



EGERS CATERING-SPEISEKARTE



• KALTE VORSPEISEN UND PLATTEN	03
• SALATE & SUPPEN	04
• FINGERFOOD	04
• HAUPTGERICHTE (MIT FLEISCH & VEGGIE)	05
• GRILLBUFFETS / MENÜS	07
• DESSERTS	08
• SERVICELEISTUNGEN & GEBÜHREN	09





KALTE VORSPEISEN

- **Rohschinkenauswahl** mit Charentaismelone pro Pers. € 9,50
- **Auswahl von Räucherfischen** mit Sahnemeerrettich pro Pers. € 12,00
- **Vitello tonnato** (gedämpftes Kalbfleisch mit herzhafter Thunfischsauce) pro Pers. € 10,50
- **Büffelmilchmozzarella** mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl pro Pers. € 9,00
- Dazu empfehlen wir Ihnen eine **Auswahl von Weißbrot** im Korb pro Pers. € 1,60

PLATTEN

- **Klassische Aufschnittplatte** 100 g € 4,20
mit hausgemachten Schinken, Wurst und Salami, hübsch garniert
(für ein Vesper empfehlen wir 120 g pro Person)
- **Klassische Käseauswahl mit Garnitur** 100 g € 5,00
(für ein Vesper zur klassischen Aufschnittplatte empfehlen wir 80 g pro Person)
- **Mitternachtssnack** pro Pers. € 6,80
Käsestifte, Käsewürfel, Hartwürstle, Griebenschmalz, saure Garnituren, Trauben
- **Italienische Vesperplatte** pro Pers. € 15,80
mit gehobelter Salami, Oliven, Parmaschinken, Parmesan

SALATE

- **Marktfrische Salate** in verschiedenen Varianten und mit verschiedenen Dressings (Essig/Öl, Balsamicodressing) pro Pers. € 4,80
 - zusätzlich mit Streifen von **gegrilltem und gefüllten Gemüse** pro Pers. € 7,80
- **Kartoffelsalat** pro Pers. € 2,80

SUPPEN

- **Schwäbische Festtagssuppe** mit Eierstich und verschiedenen Klöße pro Pers. € 7,00
- **Doppelte Rinderkraftbrühe** mit feinen Kräuterflädle pro Pers. € 6,00
- **Wildkräuterschaumsuppe** pro Pers. € 5,50
- **Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kernen und steirischem Öl pro Pers. € 6,00

FINGERFOOD

- **Halbes belegtes Brötchen mit verschiedenem Belag** (Wurst oder Käse) Stück € 3,30
- **Halbes belegtes Brötchen mit Räucherlachs** Stück € 4,20
- **Baguettescheibe mit verschiedenem Belag** (Wurst oder Käse) Stück € 3,30
- **Baguettescheibe mit Räucherlachs** Stück € 4,20
- **Mini Schinkenhörnchen, Empanadas** (Blätterteighappen mit feuriger Hackfleischfüllung), **vegetarische Gemüse-Teigtaschen** Stück € 1,80
- **Mini-Quiche-Lorraine, Mini-Pilz-Quiche** (vegetarisch) Stück € 2,20
- **Spieß mit Parmaschinken und Melone** Stück € 2,40
- **Salamispange** mit getrockneten Tomaten, Basilikum Stück € 2,20
- **Griechischer Bauernsalat** im Gläschen Stück € 4,00
- **Korsischer Schafskäse** mit gebackener Speckpflaume Stück € 4,40
- **Gazpacho Andaluz** (kalte Gemüsesuppe) im Shooter Stück € 2,30
- **3 Mini-Schnitzel oder 2 Hackbällchen** (kalt oder warm) Portion € 2,60
- **Puten-Saté** (kalt oder warm) Stück € 2,00

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. € 23,00



HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

- | | |
|---|-------------------|
| • Egers Filettöpfe vom Schwein mit Steinchampignons | pro Pers. € 13,00 |
| • Egers Sauerbraten | pro Pers. € 15,50 |
| • Rinderschmorbraten mit Wurzelgemüse | pro Pers. € 17,00 |
| • Rindergeschnetzeltes auf Stroganoff Art | pro Pers. € 12,00 |
| • Gefüllte Kalbsbrust Rieser Art | pro Pers. € 12,50 |
| • Putenröllchen mit Parmaschinken & Parmesan gefüllt , Marsalasauce | pro Pers. € 13,80 |
| • Putenmedaillons Madagaskar mit grünem Pfeffer | pro Pers. € 12,00 |
| • Lachsfilet auf Blattspinat mit Limonensauce | pro Pers. € 19,80 |
| • Gemischter Braten von Rind und Schwein , Bratensauce | pro Pers. € 13,80 |
| • Schweineroulade mit Mozzarella-Tomaten-Füllung | pro Pers. € 12,50 |
| • Gegrilltes Hähnchenbrustfilet al limone mit frischem Rosmarin | pro Pers. € 15,80 |
| • Saltimbocca – kleine Kalbsschnitzel mit einer Füllung aus Parmaschinken und Salbei | pro Pers. € 15,80 |
| – oder von der Pute | pro Pers. € 13,50 |

als Beilagen:

- | | |
|--|------------------|
| • Spätzle, Semmelknödel, Kroketten , je nach Wunsch | pro Pers. € 3,60 |
| • Kartoffelgratin | pro Pers. € 4,40 |



HAUPTGERICHTE VEGETARISCH / GEMÜSEBEILAGEN

- **Auberginen-Tomaten-Zucchini-Gratin** pro Pers. € 9,50
 – als **Gemüsebeilage** zu einem Gericht pro Pers. € 4,80
- **Ligurisches Pfannengemüse** mit Oliven (vegan) pro Pers. € 9,50
 – als **Gemüsebeilage** zu einem Gericht pro Pers. € 4,80
- **Dreierlei Pasta** (Tagliatelle, Tortellini, Penne Rigate) mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Gorgonzola-Spinat-Sauce pro Pers. € 12,50
- **Kartoffeltaschen mit Frischkäse** gefüllt (3 Stück pro Person) pro Pers. € 5,80
- **Ricotta-Spinat-Strudel** pro Pers. € 10,80
- **Gemüseauswahl** mit holländischer Sauce – als Beilage pro Pers. € 4,80

HAUPTGERICHTE METZGER-STYLE

- **„3erlei“** – kleine Fleischküchle, kleine Schweineschnitzel paniert und halbierte Hähnchenkeulen pro Pers. € 10,80
- **Gegrilltes Spanferkel**, Bratensauce (ab 15 Personen) pro Pers. € 12,80
- **Panierte Schweineschnitzel / Putenschnitzel** pro Pers. € 8,60 / € 9,60
- **Kinderschnitzel vom Schwein / von der Pute** Stück € 4,30 / € 4,80
- **Gegrillter Schweinehals**, Bratensauce pro Pers. € 10,50
- **Gefüllter Schweinehals**, Bratensauce pro Pers. € 10,50
- **Fleischkäsevariationen** – Zwiebel, grob, fein, Pizza pro Pers. € 4,80
- **Schwäbische Maultaschen** in der Zwiebelschmelze pro Pers. € 6,50
- **Chilli con Carne** pro Pers. € 9,50
- **Gulaschsuppe** pro Pers. € 7,80
- **Lasagne** pro Pers. € 12,00



MENÜS

Egers großes Grillbuffet*

pro Pers. € 39,00

Salate, Gemüse & Co.: sommerliche Blatt- und Rohkostsalate, Dressings, Rucola mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen, Büffelmilchmozzarella 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. € 26,00

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

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

Soßen etc.: Senf, Ketchup, Kräuterbutter

Nur Grillgut:
pro Pers. € 13,00

(*Fleisch muss vor Ort gegrillt werden)



MENÜS

Schwäbisches Menü in 3 Gängen

pro Pers. € 32,00

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 karamelisierten Calvadosäpfeln | pro Stk. € 7,00 |
| • Marmorierte Schokoladenmousse mit Erdbeersauce im kl. Gläschen | pro Stk. € 6,00 |
| – oder zur Saison mit frischen Erdbeeren | pro Stk. € 7,00 |
| • Obstsalat von frischen Früchten | pro Stk. € 6,00 |
| – mit Sahne | pro Stk. € 6,50 |
| • Panna Cotta mit Mangospiegel im kleinen Gläschen | pro Stk. € 6,00 |

Wir empfehlen 1,5 Gläschen pro Person.



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

SERVICELEISTUNGEN & GEBÜHREN

Service-Leistungen:

- | | |
|---|-----------------------------|
| • Anlieferung und Aufstellung | Preis auf Anfrage |
| • Service hinter dem Buffet oder dem Grill | Pro Person & Stunde € 58,00 |
| • Abholung von Leergut | Preis auf Anfrage |
| • Australischer BBQ-Grill inklusive Gas und Reinigung | € 80,00 |

Leih- und Reinigungsgebühr für:

- | | |
|--|-------------------|
| • Gedeck (1 Teller, 1 Besteck mit Messer und Gabel) | pro Gedeck € 1,80 |
| • Menügedeck (2 Teller, 2 Besteck, Dessertteller, Dessertgabel oder Löffel) | pro Gedeck € 4,80 |
| • Suppengedeck (Tasse, Unterteller, Löffel) | pro Gedeck € 1,80 |
| • Kaffeegedeck (Tasse, Unterteller, kl. Löffel, kleiner Teller, Kuchengabel) | pro Gedeck € 3,00 |
| • Gläschen für Dessert | Stück € 0,80 |
| • Eventuell entstandene Endreinigungskosten für
Chefing-Dishes, Platten, Vorleger | Nach Aufwand |

Mehrwertsteuer-Hinweis

Alle genannten Preise sind Abholpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7 %.



**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