

## **UNSER CATERING-ANGEBOT**

# Von Gut-Bürgerlich bis Fine-Dining

- ★ Partyservice für private Feiern, Hochzeiten, Geburtstage
- ★ Menues & Buffets, Feinkost & Fingerfood
- **★** Business Caterings & Firmenevents
- ★ Verleih von Geschirr, Besteck, Warmhalteplatten, Party-Equipment

Alles aus einer Hand!

Leibbrand's Catering steht für ideenreiche und handwerkliche Kochkunst. Mit bevorzugt regionalen Produkten stellen wir in unserer Küche kulinarische Köstlichkeiten für unsere Gäste und Kunden her. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne im Vorfeld Ihrer Veranstaltung.



- · Canapés reich belegt mit Braten, Schinken, Rohschinken, Lachs, Forellen, Garnelen und Lachstartar
- Käse-Traubenspieße
- Blätterteig-Twister gefüllt mit Spinat, Paprika, Käse
- Mini-Flammkuchen
- Mini-Schnitzelchen, gegrillte Hähnchenteile, Geflügelsticks
- Mini-Frikadellen / auch auf Kartoffelsalat im Glas
- Tomaten-Mozzarella-Spieße, Antipasti-Spieße, Hähnchen-Ananas-Spieße
- Mozarellasticks
- Mini Frühlingsrollen
- Garnelen im Kartoffelteig an süß-saurer Soße
- Schweizer Wurstsalat im Glas
- Vitello Tonnato Spieße

Minischnitzelchen, Minifrikadellen, Hähnchen-Ananas-Spieße, Mozarellasticks, Minifrühlingsrollen, Garnelen im Kartoffelteig

- Gemüse Lasagne
- Kartoffel- oder Gemüsegratin
- Diverse Nudelgerichte
- · Hausgemachte Semmelknödel an Steinpilzsoße

- Kalbshaxe in der Soße
- Schweinehals "Spezial"
- Schweinefilet gefüllt
- Schweinefilet (am Stück gebraten)
- Sauerbratenragout
- Gefüllte Kalbsbrust
- Schweinemedaillons im Speckmantel auf Gemüsebett
- Putenbrust gefüllt mit Spinat, Gemüse oder Pilzen
- Poulardenbrüstchen Suprême an Calvadosrahmsößle
- Kalbsgeschnetzeltes im Pilzrahmsößle
- Schnitzel vom Schweinerücken oder -hals
- Filetgeschnetzeltes
- Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff mit Steinpilzen, Gürckchen und Creme Fraîche
- Kalbsrücken
- Schweinebäckchen in Trollingersoße

- Gebratenes Zanderfilet auf jungem Blattspinat
- Lachsfilet in Meerrettichkruste

- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe
- Schwäbische Hirnsuppe
- Maultaschensuppe
- Gaisburger Marsch
- Kartoffelsuppe mit Trüffelöl oder Lachsstreifen

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Joghurtcreme mit Passionsfruchtgelée
- Bayerische Creme

Köstliche Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Schwarzwälder Kirschcreme
- Mousse-Variationen
- Bunter Obstsalat
- Käsespezialitäten mit frischen Früchten

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat Reis



Vegane Gerichte können gern auf Anfrage gemacht werden