen
-
- 68102 **„Für kalte Tage“**   20  7
 serviert | Saison Okt.-Mrz.
 Feldsalat | Kartoffelsuppe mit Croutons und Grissini
 Verschiedene Quiches
-
- 68111 **„Gourmet“ als Buffet**   40  7
 Knackige Blattsalate mit frischen Kräutern, Kirschtomaten, feinem Dressing
 dazu:
 Saltimbocca Filet
 Satespieße
 Tranchen von der Entenbrust auf Balsamicogemüse
 Pochierte Lachstranchen mit Basilikum und Lauch
 Scampispieße
 Antipasti
 Italienische Schinkenauswahl mit Melonen
-
- 60462 **„Die Poke-Bowl“**   20  7
 serviert
 Quinoa
 Kirschtomaten und Gurken
 Gebratene, marinierte gelbe Paprika
 Wildkräutersalat
 Radieschen
 Flageoletbohnen
 Melone
-
- 68106 **„Adria“**   20  7
 serviert
 Antipastiteller mit vielen Leckereien:
 Steinchampignons | Eingelegte Oliven
 Tomaten mit Mozzarella
 hausgemachte Rohschinkenspezialitäten
 Vitello Tonnato | Rucula mit Balsamico-Essig und gehobeltem Parmesan

Hauptgänge

- 68149 **„der Klassiker“**  10 4
Saison: Sept.-Mrz.
Schäufele | Sauerkraut und Kartoffelpüree
-
- 68125 **„bürgerlich gut“**  10 4
Variation im Hauptgang mit:
Filetpfännle: Schweinefleisch in Scheiben geschnitten
in pikanter Rahmsoße
Hähnchenbrust, gratiniert
Auf Schmorgemüse und Tomatenjus
Tagliatelle
hausgemachtes Kartoffelgratin
Gemüse
-
- 68146 **„Hühnchen satt“**  10 7
Maispoularde
mit geschmorten Tomaten und
Toskanischem Kartoffelgemüse
dazu ein Rosmarinjus
-
- 68152 **„Winterwärme“**  10 4
Burgunderbraten
mit breiten Nudeln und Rotkohl
(saisonal auch mit Karotten „Vichy“)
-
- 68139 **„Schmankerl“**  20 7
Variation im Hauptgang mit:
Fleischküchle
Bayrischer Krustenbraten
aus der Keule, mit krosser Schwarte, saftig gegart
Maispoulardenbrüste
hausgemachte Semmelknödel
Leicht gerahmter Wirsing
Saisonal wählbar: Apfelrotkohl im Winter/Gemüseplatte im Sommer
-
- 68140 **„Toskana“**  20 7
Variation im Hauptgang mit:
Maispoulardenbrüste
Garnelen
Tagliatelle
Tomatensoße
Basilikum Pesto
Kleine Kartoffeln mit Schale, in der Pfanne gebraten
mit frischen Kräutern und mediterranem Gemüse




68133 **„Grillmeister“**   30  7

Grillbuffet für Fans:
Schweinesteak | Rindersteak | Pollo Fino | Lammhüfte
ganzer Lachs (im Chefgrill zubereitet)
Merques | Grillwürste
Kleine Kartoffeln mit Schale, in der Pfanne gebraten
mit frischen Kräutern
BBQ-Gemüse
Verschiedene Dips, Chutneys, Kräuterbutter und Soßen




68132 **„Waldfreuden“**   30  7

Saison: Okt.-Feb.

Hirschragout, mager und saftig
Schweinefilet mit Gemüse gefüllt
Geschmorte Kalbshaxe
badische Butterspätzle
hausgemachtes Kartoffelgratin
Apfelrotkohl
Leicht gerahmter Wirsing
Karotten „Vichy“

68134 **„Neapel“**   20  7

Variation im Hauptgang mit:
Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse
Schweinefilet am Stück gebraten
mit Café de Paris und rosa Pfeffer
Pollo Fino
Tagliatelle
kleine Kartoffeln in Olivenöl gebraten
Pfannengemüse

68137 **„Frühlingsgefühle“**   30  7

Saison: Apr.-Jun.

Variation im Hauptgang mit:
Schweinefilet am Stück gebraten
Lammkeule rosa gebraten
dazu Jus mit getrockneten Tomaten
Medaillons vom Lachs
kleine Kartoffeln in Olivenöl gebraten
Tagliatelle
gebratene Zucchini und Tomatenragout
frischer, weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

Desserts

- 68145 **„Heimat“**   10  4
Apfelstrudel
mit Vanillesoße
-
- 68138 **„Cremig frisch“**    10  4
Mousse au Chocolat
Weiße Mousse au Chocolat
Salat von Mangos mit frischer Minze
frische Erdbeeren (nach Saison)
-
- 68135 **„Paris“**   10  4
Salat von Mangos mit frischer Minze
Crème Brûlée
griechischer Joghurt
frische Früchte
-
- 68141 **„Lago“**    10  4
Panna Cotta mit feinem Fruchtmarmelade
Mousse au Chocolat
Weiße Mousse au Chocolat
frische Früchte mit Vanillesoße
-
- 68144 **„Trio von der Schokolade“**   20  7
Schokoladenkuchen
Mousse au Chocolat
Weiße Mousse au Chocolat
frische Früchte



Was sie noch wissen sollten

Personaldienstleistung

Gerne stellen wir Ihnen ab einer Veranstaltungsgröße von 50 Personen unser Service- und Küchenpersonal - je nach Kapazität - zu den angebotenen Konditionen zur Verfügung.

Lieferung

Anlieferungen sind je nach Personalkapazität ab 950 € Warenwert möglich. Wir bitten um Verständnis, dass darunter keine Lieferung angeboten werden kann.

Zahlung

Soweit schriftlich keine anderen Vereinbarungen getroffen wurden, sind ab einem Rechnungsbetrag von 2000€ 50% der Auftragssumme 14 Tage vor der Veranstaltung fällig. Die Restzahlung ist innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.

Mindestmengen

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Personen bzw. Stück. Bitte beachten Sie, dass vor allem beim Fingerfood Artikel je nach Verfügbarkeit nicht angeboten werden können.

Gästeanzahl

Vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung setzen wir uns nochmal mit Ihnen in Verbindung um die finale Gästezahl festzulegen und etwaige letzte Änderungen der Speisen verbindlich festzulegen. Bei Speisen zur Abholung bitten benötigen wir die finale Gästezahl 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Probeessen

Leider können wir Ihnen kein Probeessen anbieten, da wir ein Cateringunternehmen und kein Gastronomiebetrieb sind.

Preise und Reservierung Ihrer Anfrage

Unser Sortiment sowie die Preise sind freibleibend. Für Angebote sichern wir Ihnen eine 3-wöchige Reservierung zu. Preise auch auf bestätigten Aufträgen verlieren mit Änderung unserer Preisliste ihre Gültigkeit, wobei die maximale Preisanpassung 10% nicht überschreiten darf. Bei Anfragen die über ein Jahr in der Zukunft liegen, kann dies nicht garantiert werden.

AGB

Unsere vollständigen AGB's finden Sie unter: <https://www.catering-winterhalter.de/agbs/>

Wir sind offizieller Caterer beim Sportclub Freiburg.



Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram.





WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH

Schwarzwaldstraße 4 | 79215 Elzach

Tel. 07682 9088 35

post@catering-winterhalter.de

www.catering-winterhalter.de