



EGERS CATERING-SPEISEKARTE



• KALTE VORSPEISEN UND PLATTEN	04
• SALATE & SUPPEN	05
• FINGERFOOD	05
• HAUPTGERICHTE (MIT FLEISCH & VEGGIE)	06
• GRILLBUFFETS / MENÜS	08
• DESSERTS	09
• SERVICELEISTUNGEN & GEBÜHREN	10





KALTE VORSPEISEN

- **Rohschinkenauswahl** mit Charentaismelone pro Pers. € 8,00
- **Auswahl von Räucherfischen** mit Sahnemeerrettich pro Pers. € 11,00
- **Vitello tonnato** (gedämpftes Kalbfleisch mit herzhafter Thunfischsauce) pro Pers. € 9,00
- **Büffelmilchmozzarella** mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl pro Pers. € 8,00
- Dazu empfehlen wir Ihnen eine **Auswahl von Weißbrot** im Korb pro Pers. € 1,30

PLATTEN

- **Klassische Aufschnittplatte** 100 g € 3,80
mit hausgemachten Schinken, Wurst und Salami, hübsch garniert
(für ein Vesper empfehlen wir 120 g pro Person)
- **Klassische Käseauswahl mit Garnitur** 100 g € 4,60
(für ein Vesper zur klassischen Aufschnittplatte empfehlen wir 80 g pro Person)
- **Mitternachtssnack** pro Pers. € 5,00
Käsestifte, Käsewürfel, Hartwürstle, Griebenschmalz,
saure Garnituren, Trauben
- **Italienische Vesperplatte** pro Pers. € 14,00
mit gehobelter Salami, Oliven, Parmaschinken, Parmesan

SALATE

- **Marktfrische Salate** in verschiedenen Varianten und mit verschiedenen Dressings (Essig/Öl, Balsamicodressing) pro Pers. € 4,00
 - zusätzlich mit Streifen von **gegrilltem und gefüllten Gemüse** pro Pers. € 7,00
- **Kartoffelsalat** pro Pers. € 2,50

SUPPEN

- **Schwäbische Festtagssuppe** mit Eierstich und verschiedenen Klöße pro Pers. € 6,00
- **Doppelte Rinderkraftbrühe** mit feinen Kräuterflädle pro Pers. € 5,00
- **Wildkräuterschaumsuppe** pro Pers. € 5,00
- **Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kernen und steirischem Öl pro Pers. € 5,50

FINGERFOOD

- **Halbes belegtes Brötchen mit verschiedenem Belag** (Wurst oder Käse) Stück € 3,00
- **Halbes belegtes Brötchen mit Räucherlachs** Stück € 3,80
- **Baguettescheibe mit verschiedenem Belag** (Wurst oder Käse) Stück € 3,00
- **Baguettescheibe mit Räucherlachs** Stück € 3,80
- **Mini Schinkenhörnchen, Empanadas** (Blätterteighappen mit feuriger Hackfleischfüllung), **vegetarische Gemüse-Teigtaschen** Stück € 1,60
- **Mini-Quiche-Lorraine, Mini-Pilz-Quiche** (vegetarisch) Stück € 2,00
- **Spieß mit Parmaschinken und Melone** Stück € 2,20
- **Salamispange** mit getrockneten Tomaten, Basilikum Stück € 2,00
- **Griechischer Bauernsalat** im Gläschen Stück € 3,50
- **Korsischer Schafskäse** mit gebackener Speckpflaume Stück € 4,00
- **Gazpacho Andaluz** (kalte Gemüsesuppe) im Shooter Stück € 2,00
- **3 Mini-Schnitzel oder 2 Hackbällchen** (kalt oder warm) Portion € 2,30
- **Puten-Saté** (kalt oder warm) Stück € 1,80

Wir empfehlen zum satt essen 12 Teile oder als Fingerfoodbüffet:

Hackbällchen und panierte **Mini-Schnitzel** mit feurigem Dip, **Frühlingsröllchen, Mini-Quiche-Lorraine, Mini-Schinkenhörnchen, gebackene Garnele** im Teigmantel, **Tomaten-Mozzarella-Spieß, Melone-Schinken-Spieß**

Pro Pers. € 20,00



HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

- **Egers Filettöpfe vom Schwein** mit Steinchampignons pro Pers. € 11,50
- **Egers Sauerbraten** pro Pers. € 14,00
- **Rinderschmorbraten** mit Wurzelgemüse pro Pers. € 15,50
- **Rindergeschnetzeltes auf Stroganoff Art** pro Pers. € 10,00
- **Gefüllte Kalbsbrust Rieser Art** pro Pers. € 10,50
- **Putenröllchen mit Parmaschinken & Parmesan gefüllt**, Marsalasaucе pro Pers. € 12,00
- **Putenmedaillons Madagaskar** mit grünem Pfeffer pro Pers. € 9,50
- **Lachsfilet auf Blattspinat** mit Limonensauce pro Pers. € 17,50
- **Gemischter Braten von Rind und Schwein**, Bratensauce pro Pers. € 12,00
- **Schweineroulade mit Mozzarella-Tomaten-Füllung** pro Pers. € 10,50
- **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet al limone** mit frischem Rosmarin pro Pers. € 10,50
- **Saltimbocca** – kleine Kalbsschnitzel mit einer Füllung aus Parmaschinken und Salbei pro Pers. € 14,00
- **oder von der Pute** pro Pers. € 12,00

als Beilagen:

- **Spätzle, Semmelknödel, Kroketten**, je nach Wunsch pro Pers. € 3,30
- **Kartoffelgratin** pro Pers. € 4,00



HAUPTGERICHTE VEGETARISCH / GEMÜSEBEILAGEN

- **Auberginen-Tomaten-Zucchini-Gratin** pro Pers. € 8,00
 - als **Gemüsebeilage** zu einem Gericht pro Pers. € 4,00
- **Ligurisches Pfannengemüse** mit Oliven (vegan) pro Pers. € 8,00
 - als **Gemüsebeilage** zu einem Gericht pro Pers. € 4,00
- **Dreierlei Pasta** (Tagliatelle, Tortellini, Penne Rigate) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Gorgonzola-Spinat-Sauce pro Pers. € 10,00
- **Kartoffeltaschen mit Frischkäse** gefüllt (3 Stück pro Person) pro Pers. € 5,00
- **Ricotta-Spinat-Strudel** pro Pers. € 9,00
- **Gemüseauswahl** mit holländischer Sauce – als Beilage pro Pers. € 4,00

HAUPTGERICHTE METZGER-STYLE

- **„3erlei“** – kleine Fleischküchle, kleine Schweineschnitzel paniert und halbierte Hähnchenkeulen pro Pers. € 9,00
- **Gegrilltes Spanferkel**, Bratensauce (ab 15 Personen) pro Pers. € 10,90
- **Panierte Schweineschnitzel / Putenschnitzel** pro Pers. € 6,60 / € 7,60
- **Kinderschnitzel vom Schwein / von der Pute** Stück € 3,30 / € 3,80
- **Gegrillter Schweinehals**, Bratensauce pro Pers. € 8,00
- **Gefüllter Schweinehals**, Bratensauce pro Pers. € 8,00
- **Schinkenbraten mit Kräuterkruste**, Bratensauce pro Pers. € 8,00
- **Fleischkäsevariationen** – Zwiebel, grob, fein, Pizza pro Pers. € 4,00
- **Schwäbische Maultaschen** in der Zwiebelschmelze pro Pers. € 5,50
- **Chilli con Carne** pro Pers. € 8,20
- **Gulaschsuppe** pro Pers. € 6,90
- **Lasagne** pro Pers. € 10,00



MENÜS

Egers großes Grillbuffet*

pro Pers. € 35,00

Salate, Gemüse & Co.: sommerliche Blatt- und Rohkostsalate, Dressings, Rucola mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen, Büffelmozzarella mit Tomaten und Olivenöl, Basilikum, gegrilltes und gefülltes Gemüse in Olivenöl, reichhaltige Brotauswahl im Korb

Vom Grill: Lammrücken in Kräuterpesto, Rindersteaks mit Amazonaspfeffer, Putensteaks, Schweinesteaks, Würste, Lachssteaks in Zitronengrasaromen, Gambas in Kräuterbutter

Beilagen: kanarische Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin, korsischer Schafskäse mit Kräutern, ligurisches Pfannengemüse, Salsa, hausgemachte Kräuterbutter, Kräuterschmand

Klassisches Grillbuffet*

pro Pers. € 21,00

Salate, Gemüse & Co.: Sommerliche Blatt- und Rohkostsalate, Dressings, Griechischer Salat, Krautsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, reichhaltige Brotauswahl im Korb

Nur Grillgut:
pro Pers. € 12,00

Vom Grill: Rindersteaks mit Amazonaspfeffer, Schweinesteaks, Putensteaks, Grillwürste

Soßen etc.: Senf, Ketchup, Kräuterbutter

(*Fleisch muss vor Ort gegrillt werden)

Hinweis: Bei Nutzung von Grill und Buchung von Grillpersonal berechnen wir 12 % Aufschlag (Differenz der Mehrwertsteuer, siehe Hinweis auf Seite 10)



MENÜS

Schwäbisches Menü in 3 Gängen

pro Pers. € 29,00

Vorspeise: Schwäbische Festtagssuppe mit 3erlei Klößchen

Hauptspeise: Gemischter Braten vom Rind und Schwein

– mit Spätzle und Gemüseauswahl oder

– mit Kartoffelsalat und Blattsalaten, 2erlei Dressing

Dessert: Obstsalat von frischen Früchten

DESSERTS

- **Weißer Schokoladenmousse** mit karamelierten Calvadosäpfeln pro Pers. € 6,60
- **Marmorierter Schokoladenmousse** mit Erdbeersauce im kl. Gläschen pro Pers. € 5,50
 - oder zur Saison **mit frischen Erdbeeren** pro Pers. € 6,60
- **Obstsalat** von frischen Früchten pro Pers. € 5,00
 - **mit Sahne** pro Pers. € 5,50
- **Panna Cotta** mit Mangospiegel im kleinen Gläschen pro Pers. € 5,50



**FRAGEN? RUFEN SIE GERNE AN:
TELEFON: 07195-74577**

SERVICELLEISTUNGEN & GEBÜHREN

Service-Leistungen:

- Anlieferung und Aufstellung Preis auf Anfrage
- Service hinter dem Buffet oder dem Grill Pro Person & Stunde € 50,00
- Abholung von Leergut Preis auf Anfrage
- Australischer BBQ-Grill inklusive Gas und Reinigung € 66,00

Leih- und Reinigungsgebühr für:

- Gedeck (1 Teller, 1 Besteck mit Messer und Gabel) pro Gedeck € 1,50
- Menügedeck (2 Teller, 2 Besteck, Dessertteller, Dessertgabel oder Löffel) pro Gedeck € 4,00
- Suppengedeck (Tasse, Unterteller, Löffel) pro Gedeck € 1,50
- Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, kl. Löffel, kleiner Teller, Kuchengabel) pro Gedeck € 2,50
- Glas (Wasserglas, Weinglas, Sektglas) Stück € 1,00
- Gläschen für Dessert Stück € 0,50
- Eventuell entstandene Endreinigungskosten für Cheffing-Dishes, Platten, Vorleger Nach Aufwand

Wichtiger Mehrwertsteuer-Hinweis

Alle genannten Preise sind Abholpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen 7 %, Dienstleistungen und Gebrauchsgegenstände 19 %). Fallen jedoch bei Ihrer Veranstaltung Dienstleistungen an (Servicepersonal, Geschirr, etc), sind wir gesetzlich verpflichtet, Ihnen zuzüglich 12 % MwSt. auf alle Speisen in Rechnung zu stellen.

EGER
GESCHMACK PUR.

**Eger Feinkost-Metzgerei
& Catering GmbH**
Hauptstraße 82
71364 Winnenden

Telefon: +49 (0) 7195 74577
Telefax: +49 (0) 7195 75706
service@eger-catering.de
www.eger-catering.de