



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Catering Katalog

Ihre Genuss-Zeit – wann und wie wir für Sie bereitstehen

Damit Sie sich ganz auf den Genuss konzentrieren können, haben wir hier das ‚Kleingedruckte‘ für Sie zusammengefasst. Unsere Bedingungen basieren auf Fairness und gegenseitiger Wertschätzung – so, wie wir es auch in unserem Handwerk halten.“



Alle genannten Preise verstehen sich als **Abholpreise an unserem Standort in Elzach** rein netto, zzgl. der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preise in den einzelnen Filialen können abweichen.

Damit unsere Handwerkskunst frisch und in bester Qualität bei Ihnen ankommt, liefern wir ab einem **Nettowarenwert von 950,– €** direkt zu Ihrem Wunschort.

Für die Anlieferung berechnen wir eine **Grundpauschale von 50,– €** sowie eine Fahrtkostenpauschale von **1,50 € pro gefahrenem Kilometer (Hin- und Rückweg)**. So garantieren wir eine sichere und pünktliche Bereitstellung Ihrer Speisen.

Ihre Flexibilität: Wenn Sie die Thermoboxen und das Equipment selbst in einer unserer Filialen zurückgeben, entfällt die Kilometerpauschale für den Rücktransport. Sollten Sie eine Abholung durch uns wünschen, wird die Pauschale von 1,50 € pro Kilometer erneut fällig.

Wir bitten Sie außerdem das Equipment vorgereinigt und frei von Essensresten zurückzubringen.

Damit wir Ihr Catering erntefrisch und punktgenau übergeben können, haben wir folgende Abholzeiten für Sie reserviert:

- **Montag – Freitag:** 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr und von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr
- **Samstag:** 09:00 Uhr bis 12:30 Uhr und von 17:00 Uhr bis 18:30 Uhr



FINGER Food im Paket

Unsere kreativ belegten Platten mit verschiedenen Köstlichkeiten und einer Vielzahl von Snacks und Fingerfood bieten wir an **ab 20 Personen**. Ideal zum Snacken für einen lecker lockeren Abend.

Obere Metzger's Schlemmerbox 16,90 € p.P.

Filetschnitzel, Rosmarinfilet, Satespieße, Lachstranchen auf Lauch, Käsewürfel, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten & Frischkäse

Die Mediterrane 15,90 € p.P.

Anti Pasti, Käse-Oliven-Spieße, italienische Salami, hausgemachte Rohschinken, Mozzarellaspieße, Käsewürfel, verschieden belegte Foccacia

Schwarzwaldluft 10,90 € p.P.

Spezialitäten aus der Räucherammer
Elztäler Schäuferle, Käsewürfel, Meatballs, Wurstsalat, Meerrettichdip, Griebenschmalz, Essiggurken, Radieschen, Cocktailtomaten

Vegetarisch, gut! 14,90 € p.P.

Mini-Gemüse-Wrap, Gemüsequiche, Gemüsesticks, Anti Pasti, Käse-Trauben-Spieße, Käsevariation, Hummus, Frischkäse, Karotten-Balsamico-Creme

Aus dem Glas 15,90 € p.P.

Wurstsalat im Glas, Mini-Salat-Bowl, Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Kartoffelsalat im Glas, Käsespieße, verschieden belegte Foccacia, Mini-Wraps

Dazu passt

Feines aus dem Glas (ab 20 Stück):

Linsensalat mit oder ohne Ziegenkäse
Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
Apfel-Lauchsalat mit Lachs oder Forelle
Vitello Tonato
Tafelspitz in Kräutervinaigrette
Entenbrust mit Balsamico-Gemüse

Aufschlag zum Paket 3€ p.P.

FINGERFood BRÖTCHEN, Canapées & Co.

Unsere Brötchen & Canapées sind reichlich belegt & ansprechend ausgarniert. Unsere Variationen bieten wir Ihnen gerne ab **20 Stück an**.

Wrap (ca. 180g)

mit Pute- oder Gemüse



mit Hummus



4,50 €/Stk.

Mini-Wrap (ca. 60g)

Mit Pute- oder Gemüse



mit Hummus



2,40 €/Stk.

Quiche (Ø 12 cm)

mit Lauch & Speck oder Gemüse



saisonal mit Spargel oder mit Kürbis

3,50 €/Stk.

belegtes Foccacia



saftig belegt in verschiedenen Varianten

halbes Blech (ca. 45 Stücke)

ganzes Blech (ca. 90 Stücke)

36,90 € p.P.

66,90 € p.P.

Partybrezel

reichlich belegt mit Käse- und Wurstspezialitäten.

für 8 – 10 Personen

für 12 – 15 Personen

mit Lachs

auf Anfrage

auf Anfrage

auf Anfrage

belegte Baguette für 4 Personen

klassische französische Baguette belegt mit feinen Käse- und Wurstspezialitäten mit frischen Zutaten ausgarniert

auf Anfrage

Belegtes (erhältlich als halbe Brötchen, Laugenstangen, Doppeldecker & Canapées)

Platte 1 „Klassiker“

hausgemachte Koch- und Rohschinkenspezialitäten

Salami

Käse



Friskäse



Platte 2 „Vesper“

Aufschnitt- & Salamispezialitäten,

Hausmacher Wurst,

Fleischsalat

Käsevariation



Platte 3 „Gourmet“

hausgemachte Schinken- & Rohschinkenspezialitäten

Räucherlachs

Roastbeef

Camembert



Avocadocreme



| Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Forelle, Roastbeef oder Grillgemüse/Hummus mit an |

½ Brötchen **je 2,80 €/Stk.**

Doppeldecker **je 3,50 €/Stk.**
belegte Laugenstange **2,80 €/Stk.**

Canapée **je 2,50 €/Stk.**



Easy Eating

Sie möchten unkomplizierte Speisen für Ihre Feier, ohne auf die bewährte Winterhalter Qualität zu verzichten? Dann schauen Sie sich unsere Easy Eating Pakete an.

Basta Pasta!

Pasta
mit 3 verschiedenen Soßen

Ravioli & Spaghetti

wählen Sie drei Soßen:

Gorgonzola, Bolognese, Linsenbolognese ,
Napoli , Arrabiata , Puttanesca, Pesto 

gehobelter Parmesan

**12,90 €
pro Person**

Gezupft (ab 10 Personen)

11,90 € / Stk.

Pulled Pork
Gesmoktes Gemüse
Krautsalat & Sour Cream
Fladenbrot

Dorffestpaket (ab 20 Personen)

16,90 € / Stk.

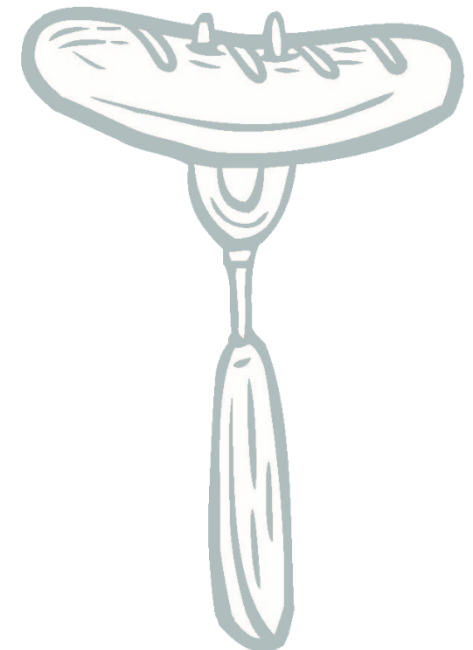
Currywurst, Wurstsalat
Panierte Schweineschnitzel
Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat
Bauernbrot

Oktoberfest (ab 20 Personen)

15,90 € / Stk.

Wurstsalat,
Fleischküchle, heißer Fleischkäse
Weißwürste*, Kartoffelsalat
Obatzer
Käsewürfel, Radieschen, Gürkchen

*Um die Qualität des Produkts zu bewahren,
werden die Weißwürste kalt ausgegeben,
für Sie zum selbst erwärmen



suppenküche

Gulaschsuppe

kräftig abgeschmeckt mit viel
magerem Rindfleisch

6,90 € p.P.

Gemüsecremesuppe

aus frischem Gemüse mit Croutons & Kräutern

5,50 € p.P.

Kartoffelsuppe

der Klassiker

5,50 € p.P.

kräftige Fleischbrühe

mit Nudeln
mit Maultaschen
mit Flädle, Markklößchen & Gemüsestreifen

4,90 € p.P.

Kürbissuppe

saisonal

5,90 € p.P.

Linseneintopf

5,90 € p.P.

Kartoffeleintopf

mit reichlich frischem Gemüse & Schnittlauch

5,90 € p.P.

Chili con Carne

würziges Ragout mit hochwertigem Rindfleisch

7,90 € p.P.

Chili sin Carne

Vegetarische Variation des Klassikers mit
Linsen & Gemüse

7,90 € p.P.

Unsere Suppen sind berechnet
mit 500 ml pro Person zum satt
essen. Gerne bieten wir Ihnen
unsere Suppenspezialitäten ab
10 Personen an.

Suppenparty

Chili con Carne & Sour Cream

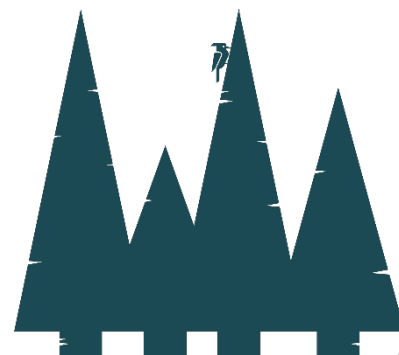
Kürbis- oder Kartoffelsuppe
mit frischen Kräutern & Croutons

hierzu bieten wir Ihnen inklusive gerne zwei
Einlagen an: wahlweise Lachs, Rosmarinfilet,
Meatballs, Speck oder Entenbrust

Gemüseeeintopf

herzhaftes Bauernbrot

12,90 €
pro Person



Unsere **WÄRMSTE** Empfehlung

Für appetitreiche &
geschmacksverwöhnte Gäste
ab 10 Personen.

Rinderbraten in Schmorsoße 19,90 € p.P.
mit Kartoffel- oder Semmelknödel, Apfelrotkohl & Prinzessbohnen

Rindergulasch 18,90 € p.P.
mit Spätzle oder Bandnudeln & Blattsalat

Ochsenbäckle 21,90 € p.P.
mit Kartoffelgratin & Rahmwirsing

Kalbsragout 21,90 € p.P.
mit Knöpfle & Karotten „Vichy“

Gemüsecurry  14,90 € p.P.
mit Reis

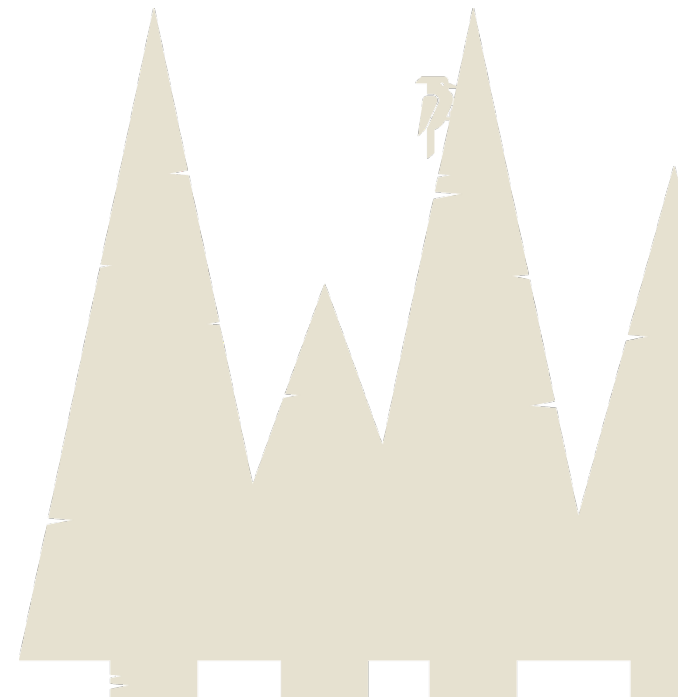
geschmälzte Maultaschen  9,90 € p.P.
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Ragout vom Wild (saisonal) 19,90 € p.P.
mit Spätzle oder Bandnudeln & Apfelrotkohl, Preisbeeren

gebackener Fleischkäse 8,90 € p.P.
nach Originalrezeptur (250g pro Person)
mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat (350g pro Person)
& herzhaftes Bauernbrot

Menü „bürgerlich gut!“ (ab 25 Personen) 24,90 € p.P.

Filetpfännle (in Scheiben geschnittenes Schweinefleisch) in pikanter Rahmsoße
Gratinierte Hähnchenbrust auf Schmorgemüse
Tagliatelle, hausgemachtes Kartoffelgratin, Karotten „Vichy“ & Prinzessbohnen



Aus der warmen Küche

Für appetitreiche &
geschmacksverwöhnte Gäste
ab 10 Personen.

Schweine- oder Putenschnitzel

3,50 € / Stk.

paniert & goldgelb gebraten

Fleischküchle

2,20 € / Stk.

saftig gebraten

badisches Schäuferle

6,90 € p.P.

am Stück

Grillschinken

7,40 € p.P.

am Stück, gepökelt & mit leichter Pfefferkruste

Filetpfännle

9,50 € p.P.

in Scheiben geschnittenes Schweinefilet
in pikanter Rahmsoße

Gemüseplatte

6,25 € p.P.

Romanesco, Karotten, Prinzessbohnen ohne Speck

gefüllter Schweinenacken

7,40 € p.P.

am Stück

mit Pilzen, Speck & Kräutern
mit Brokkoli-Semmel-Füllung
mit Mozzarella & Basilikum

Schweinefilet Toskana

9,50 € p.P.

am Stück & im Ofen saftig gegrillt
gefüllt mit Mozzarella & Basilikum

Putenbraten

7,40 € p.P.

fein aufgeschnitten & in pikanter Rahmsoße

gefüllter Putenbraten

6,90 € p.P.

am Stück & lecker
mit Gemüse
mit Mozzarella

Ochsenbäckle

11,50 € p. P.

geschmort in kräftiger Burgundersoße

Rinderrouladen

10,20 € p.P.

wie bei Oma

Hausgemachte Gemüselasagne

10,90 € p.P.

mit frischem Gemüse & Käse überbacken

Hausgemachte Lasagne

10,90 € p.P.

mit saftigem Rinderhackfleisch & Käse überbacken

Dazu passt

Prinzessbohnen

2,90 € p.P.

Kohlrabi á la Creme

2,70 € p.P.

Blumenkohl

2,90 € p.P.

Rahm- oder Bratensoße

0,95 € p.P.

Blattsalat

3,40 € p.P.

Kartoffelsalat

3,50 € p.P.

badische Spätzle

2,70 € p.P.

Kartoffelgratin

3,00 € p.P.

gebratene Kartoffeln

1,90 € p.P.

Semmelknödel

3,00 € p.P.

Rahmsauerkraut

2,60 € p.P.

Karotten „Vichy“

2,70 € p.P.



Haus- GEMACHTE Salate

Ein Auszug aus unserem Salatangebot. Mehr Salatvielfalt auf Anfrage. Ab 10 Personen pro Sorte.

Kartoffelsalat 3,50 € p.P.

Karottensalat 4,60 € p.P.

Nudelsalat 2,20 € p.P.

klassisch mit Lyoner & Mayonnaise

Nudelsalat 6,90 € p.P.

mediterran
mit Rucola & getrockneten Tomaten

griechischer Bauernsalat 7,40 € p.P.

mit Oliven & Feta

Blattsalat 7,40 € p.P.

Feldsalat 7,40 € p.P.

saisonal



Linsensalat 7,40 € p.P.



Salatbowl im Weckglas (400 ml) 6,80 € p.P.

Quinoa, Kirschtomaten, Gurken, Wildkräutersalat
Radieschen, gebratene marinierte Paprika, frittierte Mais,
unser Hausdressing erhalten Sie separat dazu

süßer Abschluss aus dem Glas

Unsere süßen Köstlichkeiten
bieten wir Ihnen gerne ab 20
Gläsern pro Sorte an.

Mousse au Chocolat

klassisch köstlich

4,80 € p.P.

weiße Mousse au Chocolat

4,80 € p.P.

Tiramisu

cremiges Dessert mit Kaffee

6,30 € p.P.

Topfencreme

klassische, österreichische Quarkspeise

3,70 € p.P.

Obstsalat

mit viel frischen Früchten
ergänzen Sie mit: Vanillesoße

4,80 € p.P.

Panna Cotta

mit feinem Fruchtmarmelade

4,20 € p.P.

griechischer Joghurt

mit Waldbeeren, Honig & Pinienkernen

4,50 € p.P.

Gerne....

bieten wir Ihnen auch einen Obstkorb
oder frisches, saisonales Obst
mundgerecht geschnitten an.

ergänzen Sie mit

Mango & Minze
Orangensalat
marinierte Erdbeeren (saisonal)
eingelegte Zwetschgen
Waldbeeren

