

# Party & Catering

# Katalog 2019

## Vorwort

### Seeshaupter Landküche

- Firmenpräsentation, privates Gartenfest oder Familienjubiläum –

Wir machen aus jedem Anlass ein unvergessliches Erlebnis. Unsere jahrelange Erfahrung in der Durchführung solcher Feste garantiert einen reibungslosen Ablauf.

Alle Speisen werden von uns handwerklich und ausschließlich mit frischen Produkten hergestellt. Dieser Katalog beinhaltet nur einen Auszug unserer beliebtesten Gerichte.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge.

Auf Wunsch informieren wir Sie über Verleih von Geschirr, Equipment, Personal oder Dekoration in einem individuellen Angebot.

Natürlich übernehmen wir auch die komplette Planung und Durchführung Ihres Festes.

Lassen Sie sich von unserem Katalog inspirieren.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

**Ihr Team der Seeshaupter Landküche**



## Inhaltsverzeichnis

Fingerfood	Seite 3-5
Kalt-warme Büffets	Seite 7-11
Zusätzliche Hauptgerichte	Seite 12
Servierte Menüs	Seite 13-14
Personal und Serviceleistungen	Seite 15



„Von der Hand in den Mund leben“

Mit unseren individuellen Fingerfood-Kreationen  
wird dies zu einem ganz besonderen Erlebnis.

### Fingerfood-Büffet

Schinken-Käse-Quiche

Mini-Backhend'l

Hausgemachte Chili-Pflanzerl

Mini-Tramezzini mit Thunfisch, Rucola und Parmesan

Bruschetta mit Büffelmozzarella und Trüffelhonig

Falafel „Kichererbsenbällchen“ mit Fetakäse

### **Im Schälchen**

Thai-Curry mit Gemüse und Pute oder vegetarisch

Gulaschsuppe

Chili con carne

Berglinsen mit Chorizo

Bitte wählen Sie ein Gericht aus!

### **Süßes im Gläschen**

Mousse au chocolat mit Kirschen

Topfenschaum mit Erdbeermark

Obstsalat mit Limettencrème

24,90/27,55 Euro pro Person 7%/19% MwSt\*

Mindestbestellung 20 Personen oder nach Absprache.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenerlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



# Fingerfood

## Unsere Klassiker

7%/19% MwSt\*

Gefüllte Champignons mit Rucola und Parmesan	1,90/2,10
Gefüllte Dattel im Speckmantel	1,90/2,10
Gewürzlachs-Roulade mit Orangen-Senfsoße	2,70/3,00
Antipasti-Spieß mit Balsamicocrème	2,10/2,35
Bruschetta mit Büffelmozzarella und Trüffelhonig	2,50/2,75
Schinken-Käse-Quiche	1,90/2,10

## Gut Bayerisch

Mini-Schnitzel mit pikanter Kirschtomate	2,30/2,55
Mini-Fleischpflanzerl mit Cornichon	2,30/2,55
Brezenraute mit Obazda	1,90/2,10
Schnittlauchbrot	1,90/2,10
Geröstetes Tomatenbrot	1,90/2,10
Reiberdatschi mit geräuchertem Forellenfilet	2,70/3,00

## Königlich Bayerisch

Tartar und Filet von geräucherter Renke in der Mini-Kartoffel	2,70/3,00
Rehpflanzerl mit rosa Pfeffer und Preiselbeeren	2,70/3,00
Mini-Backhend'l mit Kräuterrahm	2,30/2,55
Knuspriger Semmel-Taler mit Obazda und Frühlingszwiebel	2,30/2,55
Tafelspitzröllchen mit Kernöl und Spinat	2,70/3,00

3 Stück zum Empfang - 6 Stück als Snack - Mindestbestellung 30 Stück je Sorte.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



# Fingerfood

## Gourmetreise

Kalbfleischpflanzerl mit rosa Pfeffer und Wachtelei	3,20/3,55
Lachstartar mit Ingwer in der Mini-Kartoffel	2,70/3,00
Gebratener Thunfischwürfel mit Wasabi und Sojasoße	3,10/3,43
Pikanter Taleggio-Käsekuchen mit Birne	2,70/3,00
Gebratene Riesengarnele mit Chili und Koriander	3,10/3,43
Bruschetta mit Büffelmozzarella, Akazienhonig und Trüffelöl	2,50/2,75

## Vegetarisches

Antipasti-Spieß mit Balsamicocrème	2,10/2,35
Pikanter Taleggio-Käsekuchen mit Birne	2,70/3,00
Avocadotartar im in Blätterteig	2,10/2,35
Bruschetta mit Büffelmozzarella, Akazienhonig und Trüffelöl	2,50/2,75
Gefüllte Champignons mit Rucola und Parmesan	1,90/2,10

## Süßes im Gläschen

Mousse au chocolat mit Amarettini	2,50/2,76
Topfenschaum mit Vanille und Beerenragout	2,50/2,76
Weißer Mousse mit Tonkabohne und Birne	3,00/3,34

3 Stück zum Empfang - 6 Stück als Snack - 15 Stück zum satt essen. Mindestbestellung 30 Stück je Sorte. \*

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



## Unsere kreativen Büffet-Klassiker

sorgen sicher für so manches „Aha!-Erlebnis“ bei Ihren Gästen.

### Büffets

#### Schmankerlbüffet

Bauernbrot und Baguette

Salat von roten Rüben mit Meerrettich

Speck-Krautsalat mit Radieserln

Tomatensalat mit Schnittlauch

Brezenknödelscheiben mit Schalottenvinaigrette

Kleine selber g'machte Fleischpflanzerl mit körnigem Senf

Geräuchertes Renkenfilet auf Kresse-Kartoffelsalat

Gekräuterte Schweinelende mit Grüner Soße

\*\*\*\*

Kalbsrahmgulasch mit Karotten und handgeschabten Butterspätzle

\*\*\*\*

Topfencreme mit Kirschen

Hausgebackener Schokoladenkuchen

24,90/27,50 Euro 7%/19% MwSt\*

pro Person

Mindestbestellung 25 Personen oder nach Absprache.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



# Büffets

## Himmel der Bayern

Baguette

Mariniertes Wurzelgemüse mit Schnittlauchrahm

Salat von jungem Spitzkraut mit gebratenem Speck

Salat von Berglinsen mit Kürbiskernöl

Schwammerltorte mit roter Zwiebelmarmelade

Rosa gebratene Entenbrust mit Birnenchutney und Preiselbeeren

Filet und Tartar von der geräucherten Renke

Tellerfleisch vom Rind mit Schalottenvinaigrette und frischem Meerrettich

\*\*

Geschmorte Kalbsschulter mit Kräutersoße, glacierte Schalotten, Karotten und Kartoffelgratin

\*\*

Bayerisch Crème mit Bourbonvanille und Erdbeermark

Weißbier-Tiramisu mit Himbeeren

Schokoladenkuchen mit Cognac und Kirschen

39,90/44,30 Euro 7%/19% MwSt\*  
pro Person

Mindestbestellung 25 Personen oder nach Absprache.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.





# Büffets

## Mediterrané

Rucolasalat mit Balsamicocrème

Büffelmozzarella mit Olivenöl und Tomatenrelish

Gegrillte Auberginen mit Fetakäse

Meeresfrüchte-Salat mit Chili und Gemüse

Frisch gehobelte Schwammerl mit Aiolisoße und Parmesan

Parmaschinken mit Oliven und Pecorino

Mediterraner Bohnensalat mit Thunfisch

\*\*\*\*\*

Toskanisches Landhuhn in Rotwein geschmort mit Pancetta

und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Zitronencrème mit Amarettini

Gemischte Beeren mit Prosecco und Minze

24,90/27,50 Euro 7%/19% MwSt\*

pro Person

Mindestbestellung 25 Personen oder nach Absprache.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.





# Büffets

## Senza la mamma

Baguetteauswahl

Kirschtomatensalat mit Rosmarincroutons

Linsensalat mit Salsiccia und getrockneten Tomaten

Frisch gehobelte Schwammerl mit Aiolisoße und Parmesan

Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Balsamico und Olivenöl

Karottensalat mit Rosinen und Pinienkernen

Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Senfsoße

„Vitello tonnato“ Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern

\*\*\*\*\*

Barolobraten vom Rind mit Petersilienwurzeln, Karotten und Lauchzwiebeln

Südtiroler Spinatnocken mit Salbeibutter und Parmesan

\*\*\*\*\*

Panna cotta "Stracciatella" mit Schokosplittern

Orangen-Mascarponecrème mit Cantuccini

Gemischte Beeren mit Prosecco und Minze

34,90/38,35 Euro pro Person 7%/19% MwSt\*

Mindestbestellung 25 Personen oder nach Absprache.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



# Büffets

## Fernweh

Baguette

Marokkanischer Couscous-Salat mit Gurke und Paprika

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Haselnüssen

„Falafel“ Kichererbsen-Bällchen mit pikantem Datteljoghurt

Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander

Buntes Gemüse-Sushi mit Sojasoße und Ingwer

Marinierte Scampi mit Chili und jungem Knoblauch

Rindfleischsalat mit süß-saurem Gemüse, Mango und Sesam

\*\*\*\*\*

Entenbrust-„Tajine“

Orientalischer Schmortopf mit Gemüse, Safran und Aprikosen

Gebackene Süßkartoffeln mit Ras el-Hanout und Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Limettenschaum mit Kokosnusssoße

Topfen-Gewürztörtchen mit Passionsfrucht

Exotische Früchte in Pflaumenweingelee

39,90/44,30 Euro 7%/19% MwSt\*

pro Person

Mindestbestellung 25 Personen oder nach Absprache.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



# Barbecue

## Büffet

Baguette

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Balsamico und Olivenöl

Frisch gehobelte Schwammerl mit Aiolisoße und Parmesan

Mediterraner Bohnensalat mit Thunfisch

Marokkanischer Couscous-Salat mit Gurke und Paprika

Karottensalat mit Rosinen und Pinienkernen

Salat von Berglinsen mit Kapernfrüchten

Kartoffel-Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und Oliven

## Vom Grill

Ochsenkotelett im Ganzen gegrillt und tranchiert

Steaks vom Bio-Schwein in Biermarinade

Maishähnchenbrust in asiatischer Marinade

Spanische Chorizo- und italienische Salsiccia-Würstel

Riesen-Scampi mit mediterranen Kräutern

Saucen: Barbecuesoße, Cafe de Paris-Butter, Tomaten-Olivenbutter, hausgemachte Aiolisoße, Estragon-Senf

## Dessert

Mousse au chocolat

Zitronencreme mit Cantuccini

Gemischte Beeren mit Prosecco und Minze

35,90/39,90 Euro pro Person 7%/19% MwSt\*

Mindestumsatz beim Barbecue mit Grillchef: Mo.-Do. 1.000,00 Euro, Fr.-Sa. 2.000,00 Euro oder nach Absprache.



# Weitere Hauptgerichte

## Vegetarisches

Gemüselasagne mit Frischkäsesoße

Hirsepflanzlerl mit Salbei und Fetakäse auf gegrilltem Gemüse

Gebratener Blumenkohl auf roten Kokos-Linsen

## Vegan

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis

Soja-Gemüsepflanzlerl mit Ratatouillegemüse

„Falafel“ Kichererbsenbällchen auf orientalischem Auberginengemüse

## Fischgerichte

Edelfische mit mediterranem Gemüse und Kräutern in Olivenöl, gemischter Wildreis

Ragout von Starnbergersee-Fischen in körniger Senfsoße, Lauchgemüse und Kartoffeln

Gebratenes Steinbeisserfilet mit Ratatouillegemüse und gemischtem Wildreis

## Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmschwammerl und Semmelknödeln

Rehragout aus der Keule mit Preiselbeeren, Blaukraut und Spätzle

Filetspitzen vom Rind mit körniger Senfsoße, Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratene Entenbrust auf Dörrobstsoße, Cassisblaukraut und geröstete Knödel

Kalbsrahmbraten mit Karottengemüse und Spätzle

Maishähnchenbrust mit Kräutern und Gemüse gefüllt, Frischkäsesoße und Makkaroni

Kalbshaxenscheiben mit Rosmarinsoße, Wurzelgemüse und Serviettenknödel

**Die Einzelpreise richten sich nach der Zusammenstellung des Büffets.**

**Ab 60 Personen tranchieren wir große Bratenstücke direkt vor Ihren Gästen**

Entrecote im Ganzen gebraten, Kalbshaxen, Spanferkelschultern, Lammkeulen

(zuzüglich Büffetpersonal)

# Genießen Sie anspruchsvolle Menüs im Ambiente Ihrer Wahl.

Wir verwandeln Ihren Lieblingsplatz in ein stilvolles Gourmet - Restaurant.

## Menüs

### Dolce vita

Italienische Vorspeisenvariation

\*\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnockerln

\*\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb mit Paprikasoße, gegrillte Zucchini und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*

Orangen-Tiramisu mit Brombeeren

34,50 Euro pro Person 19% MwSt\*

### Berge und Seen

Variation von der Starnberger See-Renke mit Salatstrauß ( geräuchertes Filet, Tartar, gebeizte Renke)

\*\*\*\*

Essenz vom Tafelspitz mit Kräuterstrudel

\*\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße, feines Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Bayerisch Crème mit Erdbeermark

39,90 Euro pro Person 19% MwSt\*

Mindestumsatz beim Menüservice: Mo.-Do. 1.000,00 Euro, Fr.-Sa. 2.000,00 Euro oder nach Absprache.

\* Unsere Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. bei reiner Speisenslieferung. Bei Inanspruchnahme sonstiger Leistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen) müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



# Menüs

## Herd und Heimat

„Vitello tonnato“ von Spanferkel und geräucherter Renke

\*\*\*\*\*

Schwammerltorte mit Portweinsauce

\*\*\*\*\*

Zanderfilet auf Rahmkohlrabi mit Rotweinschalotten

\*\*\*\*\*

Medaillon vom Rehrücken mit Petersilienwurzelpüree,  
Wirsingstrudel und Preiselbeersauce

\*\*\*\*\*

Grand Marnier-Halbgefrorenes mit Kürbiskernöl

69,00 Euro 19% MwSt\*  
pro Person

Mindestumsatz beim Menüservice: Mo.-Do. 1.000,00 Euro, Fr.-Sa. 2.000,00 Euro  
oder nach Absprache.

\* . Beim Menüservice mit Inanspruchnahme von Serviceleistungen (Geschirr, Personal oder weitere Zusatzleistungen)  
müssen 19% MwSt. angesetzt werden.



## Die Seeshaupt Landküche organisiert zuverlässig und mit Leidenschaft

Unser außergewöhnlich professionelles und freundliches Personal mit langjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie garantiert einen reibungslosen und harmonischen Verlauf Ihrer Veranstaltung.

### Personal

Küchenchef/Grillchef	44,90 € / Std.
Koch	32,50 € / Std.
Küchenhilfe/ Hilfskräfte, allgemein	22,50 € / Std.
Servicemitarbeiter	32,50 € / Std.
Büffetservice	32,50 € / Std.

*Preise zuzüglich Anfahrt*

**Speisenlieferung und Abholung** pro gefahrener Kilometer 0,90 €

Freie Speisenlieferung innerhalb von Seeshaupt.

### **Preis für Lieferung von Tischen, Stühlen etc. nach Aufwand.**

**Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch sämtliche Getränke.** Diese werden nach Verbrauch berechnet. Alle Getränke liefern wir Ihnen gekühlt und stellen auf Wunsch auch Kühlmöglichkeiten zur Verfügung. Bei der Auswahl unserer Weine legen wir besonderen Wert auf einen harmonischen, runden Geschmack, der bei allen Gästen gleichermaßen großen Anklang finden wird. Wir liefern Ihnen eine verblüffende Qualität zu moderaten Preisen. Die meisten unserer Weine werden selbstverständlich auch nach Verbrauch berechnet.

- Stand 1/2019 Gültig ist die im Internet veröffentlichte Version.

