

CATERING Preise 2026 (Preis ab 10 Personen)

Fleischgerichte	Schnitzel "Wiener Art", paniert (von der Schweine Lende)	7,00€		
	Putenschnitzel paniert	8,00€		
	Cordon Bleu (vom Schwein)	8,80€		
	Schweinelendchen gebraten 2 Stk.	6,50€		
	Schweinebraten 2 Scheiben mit Soße (Hals)	7,50€		
	Schweinebraten gemischt vom Hals und Wammerl mit Soße	7,50€		
	Rinderroulade	10,50€		
	Ripperl BBQ, 500g	9,00€		
	Kalbsrahmbraten mit Rahmsoße	12,50€		
	Burgunderbraten mit Rotweinsoße	12,50€		
Vegetarisch	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,50€		
	Spinatknödel(3 Stk.) mit Weißweinsoße	7,50€		
Soßen	Bürgermeister Soße (Champignonrahmsoße) 1Liter	9,00€		
	Bratensoße 1 Liter	6,00€		
	Rahmsoße 1 Liter	9,00€		
	Paprikasoße 1 Liter	9,00€		
	Weißweinsoße 1 Liter	9,00€		
Beilagen	Spätzle, Salzkartoffeln oder Reis (je 1 Beilage)	3,00€		
	Semmelknödel oder Kartoffelknödel	3,00€		
	Sauerkraut	2,00€		
	Kartoffelsalat	2,50€		
	Gemischte Salate, Karotten, Kraut, Gurke, Tomate und Blattsalat, mit Hausdressing	3,90€		
Geschirr	Teller, Salatteller, Kuchenteller, Dessertteller je	0,30€		
	Messer, Gabel, Kuchengabel, Suppenlöffel je	0,30€		
	Chafin Dish mit Brennflüssigkeit zum Warmhalten	8,00€		

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Standardmäßig werden die Speisen in Gastronorm-Behälter und Styroporbox verpackt. Gerne können wir Ihnen die Speisen auch im Chafing Dish liefern(Kosten extra) Lieferung gegen Aufpreis bis 20 Kilometer möglich

