



*sKreuz
Catering*



sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@kreuz-steinheim.de

www.kreuz-steinheim.de



Liebe Gäste,

was gibt es Schöneres, als Ihnen die Freude des Genießens im wahrsten Sinne des Wortes näher zu bringen.

Gemeinsam mit unserem professionellen Catering-Team verwöhnen wir Sie mit kleinen und großen Köstlichkeiten – bei Ihnen zuhause oder in ihrer Lieblingslocation.

Wir gestalten Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.
Gerne möchten wir Ihnen mit unseren Menü- und Buffetvorschlägen einen kleinen Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten geben.

Von der Anlieferung der Speisen bis zum kompletten Serviceteam.
Lassen Sie sich von uns fachlich und nach Ihren Wünschen beraten.

Frau Melanie Maier und Frau Rose Pfaff
nehmen sich gerne Zeit für ein persönliches Gespräch.



Canapées und Snacks zum Empfang

Canapées mit

- Vogelstraußrauchfleisch oder Serranoschinken
- Schwarzwälder-Schinken
- Lachsschinken
- Camembert und Preiselbeeren
- Obazda mit Zwiebeln
- Kräuterquark mit Radieschen
- Ital. Salami
- Roastbeef, rosa gebraten
- Räucherforelle mit Sahne-Meerrettich
- Putenbrust
- Räucherlachs mit Senf-Dillsauce





Flying Buffet - Warme und kalte Snacks (4 zur Wahl)

Im Glas mit Baguette serviert

- Fleischküchle auf Kartoffelsalat
- Tomate-Mozzarella -Würfel mit Pesto
- Ananas-Mango-Chutney mit Chicken Wings / Veg. mit Chili Poppers
- Ostalb-Lammküchle auf Kartoffel-Gurkensalat
- Avocado-Shrimps-Cocktail mit Cocktailsauce
- Käse-Früchte-Salat mit Nüssen und Grissini
- Mousse vom Ziegenkäse auf Apfel-Ingwer-Ragout mit Pinienkernstreusel
- Couscous-Walnuss-Salat mit Entenbrust
- Lachs-Creme auf Gurkengelee mit Kräuter-Sauerrahm
- Tatar vom geräucherten Heilbutt

Auf Löffel mit Baguette serviert

- Lachspralinen mit Sauce
- Gebackene Butterfly-Garnelen
- Gebackene Champignons mit Grillgemüse
- Räucherforellenfilet auf Röstitaler
- Frühlingsrollen mit Dip

Auf Serviertablett

- Quiche Lorraine
- Gefüllte Blätterteigpasteten
- Mini-Pizza

Die Bestellung ist ab 15 Personen möglich und wird mit 15,50 € pro Person berechnet.



Suppen - Klein oder Groß

Immer Lecker

- Tomatensuppe mit frischen Gartenkräutern und Croutons
- Rinderkraftbrühe
 - mit Gemüsestreifen und Flädle
 - mit Klößchen (Mutschelmehl & Grieß)
 - mit Maultäschle und Flädle
- Klare Gemüsebrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen
- Brokkoli-Cremesuppe mit Mandelsplitter
- Pilzcremesuppe mit Kräuter und Sahnehaube
- Sauerampfer-Cremesuppe

Deftig

- Kartoffelsuppe mit Lauch & Speck
- Gulaschsuppe
- Linsensuppe mit Brotchips

Extravagant

- Klare Tomatensuppe mit gefülltem Basilikumfädle
- Hummercremesuppe mit Lachsklößchen
- Curry-Ingwer-Cremesuppe mit Krebsfleisch
- Ochsenwarzsuppe mit trockenem Sherry und Käsestangen
- Orientalische Orangen-Karotten-Kokossuppe
- Paprikacremesuppe mit geräucherter Entenbrust
- Meerrettichsuppe mit Rote-Bete-Chips
- Rucola-Cremesuppe mit Balsamico-Kirschtomaten

Cremesuppen nach Saison

- Spargelsuppe
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl
- Gänsekraftbrühe mit Gänseklein
- Maronencremesuppe
- Pfifferlingsuppe

Zum Empfang in Cappuccino-Tassen
oder
Serviert in Suppen-Tassen mit Stangenbrot
oder
Am Buffet mit Stangenbrot



Schwäbische Buffet

Vorspeisen- & Salat-Buffet

Schwaben-Happen: Panierte Blutwurstscheiben mit Lachs
Rädles-Salat - sauer angemacht
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
Linsensalat mit Gemüsestreifen
Kartoffelsalat, 5 angemachte Salate, Blattsalate und Dressings
mit Stangenbrot

Hauptgerichte vom Buffet (2 Speisen zur Auswahl)

Spanferkelbraten an Dunkelbiersauce
Ostalb-Lammragout/Curry
Sauerbraten vom Rind an Lembergersauce
Schweinebraten an Hausbiersauce
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse
Rehraougt an Wacholdersauce
Tafelspitz an Meerrettichsauce
Lachsfilet auf Blattspinat
Überbackene hausgemachte Maultaschen
Käsespätzle mit Röstzwiebeln / Wirsingspätzle

Dazu reichen wir Schwäbischkraut, Spätzle
Kreuzknöpfe/Schupfnudeln/Serviettenknödel

1 Dessertglas pro Person

Mousse au chocolat mit Vanille
Himbeermousse mit Kiwisaucе



Vogelstrauß - Buffet

Vorspeisen-Salat-Buffet

Carpaccio vom Vogelstrauß Roastbeef vom Vogelstrauß mit Sauce
Remoulade Geflügelsalat, Nudelsalat
Kartoffelsalat
8 angemachte Salate, Blattsalate und Dressings
mit Stangenbrot

Hauptgerichte vom Buffet

Ragout vom Vogelstrauß mit Dörrpflaumen
Steaks vom Vogelstrauß an Balsamico-Zwiebelsauce
Lasagne vom Vogelstrauß
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse
mit Brokkoli, Ratatouille-Gemüse
Spätzle & Rosmarinkartoffeln

Dessert in Gläsern serviert

Mousse au Chocolat mit Vanille
Hugo-Buttermilch-Mousse
Creme Brûlée mit Kirschgrütze
Salat von frischen Früchten mit Nüssen



Buffet - Kreuzliche Genüsse

Vorspeisen & Salate

Melone mit Parmaschinken, Avocado mit Krabben gefüllt Graved Lachs, Variation von Räucherfischfilets/pralinen, leckere Fisch & Fleischterrinen, Campiginon-Vitello Tonnato, Bresaola mit Rucola und Parmesan Anti Pasti, Matjessalate, Meeresfrüchtesalat mit Saucen: Dill-Senfsauce, Preiselbeersahne, Apfel-Sahne-Meerrettich

Tortellini - Karotten – Lauchzwiebel – Radieschen – Kartoffel - Gurke – Kraut – Paprika - Tomaten mit Mozzarella, Blattsalate & Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette

Hauptgerichte vom Buffet (2/3 Speisen zur Auswahl)

Schweinelenndchen in Morchelrahmsauce
Ostalb-Lammbraten in Knoblauch-Kräuterjus
Rehkeule an Wacholdersauce mit Preiselbeeren
Truthahnbrust am Stück gebraten oder Gefüllter Alb-Gockel
Roastbeef am Stück gebraten an Steinpilzsauce
Kalbsrahmbraten an Kräuterchampignons
Gefüllte Kalbsbrust an Pfeffer-Cognocsauce
Lachsforellenfilet oder Zanderfilet auf Blattspinat

dazu empfehlen wir

Blumenkohl mit Semmelbrösel, Tomaten-Zucchini graten und glacierte Karotten
als Beilage: Kreuzknöpfe, Spätzle und gratinierte Kartoffeln

Dessertbuffet „süß & bunt“

mit Mousse schokoladig & fruchtig, Cremetörtchen, frisches Obst, Tiramisu, Crème Brûlée, Dessertsaucen u.v.m.



Schmeck den Süden - Grill

Vorspeisen & Salate

Bresaola mit Rucola und Parmesan
Parmaschinken mit Oliven
Lachs mit Dill-Senfsauce
Meeresfrüchtesalat Tomate-Mozzarella mit Pesto
viele verschiedenes Antipasti
klassischer Nudelsalat
Spaghettisalat mit Pesto
Rucola mit Parmesan oder Blattsalat mit gerösteten Kernen
Kräuterquark, Dressing & Stangenbrot

Vom großen Grill

Rinderhüftsteak
Schweinenackensteak
Putenspieße, Garnelenspieße,
Würstle, Fetakäse vom Grill
mit verschiedenen Dips & Salzen, Kräuterbutter
Maiskolben, Grillgemüse, Westernkartoffeln in der Schale

Dessert im Glas/Schälchen

Tiramisu mit Mango
Erdbeeren-Mascarpone-Creme
Weißes schokoladen Mousse
Schokoladenecke
Fruchtspieße & Obst



Hochzeitsparty in Ihrer Wunschlokation

Nachmittags-Kaffee ab 16 Uhr

Kaffeegedeck sowie alle Getränke inkl. (Filterkaffee, Tee, Kakao, Kaltgetränke)
Kuchen und Torten werden von Ihnen / Ihren Gäste mitgeliefert

Hochzeitsmenü am Abend

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Baguette & Kräuterquark (serviert)

Leckere frische Salat vom Buffet mit Croutons, Speckstreifen, gerösteten Kernen

Hauptgangbuffet

Hochzeitsbraten vom Kalb und Schwein an zweierlei Sauce
und Lachsfilet an Safransauce auf Blattspinat
mit 3-erlei Gemüseauswahl, Spätzle und Kreuzknöpfe

Flying – Dessertbuffet in verschiedenen Gläsern

Exotischer Salat von frischen Früchten
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeere
Hugo-Buttermilchmousse mit Minze

Getränkepauschale 16 Uhr bis 1.00 Uhr

inkl. 3 Biersorten, 3 ausgewählte Flaschenweine (weiß und rot nach Absprache) alkoholfreie
Getränke/Softdrinks und Mineralwasser still/med.



Spar-Kassen-Buffer

Hauptgerichte vom Buffet (2 Speisen zur Auswahl)

Schweinebraten an Hausbiersauce
Provenzalisches Gulasch vom Weiderind
Panierte Schnitzel
Hacksteaks an Pfeffersauce
Hähnchenbrust an Rieslingsrahmsauce
Ostalb-Lammcurry mit Früchten
Wirsingspätzle
Gemüselasagne

Dazu reichen wir Krautsalat, Kartoffelsalat, Frühlingssalat,
gemischte Blattsalate und Dressing

2 Beilagen stehen zur Wahl:

Spätzle, Serviettenknödel, gratinierte Kartoffeln, unsere Kreuzknöpfe,
Rosmarinkartoffeln, Reis

1 Dessertglas pro Person

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Beerengrütze



Leih-Equipment & Personal

- Stehtisch
- Stehtisch mit Husse
- Runde Tische
- Mundservietten aus Stoff gefaltet
- Mundservietten aus festem Papier gefaltet
- Tischdecken

Geschirr/Gläser/Porzellan inkl. Bereitstellung & Reinigung

- Stilglas Wasser (Firma Riedel Glas)
- Stilglas Wein (Firma Riedel Glas)
- Bierglas/Krug
- Saftglas

Besteck-Gedeck bestehen aus

- 2 Messer, 2 Gabeln
- 2 Messer, 2 Gabeln, Dessertlöffel
- 2 Messer, 2 Gabeln, Suppenlöffel, Dessertlöffel
- 3 Teller (2 kleine + 1 großer) / 4 Teller (2 kleine + 2 große) + Suppentasse jedes weitere Porzellanteil

- Franke-Kaffee-Spezialitätenmaschine warme Getränke werden nach Verbrauch berechnet

- Gastro-Kaffee-Filtermaschine Berechnung Kaffee nach Verbrauch

- Kühlwagen
- Durchlaufkühler für Bierausschank



Personal

- Koch / Buffetpersonal
- Servicefachkraft
- ab 1 Uhr je Stunde

Aufbau / Anlieferung

- An- und Ablieferung, sowie das Einrichten des Arbeitsbereiches in der Location wird pauschal abgerechnet je nach Entfernung und Anzahl der Fahrten.

Dekoration

- Auf Anfrage erhältlich nach Jahreszeiten oder Motto-Partys
- Blumen, Vasen/Gläser, Tücher/Spiegel, Kerzenständer/Kerzen

- Wir verlassen unsere Arbeitsflächen sauber und ordentlich. Die Endreinigung der Location wird von Ihnen übernommen.

- Dies ist ein Auszug unsere Catering-Angebote. Weitere Menüvorschläge und einzelne Gerichte können Sie gerne auch unseren Menüvorschlägen entnehmen.