



CATERING VON HUG



CATERING · RESTAURANT · EVENTFABRIK



HERZLICH WILLKOMMEN!

03

Sehr geehrte Damen und Herren,

auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine exquisite Auswahl verschiedener Speisen sowie Buffet- und Menüvorschläge zusammengestellt – für eine Feier in Ihrer ganz privaten Umgebung oder in Ihrem Unternehmen.

Wir offerieren Ihnen gerne für jeden Anlass ein spezielles Angebot an Speisen, die darauf abgestimmte Getränkeauswahl und Services.

Wenn Sie möchten, legen wir mit Ihnen zusammen jedes Detail fest – von der Speisenfolge bis zur Dekoration.

Unser Cateringservice ist die raffinierte Alternative, unsere gute Küche zu genießen – wo immer Sie feiern.

Schön, wenn wir Sie mit den hier aufgeführten Vorschlägen inspirieren und begeistern können – wir beraten Sie gerne individuell und stellen uns bei der Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit ganz auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Bis bald – wir freuen uns auf Sie.

Ihr Partyservice



INHALT

05

Appetizer und Belegtes 07

Vorspeisen und kalte Platten 21

Hochgenuss aus dem Glas 09

Menüs 23

Fingerfood mit Service 11

Pfannengerichte und Aufläufe 24

Nicht nur für Suppenkasper 13

Vegetarische Gerichte 24

Knackig frische bunte Salate 15

Käsebrett und Brotauswahl 25

Unsere Fleisch-Spezialitäten 17

Desserts und Süßspeisen 25

Und dazu: feine Beilagen 19

Die Welt der Buffets 27

Geschäftsbedingungen 34

Hinweis Allergene:

Mit diversen Vorbeuge- und Lenkungsmaßnahmen wird das Kreuzkontaminationsrisiko minimiert. Dennoch können wir keine Garantie für eine vollständige Abwesenheit von potentiell allergenen Substanzen übernehmen.



APPETIZER UND KLEINE HÄPPCHEN

BELEGTES MINDESTBESTELLMENGE 10 PRO SORTE

07

Laugenstange (7009)

belegt mit:
Schinken, Greyerzer und Salami
2,30 Euro pro Stück

Mini-Laugenstange (7249)

belegt mit:
Schinken, Greyerzer und Salami
2,00 Euro pro Stück

Halbe Brötchen (7005)

unter anderem belegt mit:
Delikatessaufschnitt, Schinken-
spezialitäten, Bratenspezialitäten,
Salami, Frischkäse, Schnittkäse,
Münster und Brie
2,40 Euro pro Stück

Halbe Brötchen (7293)

unter anderem belegt mit:
Roastbeef, Bündnerfleisch,
Coppa und Bresaola
2,60 Euro pro Stück

Halbe Brötchen (7006)

unter anderem belegt mit:
Räucherlachs, Forellenfilet,
Thunfischmousse und Lachstartar,
dekorativ garniert
2,90 Euro pro Stück

Ganze Brötchen (2904)

belegt mit Käse und Wurst
2,30 Euro pro Stück

Laugenbrezel (7008)

bestrichen mit Butter oder Frischkäse
1,80 Euro pro Stück

Silserli (7130)

belegt mit:
Bergkäse, Rohschinken oder ital. Salami
2,30 Euro pro Stück

Partybrot »Rustikal« (7007)

Nuss-Holzofenbrot belegt mit:
Schinken, Roastbeef, Salami und Käse,
dekorativ verpackt,
ausreichend für 5 Personen
20,00 Euro pro Stück

Wraps (7269)

gefüllt mit Gemüse oder Pute
3,50 Euro pro Stück

Schmalzbrot (7314)

natur oder mit Apfel, Chili, Zwiebel
1,90 Euro pro Stück

Partybrezel (7326)

34,00 Euro pro Stück

Baguette/Bagels (7234)

belegt mit:
luftgetrocknetem Schinken, Rucola,
Parmesan und Tomaten
Chorizo mit Mozzarella, Oliven und Kresse
gegrilltem Antipasti-Gemüse mit Pesto verde
BBQ Hähnchenbrust, Bacon und Salat
mariniertem Lachs, Ricotta und Kresse
Lachs, Zwiebeln und Kapern
3,50 Euro pro Stück

Foccacio (7135)

belegt mit:
Grillgemüse, Mozzarella und Serrano
4,00 Euro pro Stück

Vollkornbrot (7294)

belegt mit:
Brie, Bacon und Rucola
3,50 Euro pro Stück

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Appetizer-Varianten zusammen.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



FINGERFOOD MIT SERVICE

FINGERFOOD MINDESTBESTELLMENGE 10 PRO SORTE

09

Exquisite Canapés (7001)

auf Pariserbrot, belegt mit:
Frischkäse, Käse, Salami, gekochtem
Schinken, Delikatessaufschnitt
2,10 Euro pro Stück

Exquisite Canapés (7279)

auf Pariserbrot, belegt mit:
div. Bratensorten, Bündner Fleisch,
Rohschinken, Entenbrust, Coppa
2,60 Euro pro Stück

Exquisite Canapés (7002)

auf Pariserbrot, belegt mit:
Räucherlachs, mildgeräuchertem
Forellenfilet, Nordseekrabben, Thun-
fischmousse und Graved Lachs
2,80 Euro pro Stück

Partybrötchen (7139)

belegt mit:
Schweinebraten auf süßem Senf, Schinken,
Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme
(Art Vitello Tonnato), Mailänder Salami
2,60 Euro pro Stück

Schwarzwald-Mümpfeli (7142)

belegt mit:
Schwarzwurst, Leberwurst, Schwartenmagen,
Speckmöggele, Griebenschmalz, angemach-
tem Bauernkäse und Schwarzwaldforelle
2,10 Euro pro Stück

Tramezzini (7292)

belegt mit:
Schinken, Käse, Salami, Frischkäse
2,60 Euro pro Stück

Vollkorn-Happen »Vegetarisch« (7004)

belegt mit: Spargel, Ei, Gemüsesalat,
Käse, Waldorfsalat, Kräutermousse
2,10 Euro pro Stück

Quiche vegetarisch (7017) (12 Stück)

18,00 Euro pro Quiche

Quiche mit Speck (7031) (12 Stück)

20,00 Euro pro Quiche

Bruschetta (7021)

mit Tomate und Basilikum
2,20 Euro pro Stück

Bruschetta (7295)

mit Zucchini, Pecorino und Basilikum
2,50 Euro pro Stück

Crêpes (7145)

gefüllt mit Roastbeef und getrockneten
Tomaten oder mit Räucherlachs
3,00 Euro pro Stück

Speckgugelhupf klein (7232)

10,00 Euro

Speckgugelhupf groß (7233)

14,00 Euro

Speckgugelhupf mediterran groß (7233)

14,00 Euro

Crostini (2992)

mit Kräutern und Pilzen
2,50 Euro pro Stück

Schinkengipfel (7282)

1,80 Euro pro Stück

Kleine Meatballs (7024)

mit scharfem Dip
1,60 Euro / 2 Stück

Saté-Spieße vom Hähnchen (7020)

2,20 Euro pro Stück

Backpflaumen im Speckmantel (7230)

2,50 Euro/3 Stück

Tomaten-Mozzarella-Spieß (7022)

2,00 Euro pro Stück

Antipasti-Spieß (2851)

2,40 Euro pro Stück

Käse-Frucht-Spieß (7023)

2,00 Euro pro Stück

Melonen-Spieß (7296)

mit Schinken und Minze
2,50 Euro pro Stück

Süße Varianten:

Mini Eclaires (7297)

2,00 Euro pro Stück

Mini Macarons (7298)

2,00 Euro pro Stück

Bei Canapé-Stückzahlen von mehr als 300 Stück bieten wir Ihnen reduzierte Stück-Preise in verschiedenen Rabattstufen. Bitte sprechen Sie uns an.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



HOCHGENUSS AUS DEM GLAS

GLÄSERBUFFET KALT AB 20 PERSONEN

7 Teile (7149) 9 Teile (7315)

11

Badischer Wurstsalat

im Glas serviert

Tête de Moine Rolle

mit Frucht-Spieß im Glas serviert

Lachsrollchen mit Meerrettich

auf Ratatouille im Glas

Fruchtige Scampi-Spieße

im Glas serviert

Tomaten-Mozzarella Türmchen

mit Basilikumblättern

Kleine Hackfleischbällchen

mit pikantem Dip im Glas serviert

Mini Olivenciabatta

belegt mit:
Parmaschinken und Chiliaufstrich

Crostini mit Lachs

kalt serviert

Diverse Canapés

belegt mit:
Bündnerfleisch, Roastbeef, Kalbfleisch-
scheiben mit Thunfischmousse, Frischkäse,
Greuzeer, Forellenfilet und vielem mehr...

18,00 Euro / 7 Stück pro Person

24,00 Euro / 9 Stück pro Person

EVENTGLÄSER MINDESTBESTELLMENGE 10 PRO SORTE

»Albondigas« (7011)

Hackfleischbällchen an
pikanter Tomatensauce
2,20 Euro pro Glas

Curry Garnelen (7012)

3,00 Euro pro Glas

Cervelatsalat (7015)

mit Emmentalerkäse
2,50 Euro pro Glas

Lachsrollchen (7014)

auf Meerrettich
3,00 Euro pro Glas

Antipasti (7013)

2,80 Euro pro Glas

Chicken-Ceasar-Salat (7018)

2,80 Euro pro Glas

Marinierte Entenbrust (7016)

auf Mangochutney
2,90 Euro pro Glas

Ratatouillesalat (7235)

mit Hähnchen
2,60 Euro pro Glas

Rindfleischsalat (7316)

würzig fein
2,50 Euro pro Glas

Rohkostsalat (7263)

2,20 Euro pro Glas

Diverse Mousse im Glas (7264)

2,40 Euro pro Glas

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Gläser-Varianten zusammen.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.

NICHT NUR FÜR SUPPENKASPER

SUPPEN

13

Grießklößchensuppe (7237)
3,60 Euro pro Person*

Tomatencremesuppe (7238)
3,60 Euro pro Person*

Kürbiscremesuppe (Saison) (7239)
3,60 Euro pro Person*

Lauchcremesuppe (7242)
3,60 Euro pro Person*

Kartoffelsuppe mit Kracherl (7244)
3,60 Euro pro Person*

Nudelsuppe (7240)
mit Fleischeinlage
3,60 Euro pro Person*

Gulaschsuppe
100% Rindfleischeinlage
3,60 Euro / 250ml (7099)
6,60 Euro / 500ml (7148)

Kräuterschaumsüppchen (7222)
3,60 Euro pro Person*

Karotten-Ingwersuppe (7243)
3,60 Euro pro Person*

Karotten-Lauchsuppe (7317)
3,60 Euro pro Person*

Zwiebelsuppe (7318)
3,60 Euro pro Person*

Spargelcremesuppe (Saison) (7245)
In der Saison
4,80 Euro pro Person*

Paprikaschaumsüppchen (7223)
4,50 Euro pro Person*

Ochenschwanzsuppe Madeira (7241)
Das Original
4,50 Euro pro Person*

Doppelte Ochenschwanzsuppe (7324)
5,50 Euro pro Person*

Eintöpfe:

Chili con Carne (7094)
(aus Rinderhüfte)
0,5 Liter
8,00 Euro pro Person

**Gemüse Eintopf
mit Bauernwürstle** (7095)
0,5 Liter
5,00 Euro pro Person

Minestrone (7096)
0,5 Liter
5,00 Euro pro Person

* Menüportion 250ml

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Suppen-Variationen zusammen.



Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



KNACKIG FRISCHE, BUNTE SALATE

SALATE

15

Eiersalat (2809)
1,50 Euro je 100g

Gärtnerinnensalat (2814)
1,50 Euro je 100g

Griechischer Hirtensalat (2816)
2,40 Euro je 100g

Karottensalat (2821)
1,00 Euro je 100g

Maissalat (2828)
1,40 Euro je 100g

Farfallesalat (2830)
1,60 Euro je 100g

Curry-Reis-Salat (2808)
mit Früchten und Geflügel
oder vegetarisch
1,50 Euro je 100g

Spargelsalat (2859)
nur zur Spargelzeit erhältlich
3,20 Euro je 100g

Glasnudelsalat (2869)
1,80 Euro je 100g

Couscoussalat (2871)
2,00 Euro je 100g

Bulgursalat (2872)
2,00 Euro je 100g

Thunfischsalat (4011)
2,60 Euro je 100g

Rindfleischsalat (2839)
2,10 Euro je 100g

Selleriesalat (2842)
1,40 Euro je 100g

Farmersalat (2811)
1,40 Euro je 100g

Geflügelsalat (2815)
2,20 Euro je 100g

Krabbensalat (2826)
4,80 Euro je 100g

Gurkensalat (2817)
in Essig/Öl oder Sahne
1,15 Euro je 100g

Kartoffelsalat (2822)
0,70 Euro je 100g

Feldsalat (2858)
mit Speck und Croutons (nur zur Saison)
4,50 Euro pro Person

Rucola-Kirschtomaten-Salat (2873)
1,80 Euro je 100g

Linsensalat (7333)
1,80 Euro je 100g

Tomaten-Mozzarella-Salat (2854)
2,40 Euro je 100g

Waldorfsalat (2845)
2,00 Euro je 100g

Dressing zur Auswahl:
Italian Dressing (7173)
French Dressing (7172)

Gemischter Salatteller als Vorspeise (2919)
muss vor Ort angerichtet werden
5,00 Euro pro Person

Salatbuffet - Rohkostsalate (2850)
3,20 Euro je 300g
4,00 Euro je 400g

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Salat-Variationen zusammen.



Salatauswahl auch an unserer Ladentheke erhältlich!

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



UNSERE FLEISCH- SPEZIALITÄTEN

FLEISCHGERICHTE MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

17

Frikadellen heiß (2913)
2,70 Euro je Stück

Schweineschnitzel paniert (7312)
3,70 Euro je Stück / ca. 120g

Heißer Fleischkäse (7059)
Pizza-, Zwiebel-, Käse-, grob oder fein
3,50 Euro pro Person / ca. 250g

Gegrillter Schweinehals am Stück (7054)
7,00 Euro pro Person

Saftiger Rinderbraten (7064)
in kräftiger Schmorsauce
9,80 Euro pro Person

Sauerbraten (7302)
9,80 Euro pro Person

Putenschnitzel paniert (2915)
3,70 Euro je Stück / ca. 120g

Putenrollbraten in Curry (7062)
8,50 Euro pro Person

Putengeschnetzeltes an Curry (7090)
8,50 Euro pro Person

Kalbsrollbraten geschnitten (7066)
an Morchelrahmsauce
13,00 Euro pro Person

Lammragout (7777)
mit Rosmarin und schwarzen Oliven
Preis auf Anfrage

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein (7056)
8,00 Euro pro Person

Rahmschnitzel (7057)
an Champignonrahmsauce
8,00 Euro pro Person

Saftiges Badisches Schäufole (7055)
6,50 Euro pro Person

Schinken im Brotteig (7058)
6,50 Euro pro Person

Rinderrouladen (7069)
Hausfrauen Art
10,80 Euro pro Person

Rindergulasch (7080)
8,00 Euro pro Person

Putenfiletmedaillons (7091)
an Rahmsauce
10,50 Euro pro Person

Putenröllchen mediterran (7304)
an Tomatensugo
11,00 Euro pro Person

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art (7067)
15,00 Euro pro Person

Vom Wild
aus heimischer Jagd
Preis auf Anfrage

Schweinefilet Medaillons (7063)
an Pfefferrahmsauce
10,90 Euro pro Person

Spanferkelbraten geschnitten (7061)
an Bierschaumsauce
7,80 Euro pro Person

Spanferkel am Stück (7060)
ab 25 Personen
2 Wochen Vorbestellung,
Personal auf Wunsch
11,00 Euro pro Person

Rindertafelspitz (7084)
9,50 Euro pro Person

Entrecote am Stück (7444)
14,00 Euro pro Person

Hähnchenschenkel heiß (7153)
3,00 Euro pro Stück

Pollo Fino (7325)
an Tomatensugo
9,20 Euro pro Person

Kalbsplätzchen (7065)
an Limonen-Weissweinsauce
16,00 Euro pro Person

Tagesfrische Fischangebote
Lachs, Zander, Sylter Fischpfanne
Preis auf Anfrage

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



UND DAZU:
FEINE BEILAGEN

FEINE BEILAGEN MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

19

Butterspätzle (7092)
3,50 Euro pro Person

Bandnudeln (7093)
3,50 Euro pro Person

Kartoffelgratin (7108)
4,00 Euro pro Person

Gratintörtchen (7309)
4,00 Euro pro Person

Butter-, Wild- oder Gemüsereis (7109)
3,50 Euro pro Person

Salzkartoffeln (7188)
3,50 Euro pro Person

Rosmarin-Kartoffelwürfel (7305)
4,00 Euro pro Person

Semmelknödel (7306)
4,00 Euro pro Person

Petersilienkartoffeln (7188)
3,50 Euro pro Person

Kaisergemüse (7106)
3,50 Euro pro Person

Karottengemüse (7097)
3,50 Euro pro Person

Kohlrabi à la crème (7098)
3,50 Euro pro Person

Rosenkohl mit Speck (7104)
3,50 Euro pro Person

Rotkraut (7105)
3,50 Euro pro Person

Wirsing (7107)
3,50 Euro pro Person

Spargelgemüse/Ragout (7307)
nach Saison
5,00 Euro pro Person

Prinzessbohnen im Speckmantel (7189)
4,00 Euro pro Person

Gemüse-Spieße (1467)
4,00 Euro pro Person

Grillgemüse mediterran (7157)
bestehend aus Tomate, Aubergine,
Zucchini und Paprika
4,00 Euro pro Person

Asia Gemüse (7319)
4,00 Euro pro Person

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Beilagen zusammen.



Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



VORSPEISEN UND KALTE PLATTEN

VORSPEISEN-ARRANGEMENT AB 10 PERSONEN

21

Fischplatte Exquisit (7033)
mit Lachs, Lachsmousse, Aal,
Forellenfilet, Fischterrinen-
auswahl und Crevettencocktail
14,50 Euro pro Person

Nordmeer-Rauchfischplatte (7331)
vorw. Rauchlachs, Forellenfilet,
Fischterrine, Fischpralinen
12,00 Euro pro Person

Wild-Vorspeisen (7034)
Wildpasteten, Wildmedaillons,
Selleriesalat und Cumberlandsauce
9,90 Euro pro Person

Vitello Tonnato (7159)
Kalbfleisch an Thunfischsauce
10,00 Euro pro Person

Parmaschinken mit Melone (7032)
8,95 Euro pro Person

Mediterrane Antipasti vegetarisch (7158)
7,00 Euro pro Person

Rindertafelspitz an Kräutervinaigrette (7160)
10,50 Euro pro Person

KALTE PLATTEN AB 6 PERSONEN

Bauernplatte »Rustikal« (7026)
belegt mit: Schwarzwurst, Leber-
wurst, Schwartenmagen, Lyoner,
Bauernwürstli, Hinterschinken,
Schwarzwälder Schinken, Vesperspeck
8,80 Euro pro Person

Schinkenplatte »Cabinet« (7028)
mit Internationaler Schinkenauslese
9,50 Euro pro Person

Feinste Fleischwarenplatte (7030)
Räucherlachs und Forellenfilet,
kalter Braten, Salami und Schinken,
Käsebrett mit Früchten,
dazu Salate auf Wunsch, Brotauswahl
22,00 Euro pro Person
(ab 15 Personen)

Feinste Wurstwarenplatte (7025)
diverse Aufschnittsorten
aus eigener Herstellung
8,50 Euro pro Person

Gutsherrenplatte (7999)
Roastbeef und Sauce Remoulade,
geräuchertes Schweinefilet, Schmalz,
Bauernwürstle, Senf, Gurken, ½ Eier
11,50 Euro pro Person

Schwarzwälder Vesperplatte (7027)
herzhaft-rustikal belegt mit:
Schäufele gekocht, Schwarzwälder
Schinken und Vesperspeck, Wacholder-
schinken, Bergsalami und Alemannenwürstle
9,50 Euro pro Person

VORSPEISEN ALS BUFFET AB 10 PERSONEN

Vorspeisenbuffet 1 (7280)
Wildkräutersalat mit feinem Dressing,
Räucherlachs, Thunfisch mit rosa
Pfeffer, marinierte Krabben, Kalbs-
tafelspitz, Frischkäseroulade mit
Sonnenblumenkernen
16,50 Euro pro Person

Vorspeisenbuffet 2 (7281)
kleine Salate im Glas serviert,
Scampispieße mit Knoblauch, Tranchen
vom pochierten Lachs, gebratene Enten-
brust mit Orangen, Frischkäse im Glas
mit getrockneten Tomaten
16,50 Euro pro Person

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Ideen zusammen.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



MENÜS AUF EINEN BLICK

MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

23

Gegrillter Schweinehals (7078)
an Jägersauce, Kaisergemüse
und Spätzle
14,00 Euro pro Person

Schweinerahmschnitzel (7077)
an Steinchampignonrahmsauce,
Spätzle, Gemüse nach Wahl
15,00 Euro pro Person

Gemischtes Gulasch, ungarisch (7071)
mit breiten Nudeln und Mischgemüse
12,00 Euro pro Person

Gemischter Braten (7083)
Rind & Schwein, an Burgundersauce,
Spätzle und Gemüse
14,00 Euro pro Person

Schweinefiletmedaillons (7079)
an Pfefferrahmsauce, Butterspätzle
und Marktgemüse
17,90 Euro pro Person

Rinderbraten (7081)
in kräftiger Schmorsauce,
Spätzle und Gemüse
16,80 Euro pro Person

Lammhaxe (7320)
mit Bratenjus, Bandnudeln
und Gemüse
16,00 Euro pro Person

Lammragout an Rosmarin (7074)
Bratenjus, Artischocken und Oliven,
feine Nudeln und Gemüse
18,00 Euro pro Person

Putengeschnitzeltes (7070)
an Pilzrahmsauce, Butterreis
und Bohnengemüse
15,00 Euro pro Person

Putenrollbraten (7072)
in Currysauce, Butterreis
und Karottengemüse
15,00 Euro pro Person

Maispouardenbrust (7047)
auf Kartoffelgemüse
12,00 Euro pro Person

Hähnchenschnitzel (7075)
im Knuspermantel, Gemüseris
und Mischgemüse
12,00 Euro pro Person

Kalbsrückensteak (7088)
an Pfifferlingrahmsauce,
Gratin und Gemüse
24,50 Euro pro Person

Kalbsgeschnitzeltes (7086)
an Apfel-Calvadosauce,
gabelfeine Nudeln, Erbsen u. Karotten
22,00 Euro pro Person

Kalbsrollbraten (7087)
an Morchelrahmsauce,
Spätzle und Gemüse
19,00 Euro pro Person

Piccata Milanese vom Kalb (7082)
an feiner Tomatensauce,
Ratatouille-Gemüse, Tagliatelle
17,00 Euro pro Person

Kalbstafelspitz (7073)
an Kräuterrahm, kleine Kartoffeln
und Gemüse
16,00 Euro pro Person

Die Beilagen und Saucen können
auf Wunsch ausgetauscht werden

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET AB 35 PERSONEN

Buffet 1 (7270)
Entrecote am Stück gebraten,
Medaillons vom Schweinefilet,
Sylter Fischpfanne,
Tomatenreis, Würfelkartoffeln,
Gemüseauswahl der Saison
25,90 Euro pro Person

Buffet 2 (7271)
Kalbsschulter am Stück gebraten,
Lammhaxen mit Wurzelgemüse,
Maispouardenbrüste mit Chutney,
Rosmarinkartoffeln, Nudeln,
Gemüseauswahl der Saison
25,90 Euro pro Person

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere warme Gerichte zusammen.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.

WARME GERICHTE

Pfannengerichte
und Aufläufe

ab 10 Personen

Spätzlepfanne (7164)Schwäbische Art mit Schweinefiletstreifen
9,50 Euro pro Person**Jägerpfanne** (7165)mit Schweinefleisch,
Pilzen und Schupfnudeln
9,50 Euro pro Person**Pilzpfanne mit Speck** (7166)und gebratenen Semmelknödel
8,50 Euro pro Person**Filetpfännchen** (7167)Schweinefilet geschnitten
an Pfeffersauce
10,80 Euro pro Person

WARME GERICHTE

Vegetarische Gerichte
& Pasta

ab 10 Personen

Pilze à la crème (7041)mit Semmelknödel
10,00 Euro pro Person**Gemüseauflauf mit Schafskäse** (7168)

10,00 Euro pro Person

Wok Gemüsepfanne (7169)mit Reis, asiatische Art
10,00 Euro pro Person**Überbackene Auberginen** (7321)

9,00 Euro pro Person

Vegetarisch gefüllte Paprika mit Butterreis (7259)

9,00 Euro pro Person

Lasagne Bolognese (7045)

10,00 Euro pro Person

Gnocchi (7046)mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum
8,00 Euro pro Person**Pasta vegetarisch** (7322)Penne/Tagliatelle/Ravioli
8,50 Euro pro Person/400gSauce: Napoli, Arrabiata scharf, Gorgonzola,
Lachssauce, Pesto grün, Pesto rot

NACHTISCH DEFTIG

Käsebrett und
Brotauswahl

ab 10 Personen

Verschiedene Partybrötchen (7136)

2,00 Euro pro Person/2,5 Stück

Holzofen und Nussbrot (1450)

4,00 Euro pro Laib

Brotauswahl mit Butter (7101)

1,50 Euro pro Person

Baguettebrot (7137)

3,00 Euro pro Stange

Käseauswahl am Stück (ohne Brot) (7089)mit Trauben und Früchten garniert
7,50 Euro pro Person/ca. 100g**Rohmilchkäseauswahl (ohne Brot)** (7100)mit Trauben und Früchten garniert
8,00 Euro pro Person/ca. 100g

aus dem Dreiländereck

Bitte verstehen Sie dieses Angebot
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Ideen und Gerichte zusammen.

ZUSÄTZLICHE SÜSSSPEISEN

Desserts und
Süßspeisen

ab 10 Personen

Himbeer- / Erdbeer-Tiramisu (7110)**Schokoladentörtchen** (7118)

3,50 Euro pro Person

Fruchtspieße mit und ohne Schokoglasur (7113)**Crème Caramel** (7119)

4,00 Euro pro Person

Frischer Obstsalat (7112)**Rote Grütze mit Vanillecreme** (7114)**Panna Cotta mit Fruchtmark** (7116)**Crème Brûlée** (7186)**Mousse au chocolat braun oder weiß** (7117)4,00 Euro pro Person/
7,00 Euro als Buffet mit 3 Sorten zur Auswahl (7999)**Petits Fours Schokolade á 24 Einheiten** (7202)

1,50 Euro pro Stück

Sorbet und Eisspeisen (7203)

Preis auf Anfrage pro 2,5 L

DIE WELT DER BUFFETS

kalt (7035) warm (7323)

BRUNCHBUFFET

☞ Zauberhaftes Frühstück ☞

Brötchen-Variation

Kaiser-, Vollkorn-, Sesam- und Mohnbrötchen,
Buttercroissants
süßer Aufstrich wie Konfitüre und Nutella,
dazu Butter

Kaltes Buffet

Birchermüsli, frischer Fruchtsalat & Naturjoghurt,
Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet
und gebeiztem Lachs, dazu Meerrettichsahne

Vesperplatte mit Kochschinken, Salami,
Schwarzwälder Schinken, Putenbrust,
dazu Remouladensauce

Tomaten-Mozzarella-Platte

Käseplatte mit geschnittenem Gouda, Tilsiter,
Emmentaler und Camembert, dazu Preiselbeeren

Warmes Buffet

Rührei,
Weißwürste mit süßem Senf
auch zum selber heiß machen

Kaltes Buffet: 16,00 Euro pro Person
Kalt-warmes Buffet: 18,00 Euro pro Person
(ab 15 Personen)

(7036)

FEINSCHMECKERPLATTE

☞ Der Klassiker ☞

Vorspeise

Räucherfischfeinheiten vom Forellenfilet
mit Sahneerrettich und Graved Lachs
sowie Fischpralinen

Kaltes Buffet

Minifrikadellen an würziger Dipsauce,
Entenbrust gegart an Aceto Balsamico,
Schinkenröllchen,
rosa gebratenes Roastbeef,
Medaillon von der Pute und dem Schwein,
dazu Cumberland-Dip,
Eierplatte mit Kräuter-Senf-Sauce,
mediterrane Antipasti – gebratenes,
mariniertes Gemüse

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl,
deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,
gemischte Partybrötchen und Butter

25,00 Euro pro Person
(ab 20 Personen)

kalt (7037) warm (7038)

FESTBUFFET

Das Feine

Vorspeise

Räucherfischfeinheiten vom geräucherten Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Räucherlachs sowie Crevettencocktail und exklusive Fischpasteten

Kaltes Buffet

Schinkenbrett mit Bündner Spezialitäten, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Kalbsnussbraten

Warmes Buffet

Schweinefiletmedaillons an Cognac-Pfifferlingrahmsauce und Spätzle

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot, gemischte Partybrötchen und Butter

Dessert Buffet

auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts Ihrer Wahl

Kaltes Buffet: 26,00 Euro pro Person
Kalt-warmes Buffet: 32,00 Euro pro Person
(ab 20 Personen)

(7050)

DAS EXZELLENT

Das Exzellente

Vorspeisenbuffet

Crostini Variation, Tomate/Ricotta, pochierter Kalbstafelspitz an Kräutervinaigrette, marinierte Crevetten mit Mango und Avocado, Lachsroulade

Reichhaltiges Salat Buffet

Hauptgang

rosa gebratenes Roastbeef am Stück, gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel, gebratene Pilze im Kräutersud neue Kartoffeln, geschmortes Gemüse, Wildreis und Spätzle

34,00 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

(7029)

HERBST/WINTER-BUFFET

Das Spezielle

Kaltes Buffet

Diverse knackige Blattsalate und Salate der Saison, zweierlei Hausdressing, Tatar vom wacholdergeräucherten Forellenfilet und Rote-Bete-Meerrettich, Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Schwarzwurzel und Junglauch, Ziegenkäsecrème mit Pfeffer-Pflaumen und bunter Kresse

Brot & Co.

Brotauswahl mit Kräuterfrischkäse

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe

Warmes Buffet

Wildragout oder geschmorte Bäckli vom Hällischen Landschwein mit Spätzle oder gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste und frischem Marktgemüse

Dessert Buffet

Weißer Bratapfelmousse mit Nusscrumble, Schokoladen-Honigcreme, Leichtes nach Saison

Kalt-warmes Buffet: 34,00 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

(7162)

ITALIENISCHES BUFFET

La Dolce Vita I

Vorspeise

Verschiedene Antipasti: Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons, eingelegter Schafskäse, verschiedene italienische Rohschinken

Kaltes Buffet

Gebratene Maispoulardenbrust auf Tomaten-Coulis, eingelegter Parmesan mit Rosmarin und schwarzen Oliven, marinierte Krabben «Mediterrana», pochierter Lachsstranchen mit Basilikum auf Lauch, Entenbrust in Balsamico, marinierter Tafelspitz auf frischen Pfifferlingen, verschiedene kalte Saucen und Sahnemeerrettich

Käsebrett und Brotauswahl

Brot und Partybrötchen, reichhaltige Käseauswahl

25,00 Euro pro Person
(ab 20 Personen)

kalt (7042) warm (7043)

ITALIENISCHES BUFFET

La Dolce Vita II

Vorspeise

Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat,
Fischspezialitäten aus dem Mittelmeer,
dazu Sahnemeerrettich, Lachsforellenfilet an Salsa Verde,
Crevettencocktail, Frutti di Mare

Kaltes Buffet

Antipasti-Platte mit marinierten Köstlichkeiten,
Geflügelplatte mit Entenbrust rosa gebraten,
Parmaschinken mit Melonenschiffchen,
italienische Spezialitätenplatte mit einer Auswahl an
Abbruzzese Salami und Mortadella,
Tomaten-Mozzarella Platte und gefüllte Oliven,
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Mini Meatballs
mit pikantem Dip

Warmes Buffet

Piccata Milanese an Tomaten-Kräutersauce,
gabelfeine Nudeln und italienisches Grillgemüse

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,
gemischte Partybrötchen und Butter

Dessert Buffet

auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts Ihrer Wahl

Kaltes Buffet: 32,00 Euro pro Person
Kalt-warmes Buffet: 36,00 Euro pro Person
(ab 20 Personen)

(7040)

HOCHZEITSBUFFET

Just Married

Vorspeise

Ruccolasalat mit frischen Cherry Tomaten
und Balsamico-Vinaigrette,
mediterrane Antipasti in Olivenöl,
Garnelen auf Orangen-Fenchelsalat,
Brotauswahl,
Kräuterfrischkäse im Weckglas und Butter

Warmes Buffet

Gegarter Rücken vom Wiesenkalb an
Bardolino-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln,
Filet vom Lachs an Rieslingsauce
mit frischem Marktgemüse
oder
Zarte Maishähnchenbrust an Kräutersauce
mit frischem Marktgemüse,
Linguine mit gebratenen Pfifferlingen,
Kirschtomaten, Pesto Verde
und gehobeltem Pecorino

Dessert Buffet

Panna Cotta mit Vanille und frischem Fruchtmarm,
Mangosalat mit frischer Minze,
Fruchtcremes,
Crème brûlée

Kalt-warmes Buffet: 36,00 Euro pro Person
(ab 40 Personen)

(7051)

LEICHT UND FRISCH

Frühlingsbuffet

Kaltes Buffet

lauwarme Saltimbocca-Filets
Saté-Spieße vom Hähnchen in Kokos lauwarm
Entenbrust an Balsamico
pochierter Lachs auf Lauch
Scampi-Spieße mit Knoblauch
verschiedene Antipasti
internationale Auswahl an Rohschinken
marinierte Zucchini und Steinchampignons

Salat Buffet

Knackige Blattsalate mit Körnern und Kräutern

Warmes Buffet

Schweinefilet auf gebratenen Steinchampignons
Rosmarinkartoffeln in der Schale
gegart mit feiner Buttersauce
Wokgemüse

Käsebrett und Brotauswahl

ausgewählte Käsespezialitäten
Brotauswahl und Partybrötchen
Butter

Dessert Variationen der Saison

auf Platten und in Gläsern angerichtet

Kalt-warmes Buffet: 28,00 Euro pro Person
(ab 20 Personen)

(7053)

KULINARISCHE WELTREISE IN 4 GÄNGEN

Einmal um die Welt

Vorspeise

skandinavischer Graved Lachs an Dillsauce,
Nordseekrabbensalat an Champagner Dressing,
Bretonische Lachsforelle mit Apfel-Sahnemeerrettich

Kaltes Buffet

Elsässer Pastetenauswahl,
Wildarrangement aus heimischen Wäldern,
Argentinische Roastbeefplatte

Warmes Buffet

gegrillte Milchlammeule Sirtaki,
Wiener Mini-Schnitzel vom Kalb,
Kabeljaufilet an indischem Curry

Salat Buffet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot,
gemischte Partybrötchen und Butter

Dessertbuffet

auf Wunsch zusammengestellt,
mit Desserts Ihrer Wahl

Kalt-warmes Buffet: 39,50 Euro pro Person
(ab 40 Personen)

(7163)

SPARGELZEIT

☞ Sommertraum ☞

Vorspeise

knackige Blattsalate,
mit frischen Kräutern und Dressingauswahl,
luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen,
Medaillons vom Heilbutt,
gebratener grüner Spargel mit Parmesan

Warmes Buffet

Saltimbocca vom Schweinefilet,
ganzes Lachssteak mit frischen Kräutern gegrillt,
neue Kartoffeln und Tagliatelle,
gebratenes Grillgemüse, frischer weißer
Stangenspargel mit Vinaigrette

Dessertbuffet

Frische Erdbeeren,
Mousse au chocolat,
Mangosalat mit Minze

29,50 Euro pro Person
(ab 40 Personen)

Bitte verstehen Sie diese Angebote
lediglich als Auszug, wir stellen Ihnen gerne
weitere Buffet-Variationen zusammen.

NEUHEIT!

☞ Life Cooking Buffet ☞

Wir bieten Ihnen eine reiche Auswahl
an Speisen – frisch vor Ort von unseren
Küchenmeistern für Sie zubereitet.
Bei Ihnen in der Küche oder
wir bringen das nötige Equipment mit.

- * Life WOK Station
- * Life Pasta Station
- * Life Barbecue
- * Life Paella
- * Life Küchenparty

Es bleiben keine Wünsche offen.

ab 30 Personen

Sprechen Sie uns an, gerne erstellen wir
Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot
zusammen.

BUFFET-SALATE

- * Rote-Bete-Salat
- * Farmersalat
- * Sommersalat
(Paprika, Gurke, Tomaten)
- * Farfallesalat
- * Waldorfsalat
- * Karottensalat
- * Bohnensalat
- * Maissalat
- * Kartoffelsalat
- * Selleriesalat
- * Tomatensalat
- * grüner Blattsalat
- * Gurkensalat
- * Curry-Reis-Salat
- * Radieschensalat
- * Griechischer Bauernsalat



BUFFET-DESSERTS

Mousse (7117)
dunkel oder hell

Rote Grütze (7114)
mit Vanillesauce

Panna Cotta (7116)
mit Fruchtmark

Délice (7111)
von Himbeer und Schoko

Tiramisu (7115)
Italienische Spezialität

Himbeer- / Erdbeer-Tiramisu (7110)
fruchtig leicht

Fruchtsalat (7112)
mit oder ohne Kirschwasser

Vanillecreme (0000)
mit Löffelbiskuit

Honig-Buttermilchmousse (7117)
mit Vanille-Pfirsichragout



Unsere Empfehlung:

Menge Salat/Dessert je nach Personenanzahl
10-15 2 Salate, 2 Dessert
16-30 3 Salate, 2 Dessert
31-45 4 Salate, 3 Dessert

Rund um Personaldienstleistungen und Mietgeschirr bietet
Ihnen unser Partner HUGAD
ideale und maßgeschneiderte Lösungen.
Fragen Sie uns.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen USt.



OFYR BBQ

Mieten Sie unseren
OFYR XXL BBQ Anhänger
auf Wunsch mit Grillmeister.

Lassen Sie sich von uns beraten.



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. GELTUNG DER AGB

Nachstehende Geschäfts- und Lieferbedingungen gelten für alle Liefergeschäfte des Verkäufers. Abweichende Bestimmungen, insbesondere Einkaufsbestimmungen des Käufers, werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart ist.

2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

Unsere Angebote sind unverbindlich. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu erhöhen, wenn nach Auftragseingang Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen, Rohstoff- oder Materialpreiserhöhungen eintreten. Diese werden dem Besteller auf Verlangen nachgewiesen.

3. ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Mit Annahme des Auftrages sind der vereinbarte Preis und die Personenzahl verbindlich. Letzte Änderungen sind uns bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

I. UMSATZSTEUER

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer.

II. LIEFERPAUSCHALEN

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise.

Zone 1 € 15,00 (Steinen und Ortsteile, Maulburg)

Zone 2 € 28,00 (Lörrach Zentrum, Lörrach Stetten, Lö-Brombach, Haagen, Schopfheim)

Zone 3 € 38,00 (Grenzach-Wyhlen, Rheinfelden, Schörstadt, Eimeldingen, Weil am Rhein, Kandern, Zell)

Zone 4 € 45,00 (Efringen Kirchen, Bad Säckingen und Umgebung)

Zone 5 und 6 auf Anfrage

Sonntagszuschlag pro Fahrt € 50,00 pauschal

III. RÜCKGABE DES GESCHIRRS/BESTECK/TISCHWÄSCHE

Sämtliche Leihartikel (Platten, Schüsseln, Warmhalteboxen) sind, soweit nicht anders vereinbart, in gereinigtem Zustand am Folgewerktag zwischen 09:00 Uhr und 12:00 Uhr zurückzubringen. Sofern eine Abholung vereinbart ist, sind diese sorgsam bis zur Abholung durch unseren LKW vorgereinigt und frei von Restmüll oder Speiseresten aufzubewahren. Gebinde, die durch unsachgemäßes Aufbewahren unbrauchbar geworden sind oder die bei Ihnen abhanden kommen, werden Ihnen zum Selbstkostenpreis berechnet. Zusätzliche Reinigungskosten bzw. Entsorgung von Restmüll und Speiseresten werden ebenfalls in Rechnung gestellt.

IV. AUSLIEFERUNG

Geraten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Verzug, so haften wir im Fall einfacher Fahrlässigkeit nicht auf Schadenersatz, ausgenommen hiervon ist die Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Verwenders oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Verwenders beruhen.

V. HAFTUNG

Versenden wir Ware oder sonstige Mietgegenstände außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigem Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

VI. LEIHGESCHIRR & VERTRAGSGEGENSTAND

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten und Schüsseln sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Tischwärmegegeräte (Bain-Maries) und/oder Getränkethermen (Thermo oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage. Nach Absprache liefern wir gerne auch in/auf Einweggeschirr gegen Aufpreis. Bei starker Verschmutzung des Mietgegenstandes behalten wir uns vor, eine Reinigungsgebühr zu berechnen. Sollte die gemietete Ware durch Eigenverschulden beschädigt werden, ist der Mieter in voller Höhe haftbar. Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und an vereinbartem Ort nutzen.

VII. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 8 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 200,00 Euro können wir eine Vorauszahlung von mindestens 50% der Gesamtsumme, zahlbar nach Vereinbarung verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

VIII. STORNIERUNG

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen behalten wir uns vor folgende Staffellungen in Rechnung zu stellen:
21 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 30%
14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%
Bei Stornierung 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor bis zu 90% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.



GASTRO- UND DIENSTLEISTUNGSSERVICE

Siemensstrasse 8
79585 Steinen
Fon +49 (0) 76 27 - 91 80 912
Fax +49 (0) 7627 -91 80 913

Mail kontakt@hugad.de
Web www.hugad.de

PARTYSERVICE HUG GMBH

Siemensstrasse 8
79585 Steinen
Fon +49 (0) 76 27 - 91 80 912
Fax +49 (0) 7627 - 91 80 913

Mail kontakt@hug-party-service.de
Web www.hug-party-service.de

EVENT-LOCATION

Alemannenstr. 33
79689 Maulburg
Fon +49 (0) 76 27 - 91 80 912
Mail info@eventfabrik33.de