

Fobelo-Bankettmappe 2019

Menü 1

Bunter Salatteller mit Speck-Croutons
und French-Dressing



Duett vom Zander und Lachsfilet auf Gemüsestreifen
an leichter Kräutersauce mit Schwenkkartoffeln



Waldfrucht-Crème
mit frischem Fruchtsalat und Sahne

€ 32,50 pro Person



Menü 2

Karotten-Ingwersuppe
mit Kürbiskernen



Saftiges Paprikagulasch
mit hausgemachten Spätzle



Salat von frischen Früchten
mit Panna Cotta und Walnusseis

€ 29,50 pro Person



Menü 3

Herzhafte Kartoffelsuppe
mit Speck-Crôutons



Am Stück gebratenes Roastbeef
mit einer Madeirasauce, Spätzle und Reichenauer Gemüsekorb



Badische Apfelküchele
mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 34,00 pro Person

Menü 4

Klare Tomatensuppe
mit Quark-Basilikumklößchen



Felchenfilet im Kartoffel-Zucchini-
mantel an Champagnersauce
mit Broccoliröschen und Wildreis



Bayrische Waldfruchtcrème auf
Cointreau-Sauce

€ 32,50 pro Person



Menü 5

Aufgeschäumte Gurkencremsuppe
mit geräucherten Bodenseefischen



Gebratenes Saiblingsfilet
serviert mit Gemüse und Risotto der
Jahreszeit



Helles und dunkles Mousse au
Chocolat
mit frischen Früchten

€ 32,00 pro Person

„Konstanzer“ – Buffet

Kleine Bodensee Räucherfischauswahl
Schwarzwälder Räucherbrett und regionale Wurstspezialitäten
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Essiggemüse
Gefüllte Eier, Badischer Kartoffelsalat
Verschiedene Blatt-, und Rohkostsalate mit bunten Dressings
Brot und Butter



Kräuter-Knoblauchsuppe mit Riesengarnelen



Saibling und Felchenfilet vom Bodensee nach „Müllerin Art“ gebraten
Maultaschen in der Brühe mit Speck und Zwiebeln abgeschmelzt
Rahmgeschnetzeltes vom Kalb zusammen mit einer Gemüseplatte
Risolée-Kartoffeln und Spätzle



Regionale Käseauswahl



Frischer Fruchtsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Badische Apfelküchele

€ 42,50 pro Person

Badisch – Rustikales Buffet

Salatvariation mit verschiedenen Salatdressings



Salat von Schwartenmagen und Schwarzwurst, pikant angemacht
Wurstsalat und Wurstsalat „Schweizer-Art“ mit Käse
Schwarzwälder Rindfleischsalat
Vesperplatte mit Blut-, und Leberwurst, Rohschinken, Landpastete
und verschiedenen Wurstsorten



Badische Kartoffel-Lauchsuppe mit Wienerle
Badische Lumpensuppe (Flädle)



Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln, Reis und Reichenauer Gemüsevariation



Frische Erdbeeren mit Sahne
Badische Himbeercrème
Riesling-Sabayon
Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Zucker



Brotkorb und Butter

€ 31,50 pro Person

Italienisches Buffet

Anti Pasti Misto

Parma Landschinken, Coppa und Salami mit Melone
Mozzarellakugeln auf einem Tomaten-Basilikumsalat mit Olivenöl und Balsamico
Eingelegtes Gemüse und Champignons, Vitello Tonnato
Baguette, Grissini



Piccata vom Schweinerücken in der Parmesan-Eihülle
Saltimbocca vom Huhn
Penne aus dem Parmesanlaib
Risotto, gebackene Kartoffeln und Peperonata
Spaghetti mit Pesto



Tiramisu
Salat von frischen Früchten
Panna Cotta

€ 35,00 pro Person

Exklusives „ Italienisches VIP “ Buffet

Meersfrüchtesalat

Anti Pasti Misto

Parma Landschinken, Coppa und Salami mit Melone
Mozzarellakugeln auf einem Tomaten-Basilikumsalat mit Olivenöl und Balsamico
Eingelegtes Gemüse und Champignons, Vitello Tonnato
Ciabatta, Baguette, Grissinis



Piccata vom Kalbsrücken in der Parmesan-Eihülle
Zanderfilet auf Blattspinat
Saltimbocca vom Huhn
Penne aus dem Parmesanlaib
Trüffelrisotto, gebackene Kartoffeln und Peperonata



Mousse au Chocolat
Tiramisu *mit verschiedenem Fruchtmark*
Salat von frischen Früchten
Panna Cotta

€ 42,00 pro Person

Vegetarisches Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
sowie Salatdressings

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikumpesto

Auswahl von Gemüsesticks und verschiedenen Dips

Blumenkohl-Broccoli-Terrine an einer Avocadosauce

Brotkorb und Butter



Gemüsekraftbrühe mit Kräuter-Quarkklößchen

-oder-

Kaltes Gurkensüppchen mit Dill

(nur im Sommer)



Vegetarische Maultaschen in einer Gemüsebrühe

Gnocchi in einer Tomaten-Kräutersauce

Vollkornbratlinge auf einem Pilzragout serviert mit Serviettenknödeln

Gemüsepfanne à la provençiale mit frittierten Champignons



Salat von frischen Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

€ 26,50 pro Person

Fingerfood-Buffet

-zum selbst Zusammenstellen-

Vegetarisch:

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikumpesto
Auswahl von Gemüsesticks und verschiedenen Dips
Gemüse Frittata



Fleisch & Geflügel:

Sate-Spieße mit Chillisauce
Grissini mit Parmaschinken
Mini-Hacksteak mit Ruccola-Kartoffelsalat
Mini-Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
Lauch-Schinken Frittata
Marinierte Entenbrustscheiben auf Fenchel-Orangensalat



Fisch & Krustentiere

Riesengarnelen auf Reissalat
Glasnudelsalat mit scharfer Sauce und Shrimps
Belegte Baguettes mit Lachs, Roastbeef und Käse
Lachstartar mit Kräutern -1 Portion-
Geräucherte Lachsroulade



Suppe:

Thai-Kokussuppe mit Hühnerbrust und Zitronengras
Karotten-Ingwersuppe
Kartoffelsuppe



Backwaren:

Butterbrezel -1 Stück-
Obstkuchen -1 Stück-



Dessert:

Helles und dunkles Mousse au Chocolat mit frischer Minze
Himbeermousse im Glas
Kokoscreme mit Fruchtmark
Panna Cotta
Dreierlei Espuma (Fruchtgelée)
Rote Grütze mit Vanillesauce
Kleine Obstvariationen
mit Mango, Ananas und exotischen Früchten

*Preis pro Person
auf Anfrage gemäß Auswahl und Gästezahl*

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zu unseren Catering-Leistungen:

- Die genannten Menüs sind Vorschläge und sollen eine Orientierung hinsichtlich unseres Catering-Angebots geben. Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.
- In unseren Menü- und Buffetpreisen ist das Geschirr und Besteck, sowie die Küchencrew vor und hinter den Kulissen enthalten.
- Servicepersonal berechnen wir zusätzlich mit € 21,00 pro Person / Stunde.
- Als Transportpauschale für die Anlieferung sowie den Auf- und Abbau des Caterings berechnen wir € 100,00.
- Bei schriftlicher Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe von 60% des Auftragswertes zu leisten (spätestens 14 Tage vor dem Event)

Wir freuen uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen:

Fobelo – Food & Beverage Logistic
Martin Hagmüller
Küchen- und Metzgermeister
Geschäftsführer
Tel. +49 (0)7732-7882
Mobil: +49 (0)178-6371352
E-Mail: info@fobelo.com