

Party & Catering

Katalog 2020

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.

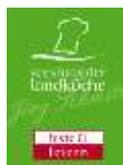
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

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

29,90 Euro pro Person inklusive 5% MwSt.

Mindestbestellung 30 Personen oder nach Absprache.



Fingerfood

Unsere Klassiker

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

Gut Bayerisch

Mini-Fleischpflanzerl mit Cornichon	2,55
Brezenraute mit Obazda	2,10
Schnittlauchbrot	2,10
Geröstetes Tomatenbrot	2,10
Reiberdatschi mit geräuchertem Forellenfilet	3,00

Königlich Bayerisch

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

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

Unsere Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt



Fingerfood

Gourmetreise

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

Vegetarisches

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

Süßes im Gläschen

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

3 Stück zum Empfang - 6 Stück als Snack - 15 Stück zum satt essen. Mindestbestellung 30 Stück je Sorte.
Unsere Preise verstehen sich inklusive 5% MwSt.



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

Topfencrème mit Kirschen

Hausgebackener Schokoladenkuchen

27,50 Euro pro Person inklusive 5% Mwst

Mindestbestellung 30 Personen oder nach Absprache.



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

49,90 Euro pro Person inklusive 5% Mwst

Mindestbestellung 30 Personen oder nach Absprache.



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

Zitronencreme mit Amarettini

Gemischte Beeren mit Prosecco und Minze

32,50 Euro pro Person inklusive 5% Mwst

Mindestbestellung 40 Personen oder nach Absprache.



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

42,50 Euro pro Person inklusive 5% MwSt

Mindestbestellung 40 Personen oder nach Absprache.



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

44,90 Euro pro Person inklusive 5% Mwst

Mindestbestellung 40 Personen oder nach Absprache.



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

44,90 Euro pro Person inklusive 5% Mwst



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 5% 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 5% MwSt*

Mindestumsatz beim Menüservice: 2.000,00 Euro oder nach Absprache.



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 pro Person inklusive 5% MwSt

Mindestumsatz beim Menüservice: 2.000,00 Euro
oder nach Absprache.



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	49,50 € / Std.
Koch	39,50 € / Std.
Küchenhilfe/ Hilfskräfte, allgemein	34,50 € / Std.
Servicemitarbeiter	39,50 € / Std.
Büffetservice	39,50 € / Std.

Preise zuzüglich Anfahrt inklusive 16% MwSt.

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.

- Stand 7/2020 Gültig ist die im Internet veröffentlichte Version.

