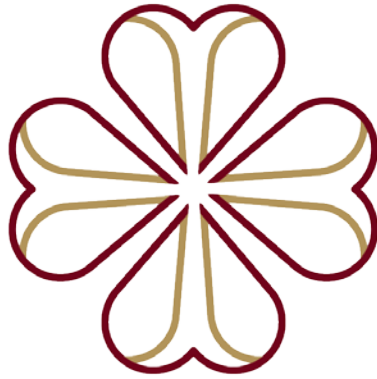


cATERING



Hotel-gasthof zum
KREUZ



ZUM KREUZ – RINGHOTEL
FAMILIE MELANIE & MARC MAIER
HAUPTSTRASSE 26
89555 STEINHEIM
TEL. 07329 96 15 0
INFO@KREUZ-STEINHEIM.DE
WWW.KREUZ-STEINHEIM.DE

verführer aus tradition und Leidenschaft

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 LIEBLINGS LOKATION.

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 - WARMER UND KALTER 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 GURKENGEELEE 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 BROTCCHIPS

EXTRAVAGANT

KLARE TOMATENSUPPE MIT GEFÜLLEM BASILIKUMFÄDLE

HUMMERCREMESUPPE MIT LACHSKLÖSSCHEN

CURRY-INGWER-CREMESUPPE MIT KREBSFLEISCH

OCHSENSCHWANZSUPPE 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

PIFFERLINGSSUPPE

ZUM EMPFANG IN CAPPUCCHINO-TASSEN

SERVIERT IN SUPPEN-TASSEN MIT STANGENBROT

AM BUFFET MIT STANGENBROT

SCHWÄBISCHES BUFFET

VORSPEISEN-SALAT-BUFFET

SCHWABEN-HAPPEN: PANIERTE BLUTWURSTSCHNITZELN 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
 - HÄHNENBRUST AUF WURZELGEMÜSE
 - REHRAUGT AN WACHOLDERSAUCE
 - TAFELSPITZ AN MEERRETTICHSAUCE
 - LACHSFILET AUF BLATTSPINAT
- ÜBERBACKENE HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN
- KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN / WIRSINGSPÄTZLE

DAZU REICHEN WIR SCHWÄBISCHKRAUT, SPÄTZLE
KREUZKNÖPFLE/SCHUPFNUDELN/SERVIETTENKNÖDEL/

1 DESSERTGLAS PRO PERSON

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLE
HIMBEERMOUSSE MIT KIWISAUCE



VOGELSTRAUSS-BUFFET

VORSPEISEN-SALAT-BUFFET

CARPACCIO VOM VOGELSTRAUSS
ROASTBEEF VOM VOGELSTRAUSS MIT SAUCE REMOULADE
GEFLÜGELSALAT, NUDELNSALAT
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 KIRSCHGRÛTZE
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT NÜSSEN

geniessen wem genuss gegeben...



BÜFFET - 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)

- SCHWEINELENDCHEN 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
 - GEFÜLLT KALBSBRUST AN PFEFFER-COGNOCSAUCE
- LACHSFORELLENFILET ODER ZANDERFILET AUF BLATTSPINAT

DAZU EMPFEHLE WIR

BLUMENKOHL MIT SEMMELBRÖSEL, TOMATEN-ZUCCHINIGRATEN
UND GLACIERTE KAROTTEN

ALS BEILAGE:

KREUZKNÖPFLE, SPÄTZLE UND GRATINIERTER KARTOFFELN

DESSERTBUFFET „SÜSS & BUNT“

MIT MOUSSE SCHOKOLADIG & FRUCHTIG, CREMETÖRTCHEN, FRISCHES OBST, TIRAMISU,
CRÉME BRÛLÉE, DESSERTSAUCEN UVM.

SCHMECK DEN SÜDEN - GRILL

VORSPEISEN - SALATE

BRESAOLA MIR RUCOLA UND PARMESAN
PARMASCHINKEN MIT OLIVEN
LACHS MIT DILL-SENFSAUCE,
MEERESFRÜCHTESALAT
TOMATE-MOZZARELLA MIT PESTO
VIEL VERSCHIEDENES ANTI PASTI
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 DIPPS & 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 KREUZKNÖPFLE



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 - BUFFET

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, GRATINIERTER KARTOFFELN, UNSERE KREUZKNÖPFLE,
ROSMARINKARTOFFELN, REIS

1 DESSERTGLAS PRO PERSON

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLESAUCE
PANNA COTTA MIT BEERENGRÜTZE

UNSER VERWÖHNKONZEPT HAT VIELE GESCHMÄCKER

EQUIPMENT LEIHGEBÜHR

STEHTISCH

STEHTISCH MIT HUSSE

RUNDE TISCHE

MUNDSEKVIETTEN AUS STOFF GEFALTET

MUNDSEKVIETTEN 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 EINRICHTEN DES ARBEITSBEREICHES IN DER LOKATION WIRD PAUSCHAL ABGERECHNET JE NACH ENTFERNUNG UND ANZAHL DER FAHRTEN.

DEKORATION

AUF ANFRAGE ERHÄLTlich NACH JAHRESZEITEN ODER MOTTO-PARTIES

BLUMEN, VASEN/GLÄSER, TÜCHER/SPIEGEL, KERZENSTÄNDER/KERZEN

WIR VERLASSEN UNSERE ARBEITSFLÄCHEN SAUBER UND ORDENTLICH. DIE ENDREINIGUNG DER LOKATION WIRD VON IHNEN ÜBERNOMMEN.

DIES IST EIN AUSZUG UNSERE CATERING-ANGEBOTE. WEITERE MENÜVORSCHLÄGE UND EINZELNE GERICHTE KÖNNEN SIE GERNE AUCH UNSEREN MENÜVORSCHLÄGEN ENTNEHMEN.