



# Cateringkarte



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Catering-Angeboten. In dieser Auswahl präsentieren wir Ihnen eine Vielfalt an kulinarischen Kreationen, die wir mit Leidenschaft und Expertise für Ihre Veranstaltung zubereiten.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung, um Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen detailliert zu besprechen und ein maßgeschneidertes Menü zu gestalten.

Unser Catering-Service ist für Veranstaltungen ab 15 Personen konzipiert. Das Liefergebiet umfasst den Raum Erbach, Ulm, Laupheim, Ehingen und Blaubeuren.

Ihr Hotel-Restaurant

Zur Linde

## Zum Empfang

---

 Schwäbische Wraps – Flädle gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettichcreme

 Garnelenspieße mit Cocktailsoße

 Aus dem Weck-Glas:

- Minifleischküchle auf Kartoffelsalat
- Maultaschensalat mit Radieschenvinaigrette
- Kirschtomaten mit Mini-Mozzarellakugeln und Balsamicodressing
- Shrimpscocktail mit Ananas
- Waldorfsalat mit Schinken
- Linsensalat mit gratiniertem Ziegenkäse

## Vorspeisen

---

-  Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Preiselbeerrahm
-  Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
-  Räucherfisch mit verschiedenen Soßen
-  Luftgetrockneter Schinken aus dem Schwarzwald
-  Cantaloupe-Melone mit italienischem Schinken
-  Riesengarnelen mit Knoblauchdip
-  Antipasti – gefüllt mit Frischkäse – würzig mariniert
-  Gegrilltes Gemüse in Balsamico eingelegt
-  Vitello Tonnato – dünne Scheiben von Kalbrücken mit Thunfischsoße und Kapern

## Suppen

---

-  Tomatencremesuppe
-  Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
-  Rinderkraftbrühe mit Brätknödeln
-  Spargelcremesuppe
-  Bärlauchsuppe
-  Kürbissuppe
-  Pfifferlingcremesuppe

## Salate

---

-  Salatbuffet klein – bestehend aus 4 Rohkostsalaten sowie Blattsalat mit einem Dressing
-  Salatbuffet groß – bestehend aus 6 Rohkostsalaten sowie zwei verschiedenen Blattsalaten und zweierlei Dressing
-  Kartoffelsalat – als Vorspeise
-  Kartoffelsalat – als Beilage zum Hauptgang
-  Krautsalat mit gebratenem Speck
-  Blattsalat mit zweierlei Dressing

## Hauptspeisen

---

### Schwein:

-  Schweineschnitzel paniert
-  Schweinebraten
-  Schweinefilet mit cremigen Pilzen
-  Kassler auf Sauerkraut
-  Schweinegulasch

### Rind:

-  Rinderbraten in Rotweinsauce
-  Rinderroulade mit Essiggurke, Karotte und Speck gefüllt
-  Roastbeef am Stück -rosa gebraten mit Sauce Bernaise
-  Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
-  Sauerbraten
-  Tafelspitz mit Meerrettichsauce
-  Rindergulasch

### Geflügel:

-  Hähnchenschnitzel paniert
-  Hühnerbrust in Ei-Käse-Hülle gebraten
-  Hühnerbrust mit Kräuterkruste
-  Hühnerbrust im Knuspermantel
-  Sahnegeschnetzeltes mit frischen Pilzen
-  Hühnerbrust Mediterran – in Tomatensauce gegart mit Mozzarella überbacken

**Kalb:**

-  Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
-  Kalbsragout
-  Kalbsrahmbraten
-  Saltimbocca vom Kalbsrücken
-  Fleischkühle- vom Kalb oder Gemischtem Hackfleisch

**Fisch:**

-  Lachsfilet unter der Kräuterkruste
-  Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat

**Vegetarisch:**

-  Gemüsekühle auf Tomatensoße
-  Gemüsestrudel im Blätterteig
-  Vegane Gemüsemaultaschen auf Tomatensoße



## Beilagen

---

### Rund um die Kartoffel:

Kartoffelgratin – Bratkartoffeln – Kartoffelknödel – Kartoffelpüree – Ofenkartoffeln mit Sauerrahm - Rosmarinkartoffeln - Kartoffelsalat

### Original Schwäbisch:

Butterspätzle – Käsespätzle – Krautschupfnudeln

### Weitere Beilagen:

Serviettenknödel – Nudeln – Basmatireis

## Gemüse

---

-  Gemüse sortiert (Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen)
-  Gemüsemix – Frisch vom Markt – Bunte Vielfalt
-  Blaukraut
-  Sauerkraut
-  Speckrosenkohl

## Desserts

---

Desserts werden bei uns in liebevoller Handarbeit in kleine WECK-Gläser abgefüllt und serviert. So hat jeder Ihrer Gäste die Möglichkeit aus mehreren verschiedenen Gläsern zu wählen.

-  Schokoladenmousse - Zartbitter | Vollmilch | Weiß
-  Bayerisch Creme mit Himbeersoße
-  Panna Cotta mit Erdbeersoße
-  Joghurt-Limettenmousse
-  Salat von frischen Früchten
-  Erdbeersalat (Saisonal)
-  Rote Grütze mit Vanillesoße
-  Ofenschlupfer mit Vanillesoße

## Buffetvorschläge

Neben der großen Auswahl der vorhergehenden Seiten haben Sie hier die Möglichkeit, fertige, bereits sorgfältig abgestimmte Buffets auszuwählen. Gerne können auch diese Buffets individuell noch angepasst, erweitert und ergänzt werden.

### Schwäbisches Buffet

Brätknödelsuppe



Salatbuffet besteht aus vier Rohkostsalaten sowie Kartoffelsalat, Blattsalat und Dressing



Schwäbischer Zwiebelrostbraten | Schweinefilet mit cremigen Pilzen | Zanderfilet mit Blattspinat

Butterspätzle | Kartoffelgratin | Gemüse



Ofenschlupfer mit Vanillesoße | Salat von frischen Früchten

### Bayerisches Buffet

Kartoffelsuppe mit Speck



Salatbuffet bestehend aus vier Rohkostsalaten sowie Kartoffelsalat, Blattsalat und Dressing



Ofenfrischer Schweinebraten | Rinderragout | Tegernseer Saibling  
Serviettenknödel | Kartoffelknödel | Buntes Gemüse



Bayerisch Creme mit Himbeersoße | Topfenmousse mit Rotweinzwetschen

### Italienisches Buffet

Tomatencremesuppe



Rucola mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Balsamicodressing

Gegrilltes Gemüse

Tomate-Mozzarella im WECK-Glas



Salimbocca vom Kalbrücken | Hühnerbrust mit Tomaten und Käse überbacken | Ricotta-

Spinat Tortellini

Rosmarinkartoffel | Mediterranes Gemüse



Panna Cotta mit Himbeersoße | Tiramisu