



 **MAIER**
PARTYSERVICE & CATERING





Buffet Bodensee

Fischplatte mit
Pochierter Lachsforelle
Geräuchertem Forellenfilet
Mild geräuchertem Felchen
Saiblings-Filet
Geräuchertem Lachsforellenfilet
Räucherlachs
Dazu Dill-Senfsauce und Meerrettich

Feine Scheiben
vom Rindertafelspitz
an Gemüsevinaigrette

Saiblings-Tatar
an Karotten-Ingwer Sud
Apfel und Petersilie

Drei Sasionale Salate

Duett vom Kalb
an Morchelrahmsauce
Höri-Gemüse
Linguine
Erbsenpürree

Quarkmousse
mit Apfelragout

Gemischter Brotkorb

Brunch Buffet

Verschiedenen Fruchtjoghurts
Und Naturjoghurt
Obstplatte mit Früchten der Saison

Hausgemachte Marmelade
Honig, Nutella, Butter

Schinkenvariation mit gekochtem und
Rohen Schinkenspezialitäten

Bunter Wurstaufschnitt

Räucherlachs
Forellenfilet geräuchert
Felchen- und Saiblings-Filet geräuchert
Pochierte Lachsforelle
Dazu Dill-Senfsauce und Meerrettich

Käsebrett

Kleine Nürnbergerle
Ofenfrischer Fleischkäse
Mini-Fleischküchle
Bauernschinken
mit Kartoffelgratin

Gemischte Partybrötchen
und Laugengebäck
Gemischtes Baguette



Fingerfood Buffet

Canapès belegt mit
Räucherlachs
Verschiedenen Käsesorten
Gekochtem und Rohen Schinken
Italienischer Salami
Tomaten und Mozzarella
Schön garniert

Garnelen auf
Avocado-Tomaten-Tatar

Mini-Fleischküchle
Kleine Hähnchen-Haxen
Dazu pikante Dipp-Saucen

Vegetarische Frühlingsrollen
mit Sweet-Asia-Sauce

Cherry-Tomaten
mit Mozzarella-Bällchen
(im Weckglas)

Melonenspießchen
mit Südtiroler
Rohschinkenmantel

Dessert der Saison
im Weckglas
(nach Absprache)



Buffet Allgäu

Krautsalat
Rettich Salat
Hausgemachter
Kartoffelsalat

Obazda
mit Partylaugengebäck

Allgäuer Schweinehals
Kleine Fleischküchle
Bratenjus

Käseknöpfe
Semmelknödel

Allgäuer Käseauswahl
Mit Apfel-Cutney und
roter Zwiebelmarmelade

Pasta Buffet

Hausgemachte Gemüse-Anti-Pasti
Paprika / Aubergine / Zucchini / Chamignons

Tomaten mit Mozzarella
an Balsamicodressing
Zucchini-Salat

Italienischer Nudelsalat
Griechischer Bauernsalat
Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing
Gnocchis (in der Pfanne geschwenkt)
Linguine

Soßen:
Bolognese / Carbonara / Lachssauce
Tomaten-Gorgonzola-Sauce
Hausgemachtes Pesto
Sasional Bärlauch Pesto

Frisch geriebener Parmesan

Panna-Cotta im Weckglas
mit Früchten der Saison Garniert



Sunset Buffet

Fischplatte mit
Pochierter Lachsforelle
Geräuchertem Forellenfilet
Mild geräuchertem Felchen
Saiblings-Filet
Geräuchertem Lachsforellenfilet
Räucherlachs

Dazu Dill-Senfsauce und Meerrettich
Feine Scheiben vom Rindertafelspitz
an Gemüsevinaigrette

Drei Salate der Saison

Gefüllte Hähnchenroulade
mit Spinat und Frischkäse

Schweinelendchen im Speckmantel
Bratenjus -

Champignonrahmsauce

Feine Bandnudeln / Kartoffelgratin

Buntgemischtes Käsebrett
mit Früchten der Saison

Dessert nach Wahl
im Weckglas angerichtet

Partybrötchen Mix
und gemischtes Baguette

Buffet Bella Italia

Vitello Tonnato
Hausgemachte Gemüse Anti-Pasti

Garnelen konfiert in Olivenöl,
Knoblauch und Harrisa
auf Avocado-Tomaten-Tatar
Salat vom Pulpo

Rohschinkenvariation
mit Melonenröschen

Tomaten mit Mozzarella
(Alternativ Büffel-Mozzarella)

Fischplatte mit Hausgebeiztem Lachs
Pochierter Lachsforelle
Dazu Dill-Senfsauce und Meerrettich

Picata Milanese mit Tomatensauce
Saltim Bocca (kleine Kalbsschnitzel mit
Parmaschinken und Salbei)
Dazu Kalbsjus

Linguini und Rosmarinkartoffeln
Oder Gnocchis

Käseauswahl
mit frischen Früchten garniert
dazu Mango-Cutney und
roter Zwiebelmarmelade

Panna Cotta / Tiramisu

Focaccia mit schwarzen Oliven
Grissini / Focaccia



Barbeque Buffet

hausgemacht Anit-Pasti

Tomaten mit Mozzarella
dazu Balsamicodressing

Griechischer Bauernsalat

Kidney-Bohnensalat
mit Paprikawürfeln

Cole Slaw Salat

Italienischer Nudelsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate
mit zweierlei Dressings

Kleine Hähnchen-Haxen

Spear Rips

kleine Fleischküchle

Grillgemüse

Verschiedene Dipp-Saucen

BBQ Schweinebraten

Folienkartoffeln
mit Schnittlauchquark

Dessert im Weckglas

Nach Absprache

Gemischtes Baguette





Bastian Maier Flying Buffet

Mozzarella / Höri-Tomaten

Blumenkohl Panna-Cotta / Pulpo Salat

Reichenauer-Gemüse Antipasti

Hausgebeiztes Bodenseefelchen Filet
Apfel-Gurkensalat

Bodensee - Fischsalat

Rindfleischsülze / Gemüsevinaigrette

Vitello Tonnato

Rote Bete gebeizte Lachsforelle

Apfel-Sellerie Vinaigrette / Apfe Gel

Ziegenfrischkäse Roulade / Gurke

Buttermilch-Mousse

Früchte der Saison

Weißes Espresso-Mousse

Mango

Brot Mix



Buffet Mamas Heimat

Kaspressknödelsuppe
Oder
Grießnockerlsuppe

Gekochter Tafelspitz mit
Semmelkrensaucе

Wurzelgemüse und
Petersilienkartoffeln

Rindersaftgoulasch
mit Speckknödel

Zur Nachspeis:
Kaiserschmarren
mit Röster
Topfenknödel
mit Butterbrösel
und Vanillesauce

Dazu Hausgemachtes
Eis oder Sorbet





Schwäbisches Buffet

Feine Scheiben
vom Rindertafelspitz
Mit Gemüse-Vinaigrette

Salatbuffet mit
Salaten der Saison

Schwäbische Maultaschen
mit Zwiebelschmelze
und hausgemachtem
Kartoffelsalat

Schwäbischer Sauerbraten
Hausgemachte Knöpfe
und Semmelknödel

Suppen

Kraftbrühe mit:
Flädle
Grießklößchen
Gebackenen Leberknödel

Eintöpfe

hausgemachte Goulasch-Suppe
Dazu gemischtes Baguette

Kartoffelsuppe mit Wienerle
Dazu gemischtes Baguette



Hauptgänge

Schwein

Geschmorte Schweinsbacken
Krustenbraten / Schweinebraten
Schweinefilet im Speckmantel
Allgäuer Schweinehals
Kassler
Bauernschinken
Hackbraten
Schweinefilet Spieß
Schnitzel
Picatta vom Schweinerücken
Saltimbocca

Rind

Rinderbugblatt
Tafelspitz mit Merrettichsoße
Rinderbraten / Sauerbraten
Rinderrouladen
Wiener Saftgulasch
Geschmorte Ochsenbacken
Rindergeschnetzeltes an Pfefferrahm

Kalb

Gefüllte Kalbsbrust
Kalbsbraten / Kalbstafelspitz
Züricher Geschnetzeltes
Geschmorte Kalbsbacken

Geflügel

Maispoularde mit Rosmarin und Thymian
Hühnerfrikasse
Putenstreifen in Curry-Rahmsoße

Spezial

Geschmorte Hasenkeule
(aus eigener Zucht)

Desserts

Mango Panna-Cotta

Vanille Panna-Cotta

Bayrisch Creme

Passionsfrucht-Creme-Brûlée

Topfenmousse

Weißes
Schokoladenmousse

Dunkles
Schokoladenmousse

Weißes Espresso-Mousse

Passionsfrucht-Mousse

Tiramisu

Apfel-Tarte Tatin

Vanilleeis
Zitronen-Thymianeis
Verschiedene Fruchtsorbets



Basti Maier

Maier Partyservice & Catering
Bastian Maier e.K.

Telefon 0 77 71 / 91 72 72

Telefax 0 77 71 / 91 73 68

info@maier-catering.de

www.maier-catering.de

Hardtring 9
78333 Stockach

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag: 6.30 - 16.00 Uhr

