



Liebe Gäste,

vielen Dank, dass Sie sich für Uwe's Catering interessieren.

Ab einer Personenzahl von 20 bieten wir Ihnen unser Catering an. Sie können aus unseren Vorschlägen individuell ihr Menü zusammenstellen. Haben Sie einen besonderen Wunsch oder vermissen etwas? Sprechen Sie uns einfach an. Auch Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten können wir in Ihrem Menü berücksichtigen.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und bei Abholung (Marktplatz 10, 75392 Deckenpfronn) inkl. 7% Mehrwertsteuer.

Wird von Ihnen eine Lieferung gewünscht, ist diese innerhalb von Deckenpfronn für Sie kostenlos. Für eine Lieferung außerhalb der Ortsgrenzen von Deckenpfronn berechnen wir einen Kilometersatz von 1.70 €/ km für die Anfahrt.

Die Personenzahl, welche Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Abholung/Lieferung nennen, dient als Grundlage für die Rechnungserstellung. Kinder bis einschließlich 3 Jahre essen bei uns gratis. Für Kinder zwischen 4 und 10 Jahren berechnen wir 50% der angegebenen Preise. Bei Bestellung des Caterings behalten wir uns vor, 30 % der Gesamtsumme, als Vorkasse zu berechnen.

Die Rechnung senden wir Ihnen per E-Mail zu. Sie können aus den Bezahlmethoden Überweisung oder Paypal wählen.



## Menüvorschläge

### Vorspeisen

Flädlesuppe	5.00 €
Festtagssuppe (Markklößchen, Grießklößchen, Flädle und Maultäschle)	5.50 €

#### *Saisonal:*

Spargelcremesuppe mit Stückchen	6.50 €
Bärlauchcremesuppe	5.50 €
Pfifferlingcremesuppe	6.70 €
Kürbiscremesuppe	5.20 €
Feldsalatcremesuppe	5.50 €

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln an Balsamicoglace	5.20 €
---	--------

Salatbuffet (Grüner Salat inkl. 4 angemachten Salate) Grüner gemischter Salat, Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat, Krautsalat etc.	5.80 €
---	--------

#### Dressingauswahl:

Joghurtdressing, Vinaigrette, Balsamicodressing, Americandressing

#### Folgende Salate werden nach Gewicht berechnet

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Thunfischsalat, Hirtensalat, Geflügelsalat, Cous-Coussalat etc.



**Fleischsorten** (der Preis gilt für ca. 200 g einer Sorte, sollten Sie mehrere Sorten wünschen wird die Grammzahl und der Preis entsprechend angepasst)

Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce	11.50 €
Sauerbraten in seinem eigenen Saft	11.80 €
Rindstafelspitz in Meerrettichsauce	12.20 €
Rinderwange in Trollingersauce	13.60 €
Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce	12.50 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	15.20 €
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce	10.60 €
Schweinefilet im Speckmantel	11.60 €
2 panierte Schweineschnitzel	7.20 €
Schweinebraten in Bratensauce	6.80 €
Schweinebäckle in Dijon Senfsauce	9.80 €
Pulled Pork mit BBQ Sauce	10.50 €
Spanferkelrollbraten in Thymiansauce	8.50 €
Schweingeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	7.20 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes	13.50 €
Kalbsbraten in Rahmsauce	12.80 €
2 panierte Kalbschnitzel	13.20 €
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce	13.50 €
2 Hähnchenschnitzel im Cornfalkesmantel	8.20 €
2 Hähnchenbrust in Sesamkruste	8.60 €
2 Hähnchenbrust natur	8.20 €
2 Hähnchenroulade mit Spinatfüllung	9.80 €
Hähnchengeschnetzeltes an Thaicurrysauce	7.90 €
Maispoulardenbrust Supreme	10.20 €
Rehragout mit Preiselbeeren	10.40 €
Rehbraten aus der Keule mit kräftiger Sauce & Preiselbeeren	12.90 €

Weiteres Wild auf Anfrage.



## **Fischgerichte**

Lachs- Spinatlasagne	15.80 €
Lachssteak an Weißweindillsauce	15.80 €
2 Forellenfilet „Müllerin Art“	14.20 €

## **Vegetarische Speisen**

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	8.90 €
Kartoffelgemüsepfanne	8.50 €
Semmelknödel mit Pilzen a la creme	10.90 €
Getruffeltes Ebly-Risotto	11.20 €

## **Vegane Speisen**

Gemüse Lasagne	8.20 €
Balsamicolinsen mit Trauben und Pasta	9.20 €
Gemüsebolognese mit Pasta	8.20 €
Basmatireis an Gemüse-Kokosmilch- Curry	8.90 €
Chili sin Carne	7.80 €



## **Beilagen**

Drillingskartoffeln	2.90 €
Spätzle	2.70 €
Reis	2.50 €
Pasta	2.50 €
Kartoffelgratin	3.40 €
Schupfnudeln	3.20 €

## **Gemüse**

Blumenkohl	2.80 €
Speckbohnen	3.50 €
Mischgemüse (Lauch, Karotten, Zucchini, Paprika)	3.90 €
Rahmwirsing	3.20 €
Rotkraut	3.20 €

## **Dessert auf Anfrage**