



Gastronomie

Cafe Frühlingstr. 14
Cafe Münchner Str. 9
Catering Service
Dachauer Volksfest
Dachauer Christkindlmarkt

85221 Dachau
Telefon 08131/83916 Fax: 08131/297738
christian.naumann@planet-interkom.de
www.cafe-original-online.de

Catering-Service

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielleicht überlegen Sie, einmal bei einer Veranstaltung - geschäftlich oder privat - einen Party-Service hinzuzuziehen. Um Ihnen bei Ihren Überlegungen behilflich sein zu können, erlauben wir uns, Ihnen nachfolgend eine Auswahl unserer Veranstaltungen und Speisen aufzulisten.

Wir organisieren Ihre komplette Veranstaltung, Sie haben Zeit für Ihre Gäste.

Zu unseren Kunden gehören u. a.:

LBS Bauland GmbH
Fa. Bichl Wohnbau GmbH
Fa. Gittfried GmbH
Der Eigenheim Profi
Autohaus Rapp
Autohaus Widmann & Winterholler
Praxis Dr. Sewering
Herrenmode Rauffer
S o Z Stepper oder Zinstag GmbH
Versicherungsbüro Gerer
Praxis Dr. Landry und Kollegen
Kindergarten Nazareth
u. v. m.

Setzen sie sich mit uns in Verbindung, wir beraten sie unverbindlich.

Mit freundlichen Grüßen

C. Naumann

Canapees

verschiedene Sorten von gekochten Schinken, geräucherten Schinken, verschiedene Sorten von feiner Salami, Parmaschinken, Coppa, Bündner, Pasteten, Lachs, Forellenfilet, verschiedene Sorten von Käse, Taleggio, Liptauer, Frischkäse, Emmentaler geräuchert, Nußkäse, Ziegenkäse, Lachspastete, Wildpastete und andere Sorten

mit Entenbrustfilet, Truthahnfilet, kalten Braten, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Riesengarnelen,

garniert mit sauren Delikatessen, frischen Früchten, Ei mit Remouladensauce, Merrettichsahnesauce oder anderen Saucen

Warmes Frühstück

Weißwürste, Wiener, Pfälzer
Leberkäse, Fleischpflanztel, Schnitzel, Schweinebraten, Bratwürste, Spieße, Cordon Bleu, Hähnchenkeulen, auf Anfrage vieles mehr

Salatbuffet

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum mit Baguette, Anti Pasta, Frutti di Mare, Auberginen blangiert, Paprika blangiert, Krabbensalat mit Früchten, Farmersalat, Rohkostsalat, Broccolisalat mit Schinkenstreifen in Joghurtdressing, Eiersalat, Reissalat mit Gemüse und Käse in Dressing, Hähnchensalat mit Gemüse – scharf, Hähnchensalat mit Früchten und Curry, Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Kartoffelsalat mit Öl und Essig, Krautsalat, Krautsalat mit Mais und Dressing, Nudelsalat mit Essiggurken, Leberkäse, Dressing und scharfem Curry, Nudelsalat mit Lachsstreifen in Sahnedressing, Tortellini mit Käse und Dressing, Tortellini mit Schinkenstreifen und Dressing, Tortellini mit Lachsstreifen, Oregano und Dressing, Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven, Fleischsalat mit Ei und Tomate, Maissalat, Scampisalat mit Früchten, Tomaten, Gurken und verschiedene grüne Salate

3 verschiedene Sorten von Dressing:
Joghurt-, Frenchdressing sowie Essig-Öl

Brot

Brezen, Brezen groß, Semmeln, Vitalsemmeln, Mohn-, Sesam-, Kümmel-, Zwiebel-, Kornsemmeln, Kornspitz,

Krusti, Chiabatta, Olivenbaguette, Baguette, Toskana-Brot, Vinschgauer, Schüttelbrot, Gewürzbrot, Olivenbrot

Kaltes Buffet Auszug

Südtiroler Brettljause, verschiedene Sorten von geräucherten Schinken, Hartwurst, Kaminwurzn, Salami, verschiedene Sorten von gekochten Schinken, Salzizza, Salametti, Bergsalami, alles garniert mit sauren Delikatessen und frischen Früchten.

Käseplatte: Brie, Bergkäse, Almkäse, Liptauer, Nußbrie, Biokäse, Emmentaler, Edamer, Frischkäse, alles mit frischen Früchten garniert

Bayerisches Buffet

Leberkäse, Bierschinken, Göttinger, Leberwurst, Wurstsalat, Pressack, Minischnitzel, Hähnchenschenkel, Fleischpflanzl, Hähnchenflügel, Grillhaxerl
Radisalat, Radieschen

Käseplatte: Emmentaler, Edamer, Brie, Obazter, alles garniert mit Früchten und Minibrezen.

Italienisches Buffet

Parmaschinken, Coppa, Bündner, Mailändersalami, Spienata, Vetreccina, Carppacio mit Parmesan, Olivenöl und Zitrone,

Involtini auf grünen Eisbergsalat und Remouladensosse, Ragout di Pollo con corciofi, Artischockenherzen gefüllt, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Anti Pasti, Frutti di Mare auf Salat garniert mit Zitronen.

Austernpilze eingelegt, Oliven, Oliven gefüllt mit Frischkäse, gefüllte Paprikaschoten mit Schafskäse, Schafskäse in Pepperoni eingelegt, gefüllte Tomaten, getrocknete Tomaten, gefüllte Pilze usw.

Muschelsalat mit Paprika und Tomate, Zucchini, Auberginen blangiert

Wunsch-Buffet Sandwiches

Preis pro Person je nach Zusammenstellung

mit Butter, Salat, Tomaten, Gurken, Ei und Remouladensosse,

Belag: verschiedene Sorten von gekochten Schinken, verschiedene Sorten von geräucherten Schinken, Lachs, Forellenfilet, Thunfisch, Sardinien, verschiedene Sorten von Salami, verschiedene Sorten von Käse, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Truthahnfilet, Schweinefilet, Cordon Bleu, Hähnchenschnitzel, Minischnitzel, Rohkostsalat, Ei usw.

halbe Vinschgauer

mit geräucherten Schinken, verschiedene Sorten von Salami, verschiedene Sorten von gekochten Schinken, verschiedene Sorten von Käse, garniert mit sauren Delikatessen und frischen Früchten.

Frühstücksbuffet

verschiedene Sorten von geräucherten Schinken, gekochten Schinken, Parmaschinken, Bündnerfleisch, Südtiroler Schinken, garniert mit Ei, sauren Delikatessen und Früchten

Käseplatte

verschiedene Sorten Käse wie: Frischkäse, Brie, Butterkäse, Taleggio, Emmentaler, Edamer, Butterkäse, Frischkäse garniert mit frischen Früchten

Auf Wunsch

Marmelade, Honig, Butter und verschiedene Müsli

Rührei natur

Rührei mit gekochten Schinken

Rührei mit geräucherten Schinken

Frühstücksbuffet

Parmaschinken auf Grissini, gerollt mit Coppa, dazu Honigmelone und Früchte

Auflaufgerichte

Kartoffelaufbau mit Gemüse und Sahnesauce, dazu grünen Salat

Kartoffelaufbau mit Fleisch und Gemüse, dazu grünen Salat

Nudelaufbau mit Gemüse und gemischten Salat

Nudelaufbau mit Fleisch und grünen Salat

Zucchini-Auberginenaufbau mit Käse und grünen Salat

Broccolinudelaufbau mit Schinkenstreifen und Bernaise, dazu Salat

Makkaroniaufbau mit Käse und Bolognese, dazu grünen Salat

Fischgerichte

Fischfilet Müllerin Art mit Butterkartoffeln und grünen Salat

Lachsfilet filetiert 250 g, in Gurken-Karottenrahmsauce, dazu Butterkartoffeln und verschiedene Blattsalate

Lachsfilet filetiert 200 g, natur gebacken mit Butterkartoffeln in Dillrahmsauce und verschiedene Blattsalate

Lachslasagne dazu verschiedene grüne Salate

5 Riesengarnelen auf Salat mit Baguette

Seehechtfilet natur mit Romanescogemüse und Kartoffelgratin, dazu Salat

Flunderfilet in feiner Panade, Käsebroccoli und Kartoffelgratin, dazu gemischten Salat

Garnelen, Spargelragout, zarter grüner und weißer Spargel in Weiß-Weinsauce, Sahne und Dill, dazu grünen Salat

Suppen und Eintöpfe

Gulaschsuppe mit Brot
Kartoffelcremsuppe mit Würstel und Brot
Schaschliktopf
Spargelcremsuppe mit Brot
Tomatencremsuppe mit Croutinos
Lachscremsuppe mit Baguette

Fleischgerichte

Halsgrat mit hausgemachten Semmelknödel, Sauce und Krautsalat
Hähnchenbrustfilet mit Austernpilzrahmsauce, Butternudeln und gemischtem grünen Salat mit Dressing
Truthahnfilet mit gem. Pilzrahmsauce, Bandnudeln und gemischtem Salat
Schweinefiletköpfe mit Mischgemüse und Backofenrösti mit Salat
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Butterkartoffeln mit Salat
Entenbrustfilet mit Apfelblaukraut und Pommeswilliams
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Basmatireis und gemischtem Salat
Gulasch mit Nudeln oder Knödel, dazu gemischtem Salat
Fleischpflanztel mit Püree, Sauce und gemischtem Salat
Chinesisches Schweinefleisch mit Basmatireis und Gemüse
Hirschgulasch mit Nudeln oder Reis, dazu gemischtem Salat
Chop-Suey mit Ente und Basmatireis
Schweineschnitzel paniert mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat
Reisfleisch nach Gyrosart mit Gemüse, dazu gemischtem Salat
Involtini mit Kartoffelgratin und Latschogemüse, dazu gemischtem Salat

Weitere Gerichte auf Anfrage!

Nudelgerichte

Schinkennudeln mit gemischtem Salat
Nudelaufbau mit Fleisch und Gemüse, dazu gemischtem Salat
Spaghetti mit verschiedenen Saucen, wie:
Tomaten-, Bolognese-, Käsesahne-, Schinkensahne-, Gemüsesahne-,
Thunfisch- und Krabbensauce, dazu Parmesan und Salat von
Makkaroni, Tortellini, Gnocchi, Farfalle mit Pilzrahmsauce,
Austernpilzrahmsauce, Lachsrahmsauce uv.m
Tagliatelle mit Lachs, grünen Spargel, Romanescogemüse in
Rahmsauce, dazu gemischtem Salat
Ungarische Nudelpfanne mit Paprikagemüse und grünem Salat
Hausgemachte Spätzle mit grünem Salat
Makkaroni nach Art des Hauses mit gemischtem Salat
Penne mit Rahmsauce und Gemüse, dazu grünem Salat
Lasagne mit verschiedenen grünen Salaten

Nachspeisen

Obstteller – Tagespreis

Fruchtsalat aus frischen Früchten
Quarkspeise mit frischen Früchten
Rote Grütze
Mousse au Choccolate
Tropicreme mit Früchten
Tiramisu
Zupparomana

Kuchen

Millirahmstrudel
Apfelstrudel mit Vanillensauce
Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Topfenstrudel
Aprikosenstrudel
Mandel- oder Mohnkuchen
Käsekuchen
Obstschnitten
Apfelschnitte mit Marzipan
Schwarzwälderkirchschnitte

Auf Anfrage vieles mehr

Plundergebäck

Nußhörnchen
Schnecken, Ausgezogene,
Quarktaschen, Apfelkamm,
Croissant, Schokocroissant,
Vanilliecroissant

Auf Anfrage vieles mehr

Wir liefern auch

Wein, Prosecco, Chamgagner, Seminargetränke, Säfte, Bier u.v.m.
Preise auf Anfrage.

Gläser und Geschirr werden bei uns bis zu einer bestimmten Menge kostenfrei mitgeliefert.

Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen!

Die Preise verstehen sich pro Person zzgl. 16 % MwSt.

Wir hoffen, daß unsere reichhaltige Auswahl Ihre Zustimmung finden wird, selbstverständlich stehen wir für Rückfragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir empfehlen uns