



Ihr Catering-Partner für PRIVATE FEIERN oder BUSINESS-EVENTS bis zu 500 Gäste!

**Für Ihr individuelles Buffet können Sie aus einer großen Auswahl an Speisen wählen.**

Sie sind sich unsicher, welche Speisen bei Gästen beliebt sind oder sich gut kombinieren lassen? – **Wir beraten Sie gern in einem persönlichen Gespräch.**

Drucken Sie sich unsere Speisekarte aus und treffen Sie eine Vorauswahl Ihrer Favoriten – einfach ankreuzen.

Vereinbaren Sie jetzt Ihren Termin unter **03741 / 28 19 82** oder per Mail an **baumerts@gmx.de**.

## Unsere Empfehlung

Wählen Sie für Ihr Buffet:

- 4 Vorspeisen
- kalte Hauptspeisen nach Bedarf
- 4 Hauptspeisen
- 5 Beilagen
- 2 Desserts

## VORSPEISEN

001	<b>gemischter Salat</b> (mit Tomaten, Gurken, Möhren, Rettich, Paprika und Eisbergsalat) dazu reichen wir Balsamico-Essig und Olivenöl, Joghurt-Dressing sowie Salz und Pfeffer
002	<b>Griechischer Salat</b> (mit Oliven und roten Zwiebeln sowie Schafskäse)
003	<b>Marokkanischer Salat</b> (Eisbergsalat, Mandarinen, gehobelte Möhren, Mandelsplitter) dazu gibt es ein Zitronen-Dressing
004	<b>Honigmöhren mit Serranoschinken</b>
005	<b>gebrannte Mandeln mit Chili</b>
006	<b>gebrannte Mandeln mit Honig</b>
007	<b>verschieden eingelegte Oliven</b> (mit Essig und Öl sowie Knoblauch oder Himbeersirup)
008	<b>Marinierter Ziegenkäse</b>
009	<b>Tomate Mozzarella mit Basilikum</b>
010	<b>selbst eingelegter Schafskäse</b>
011	<b>Thunfischhäppchen mit Oliven und Kapernäpfel</b>
012	<b>Ananashäppchen mit Schinkenspeck umwickelt</b>
013	<b>Käsehäppchen auf Pumpernickelbrot oder Cracker</b>
015	<b>Currynüsse</b> (Cashewkerne, Erdnüsse mit Chili, Curry, Paprika in Honig und Butter)
016	<b>Ingwermöhren</b> mit frischem Ingwer, Chili und Knoblauch in Butter
017	<b>Grüner und Weißer Spargel</b> mit Erdbeeren oder mit Mandarinen karamelisiert
018	<b>Bayrischer selbstgemachter Obatzter</b>

<https://partyservice-baumert.webpx.de/catering>



Ihr Catering-Partner für PRIVATE FEIERN oder BUSINESS-EVENTS bis zu 500 Gäste!

## SUPPEN

	019	<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> mit Spargel und Fleischklösschen
	020	<b>Möhren Ingwer Suppe</b> ( <i>gebunden</i> )
	021	<b>Spargelsuppe</b>
	022	<b>Brokkolisuppe</b>
	023	<b>Tomatensuppe</b>

## KALTE HAUPTSPEISEN

	101	<b>Käseplatte</b> ( <i>Camembert, Bavaria Blu, versch. Schnittkäse usw.</i> )
	102	<b>Deutsche Schinkenplatte</b>
	103	<b>Schinkenplatte</b> mit hochwertigen Spezialitäten aus Spanien & Italien ( <i>beschriftet</i> )
	104	<b>Fischplatte</b> ( <i>geräuchert und süß-sauer</i> )
	105	<b>Hackepeterigel</b>
	106	<b>selbstgemachtes Speckfett</b>
	107	<b>Kartoffelsalat</b>
	108	<b>Nudelsalat</b>
	109	<b>Matjessalat</b>
	110	<b>Rindfleischsalat</b>
	111	<b>Eiersalat</b>



## WARMER HAUPTSPESSEN

201	<b>Schweinefiletmedaillons gebraten</b> mit Buttersteinpilzen
202	<b>Schweinefiletmedaillons gebraten</b> mit Pfifferlingen und Zwiebeln
203	<b>Schweinefiletmedaillons gebraten</b> mit Champignons und Zwiebeln
204	<b>Schweinefiletmedaillons gebraten</b> mit gemischten Waldpilzen
205	<b>Geschnetztes "Züricher Art"</b>
206	<b>Schweinefiletmedaillons gebraten</b> mit Austernseitlingen
207	<b>Schweinemedallions</b> mit Chutney und Käse überbacken
208	<b>Lasagne mit Rinderhackfleisch</b> Käse und Tomatensoße
209	<b>Spaghetti mit Hackfleisch "Bolognese Art"</b>
210	<b>Schweinemedallions karamellisiert</b> mit Perlwiebeln und Partytomaten
211	<b>Schweinemedallions süß-sauer</b> mit Rosinen und Ananas
212	<b>Kasseler Filet</b> vom Schwein mit Röstzwiebeln
213	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Riesengarnelen, Steinpilzen, Partytomaten
214	<b>Schweineschnitzel vom Filet</b> gefüllt mit Schinkenspeck und Blauschimmelkäse, Zwiebel oder Banane, Senf und Käse
215	<b>Spanferkelkeule</b> auf Sauerkraut
216	<b>Mini-Haxen vom Schwein</b> auf Sauerkraut
217	<b>Lammrückensteak kurz gebraten</b>
218	<b>Lammkeulenbraten</b>
219	<b>Kasseler-Hähnchenkeulen</b>
220	<b>Indisches Huhn</b> (Keule halbiert, gewürzt mit Tandoori-Marsala, in Joghurt mariniert, mit frischem Ingwer und Chili gebraten)
221	<b>Chicken Wings</b>
223	<b>Entenbraten</b> (ganze Enten tranchiert mit eigener Brie)
224	<b>Hähnchen französisch</b> mit Erbsen



## WARME HAUPTSPESIEN

225	<b>Mini-Rinderrouladen</b> <i>(nach original Baumerts Rezept)</i>
226	<b>Involtini</b> <i>(italienische Rouladen vom Kalb, gefüllt mit Pecorino Käse, Ei und Schinken)</i>
227	<b>Wiener Schnitzel vom Schweinefilet oder original vom Kalb</b>
228	<b>Wildlachs</b> auf Nudelbett
229	<b>Rotbarbe</b> auf einem Reisbett mit Garnelen
230	<b>frische ganze Lachsforelle</b> aus Markneukirchen
231	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Gorgonzola, Thymian und Birne <i>(Winterfilet)</i>
232	<b>Saltimbocca kurz gebraten</b> <i>(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt)</i>
233	<b>Filetmedaillons süß-sauer</b> <i>(Ananas, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Sojasoße, Erdnüsse und Butter)</i>
234	<b>Kasselerbraten Burgunder Art</b>
235	<b>Schweinebraten</b>
236	<b>Dattelschwein</b> <i>(kurz gebratene Filetroulade, gefüllt mit Schinken und Datteln in einer mediterranen Soße)</i>
237	<b>Tandoori-Ingwer-Roulade</b> gefüllt mit Datteln und Frühlingszwiebeln
238	<b>Schweinesteak "Strindberg"</b> <i>(Schweinekamm mit Zwiebeln und Senf gebraten)</i>
239	<b>Italienisches Bauernfrühstück</b> <i>(Nudeln mit Pilzen, Putenbrust, Sahne, Parmesan, Knoblauch)</i>
241	<b>Indisches Mandelhuhn</b> mit Tandoori und Ingwer
242	<b>Hähnchenkeulen</b> mit Curry, Kokosnuss, und Limetten
243	<b>vogtländischer Sauerbraten</b>
246	<b>Schweinefiletmedaillons mit Würzfleisch</b> und Käse überbacken
247	<b>Mediterranes Kaninchen</b>
248	<b>Gulasch halb vom Schwein und halb vom Rind</b> <i>(nach Originalrezept von unseren Eltern)</i>
249	<b>Schweinebraten oder Kasselerbraten</b> aus der Schweineschulter



## BEILAGEN

301	<b>Spanische Kartoffeln</b> ( <i>gekocht mit Schale, danach in Olivenöl und Knoblauch gebraten</i> )
302	<b>gedämpfte Schinken-Lorbeer-Kartoffeln</b>
303	<b>Rosmarinkartoffeln</b>
304	<b>Bratkartoffeln</b>
305	<b>Kartoffelvariationen</b> ( <i>z. B. Pommes croquettes oder Pommes frites</i> )
306	<b>Vogtländische Kartoffelpuffer „Bambes“</b> mit Knoblauch und Zwiebeln
307	<b>Grüne Klöße</b> gekocht, in Scheiben geschnitten und mit Butter gebraten
308	<b>Grüne Klöße</b>
309	<b>Knödel</b>
310	<b>Basmatireis</b> in fünf verschiedenen Farben
312	<b>selbstgemachte Salate</b> ( <i>Kartoffelsalat, Nudelsalat, Matjessalat, Rindfleischsalat</i> )
313	<b>Prinzessbohnen</b> mit Semmelbrösel und Butter oder mit Schinken
314	<b>Pariser Möhren</b> in Honig und Butter geschwenkt
315	<b>Romanesco</b> mit Semmelbrösel ( <i>grüner Blumenkohl</i> )
316	<b>Blumenkohl</b> mit Semmelbrösel
317	<b>Erbsen französisch</b>
318	<b>Mischgemüse</b>
319	<b>Mediterranes Gemüse – Ratatouille</b>
320	<b>Kartoffelauflauf</b> mit Lachs oder Schinken und Brokkoli
321	<b>Kartoffelauflauf</b> mit Steinpilzen und Muskat
322	<b>Kartoffelklöße</b> gefüllt mit Käse und in Butter und Semmelbrösel gebraten
323	<b>Bratkartoffeln</b> mit Walnüssen und Schinken
325	<b>Spanische Tortilla</b>
326	<b>Paella „Valenciana“</b> ( <i>bunter Reis mit Hähnchen und Bohnen</i> )



Ihr Catering-Partner für PRIVATE FEIERN oder BUSINESS-EVENTS bis zu 500 Gäste!

## BEILAGEN

	327	<b>Rosinenmöhren</b> mit Kümmel
	328	<b>Brokkoli</b> mit Semmelbrösel und Walnüssen
	329	<b>Spätzle mit Zwiebeln</b>
	330	<b>Speckkartoffeln</b> in Schinkenhülle, mit Senf und Honig
	331	<b>Italienische Bratnudeln</b> mit Hühnerbrust und mediterranen Kräutern
	333	<b>Vogtl. Rotkraut</b> <i>(nicht aus dem Glas)</i>
	334	<b>Italienisches Ciabatta- Brot und Baguette</b>
	335	<b>Butter</b>
	336	<b>warmes Zwiebelbrot</b> mit Hackepeter und Speckfett <i>(Größe je nach Personenzahl)</i>

## DESSERTS

	401	<b>gemischtes Obst</b> <i>(je nach Saison)</i>
	402	<b>Mousse au chocolat oder Mousse stracciatella</b>
	403	<b>englisches Crumble</b> <i>(Pudding, Obst sowie selbstgemachte Streusel)</i>
	404	<b>Kaiserschmarrn</b>
	405	<b>frisch gebackener Kartoffelkuchen</b> <i>(gezuckert und gebuttert)</i>
	406	<b>Marokkanische Zimtbrötchen</b> <i>(armer Ritter)</i>
	407	<b>Obstspieße mit Krokantsoße</b>
	408	<b>Minispeckbanane</b> <i>(Banane mit Schinken, Käse, Curry)</i>
	409	<b>Amerikanische Buchteln</b> mit Apfelspalten
	410	<b>verschiedenes Obst in Eierlikör</b>
	411	<b>verschiedenes Obst in Amaretto</b>
	412	<b>verschiedenes Obst in Joghurt im Glas</b>



Ihr Catering-Partner für PRIVATE FEIERN oder BUSINESS-EVENTS bis zu 500 Gäste!

## WIR VERLEIHEN

	10,-€	<b>Stehtische</b> ( <i>Bistro-Tische</i> )
	12,-€	<b>Stehtische</b> ( <i>weiß</i> )
	5,-€	<b>Skirting für Stehtische</b>
	20,-€	<b>Schokoladenbrunnen</b> mit Schokolade
	0,15 € pro Stück	<b>Weingläser, Biergläser, Mehrzweckgläser</b>
	0,15 € pro Stück	<b>Kaffeegeschirr</b> (Tassen, Untertassen)
	0,15 € pro Stück	<b>Essteller, Mittelteller</b>
	10,-€	<b>Shaving-Dish</b>
	0,15 € pro Stück	<b>Spirituosengläser</b>
	3,50 €	<b>Tischdecken weiß</b> ( <i>Bistro-Tische</i> )
	0,15 € pro Stück	<b>Besteck</b> ( <i>Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel usw.</i> )
	25,-€	<b>Spanferkel Grillspieß</b>
	20,-€	<b>Grilltopf für Gulasch oder Soljanka</b>
	auf Anfrage	<b>Bierzapfanlage</b>
	auf Anfrage	<b>Biertischgarnitur</b>