



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

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln an Balsamico Glace 5.20 €

Salatbuffet (Grüner Salat inkl. 2 Dressings und 4 angemachten Salate) 5.80 €  
Grüner gemischter Salat, Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat, Krautsalat,  
Tomatensalat, Bohnensalat etc.

### Dressing Auswahl:

Joghurtdressing, Vinaigrette, Balsamico Dressing, American Dressing

Folgende Salate werden nach Gewicht berechnet

Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Thunfischsalat  
Hirtensalat  
Geflügelsalat  
Couscous Salat  
Bauernsalat  
Cole Slaw Salat



**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	13.80 €
Sauerbraten in seinem eigenen Saft	15.60 €
Rindstafelspitz in Meerrettichsauce	15.20 €
Rinderwange in Rotweinsauce	16.80 €
Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce	15.70 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	19.80 €
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce	12.60 €
Schweinefilet im Speckmantel	13.60 €
2 panierte Schweineschnitzel	7.80 €
Spare Ribs	9.90 €
Schweinebraten in Bratensauce	8.60 €
Schweinebäckle in Dijon Senfsauce	12.80 €
Pulled Pork mit BBQ Sauce	13.50 €
Spanferkelrollbraten in Thymiansauce	12.50 €
Schweingeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	9.20 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes	15.50 €
Kalbsbraten in Rahmsauce	15.80 €
2 panierte Kalbschnitzel	16.20 €
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce	15.50 €
2 Hähnchenschlegel	9,20 €
2 Hähnchenschnitzel im Cornfalkesmantel	9.80 €
2 Hähnchenbrust in Sesamkruste	9.90 €
2 Hähnchenbrust natur	9.40 €
2 Hähnchenroulade mit Spinatfüllung	9.80 €
Hähnchengeschnetzeltes an Thaicurrysauce	9.90 €
Maispoullardenbrust Supreme	12,80 €
Rehragout mit Preiselbeeren	17.40 €
Rehbraten aus der Keule mit kräftiger Sauce & Preiselbeeren	18.90 €

Weiteres Wild auf Anfrage.



## **Fischgerichte**

Lachs- Spinatlasagne	18.80 €
Lachssteak an Weißweindillsauce	19.80 €

Weiterer Fisch auf Anfrage.

## **Vegetarische Speisen**

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	9.90 €
Kartoffelgemüsepfanne	11.60 €
2 Semmelknödel mit Pilzen a la creme	11.90 €
Getrübzeltes Ebly-Risotto	12.20 €

## **Vegane Speisen**

Gemüse Lasagne	9.20 €
Balsamico Linsen mit Trauben und Pasta	9.90 €
Gemüsebolognese mit Pasta	8.90 €
Basmatireis an Gemüse-Kokosmilch- Curry	9.20 €
Chili sin Carne	9.80 €

Für Saucen, die nicht bei den Hauptgerichten inkludiert sind,  
berechnen wir pro Person:

Bratensauce	1.80 €
Rahmsauce	2.00 €
Champignonrahmsauce	2.20 €



## **Beilagen**

Drillingskartoffeln	2.90 €
Spätzle	2.90 €
Reis	2.50 €
Pasta	2.50 €
Kartoffelgratin	3.90 €
2 Semmelknödel	5.00 €

## **Gemüse**

Blumenkohl	2.80 €
Speckbohnen	3.50 €
Mischgemüse (Lauch, Karotten, Zucchini, Paprika)	3.90 €
Rahmwirsing	3.60 €
Rotkraut	3.50 €
Sauerkraut	2.90 €

## **Dessert auf Anfrage**