



Mit unserem Catering sind Sie Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung.

Unser Team vom Catering Horvat kümmert sich um alles, was zu Ihrem Anlass erforderlich ist. Wir übernehmen die komplette Vorbereitung für Veranstaltungen von 15 bis 500 Personen und bereiten köstliche Speisen mit viel Liebe zum Detail zu. So begrüßen Sie vollkommen entspannt Ihre Gäste, wenn der Anlass gekommen ist, zu dem Sie geladen haben. Ob Geburtstag, ein Jubiläum oder eine Einweihung Business Lounge, es ist ein bedeutender Tag in Ihrem Leben. Lassen Sie sich und Ihre Gäste mit den Gaumenfreuden von unserem Catering verwöhnen. Wir versorgen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Folgend sind nur einige Vorschläge von uns,
und können nach Ihren Wünschen beliebig geändert werden.

Alle Preise sind incl.MwSt

Einige Gerichte für die Zusammenstellung des Buffets

Bayrischer Schweinebraten in Biersauce
Schweinebraten von der Schulter, Nacken oder Bauch
Gegrillter Spanferkel mit Biersauce
Spanferkelrollbraten mit Biersauce
Gebackene Schweinshaxe
Gegrillte Spareribs mit BBQ-Sauce
Hähnchen Schenkel in Zwiebel-Weißweinsauce
Gegrillte Chicken Wings mit BBQ-Sauce
Gegrillte Hähnchenschenkel
Hausgemachte Fleischpflanzerl
Hausgemachter Leberkäs, Pizza Leberkäs, Käse Leberkäs,
Chili Leberkäs, Jalapeños Leberkäs, Röstzwiebel Leberkäs
Geflügel Leberkäse
Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce
Hausmade Kohlroulade in Kümmelsauce
Thai Curry mit Hähnchen, Gemüse und Reis
China Curry mit Hähnchen, Gemüse und Reis
Backofen frische Ente mit Orangensauce
Schweine Medaillons in Pilzrahmsauce
Schweinegeschnetzelte Züricher Art
Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Puten Rahmgulasch
Bierkutscher Gulasch mit Beilage nach Wahl
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Puten Medaillons in Thymianrahmsauce
Hähnchengeschnetzeltes in Orangen-Senfsauce



Hähnchen Toskana in Mediterranen Tomaten-Gemüsesauce

Hühnerfrikassee mit Gartengemüse

Kalbsrahm Gulasch

Rindersaft Gulasch

Tafelspitz aus dem Sud mit Meerrettichsauce

Chili con Carne

Hackbraten mit Jägersauce oder Ungarische Paprikasauce

Szegediner Gulasch

Burgunder Rinderschmorbraten in Feiner Sauce

Kalbsrahmbraten in Thymianrahmsauce

Schweineschnitzen Wiener Art

Putenschnitzel Wiener Art

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt

Kalbschnitzel

Kassler Braten mit Sauerkraut und Sauce

Balkan Bohnen Eintopf mit Fleisch und Wurst Einlage

Balkan Weißkohleintopf mit Fleisch und Wurst Einlage

Cevapcici

Lasagne Bolognese

Spaghetti Bolognese

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce

Fischstäbchen

Fisch Filet in Dill-Riesling Sauce

Vegetarisch:

Gemüse Schnitzel

Gemüse Pflanzlerl

Gemüse Curry mit Kichererbsen und Reis

Gemüsecurry mit Süßkartoffeln und Reis

Thay Curry mit Gemüse

Gemüse-Kartoffel Eintopf

Gemüse Chili mit Bohnen und Mais, Reis

Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse und Ei

Rahmgeschnetztes mit Gemüse und Champignons

Spinat-Knoblauch Lasagne

Tortellini in Schinken-Sahnesauce

Makkaroni in 4 Käsesauce

Gemüse-Nudelaufbau mit Käse überbacken

Spaghetti arrabiata

Makkaroni in Mediterranen Tomaten-Gemüsesauce

Makkaroni Bolognese Auflauf mit Käse überbacken

Vegetarische Gemüse Lasagne

Gemüse Pfanne mit Rosmarinkartoffeln

Mini Frühlingsrolle mit Sojasauce

Nach Wunsch wählbare Beilagen:

Kartoffel-Gurkensalat

Kartoffel-Rucola Salat

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelpüree

Gebackene Kartoffelecken

Djuvec Reis

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Kroketten

Rösti

Nadeln

Reis

Spätzle

Nudelsalat

Blattsalat mit Hausdressing

Rohkost Salat

Grüne Speckbohnen

Kaisergemüse

Brokkoli

Blaukraut

Sauerkraut

Grillgemüse

Kuskus Salat

Unser Top Seller Buffet

Baguette, Brot, Brezen, Griebenschmalz und Butter
Tomate Mozzarella mit Basilikum,
Hausgemachte Antipasti-mit Zucchini, Paprika, Champignons,
Oliven und Fetakäse, Schinkenplatte mit Melone
Gemischter Salat mit Hausgemachtem Dressing
Obazda und Frischkäse mit Lauchzwiebeln

Schweinebraten vom Nacken
in Hausgemachter Biersauce
Vegetarischer Gemüse-Nudelaufbau in Tomatensauce,
mit Käse überbacken
oder Putengeschnetzeltes mit Spätzlen
Kartoffelknödel, Kartoffelgurkensalat und Krautsalat

Vanille Creme mit Beerenmix und Deko
Gemischte Bunte Obstplatte
ab 28,90€ incl.MwSt





Kleines Finger Food Buffet (Beispiel)

Canapé mit Leberkäs und süßen Senf
Canapé mit Hausmacher Schinken und Gurke
Canapé mit Obazda und roten Zwiebeln
Canapé mit Emmentaler Käse
Canapé mit Italienischer Salami und Meerrettich
Verschiedene Wraps
Pro Person ab 14,90€ incl.Mwst

Großes Finger Food Buffet (Beispiel)

Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikum
Hähnchen-Ananas Spieße
Canapé mit Hausgemachtem Schinken
Canapé mit Italienischer Salami
Verschiedene Blätterteig Häppchen
Canapé mit Brie Käse und Preiselbeeren
Hackfleischbällchen mit Remouladensauce
Mini Schnitzel mit Zitrone
Mini Kuchen Platte
Pro Person ab 19,90€ incl.Mwst

Grill-Bufferet all-inclusive (Beispiel)

Brot, Baguette, Brezen

Kräuterquark

Kartoffel-Gurken-Salat, Krautsalat

Toskana Nudelsalat, Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Blattsalat-Mix mit Hausdressing, Bohnensalat

Djuvec Reis oder Kartoffeln

Mariniertes Grillfleisch:

Nackensteak, Putensteak, Bauch,

Hähnchenkule, Grillkäse, Vegie

3 Verschiedene Grillwürstel

Maiskolben, Gemüse

Senf, Ketchup, Aioli, BBQ-Sauce

Gemischte Bunte Obstplatte

Grill und Griller vor Ort



Ab 44,90€ / Person incl. MwSt.

Geschirr, Biertischgarnituren, Tischdecken, Stehtische,
Verschiedene Gläser, können dazu gebucht werden

Spanferkel Buffet

Bauernbrot, Brezen, Butter & Griebenschmalz

Spanferkel Braten mit Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel, Kartoffel-Gurkensalat
Krautsalat, Blattsalat
mit Hausgemachtem Dressing
Bayrischcreme mit Beerenmix
Pro Person ab 19,90€ incl. MwSt



Ein Koch für die Zerlegung vor Ort auf Anfrage ab 100€

Verschiedene Beilagen können dazu gewählt werden:

Dunkelbiersauce	Portion / 0,60€
Kartoffel-Gurkensalat	Portion / 3,50€
Kartoffelknödel	Portion / 3,50€
Semmelknödel	Portion / 3,50€
Krautsalat	Portion / 3,50€
Blaukraut	Portion / 3,50€
Brezn	Portion / 1,50€
Semmeln	Portion / 0,90€



TOP Spanferkel Buffet

Baguette, Brot, Brezen, Griebenschmalz und Butter
Tomate Mozzarella mit Basilikum,
Hausgemachte Antipasti-mit Zucchini, Paprika, Champignons,
Oliven und Fetakäse, Schinkenplatte mit Melone
Gemischter Salat mit Hausgemachtem Dressing
Obazda und Frischkäse mit Lauchzwiebeln

Spanferkel Braten
mit Hausgemachter Biersauce
Vegetarischer Spinat-Lasagne,
mit Käse überbacken
Kartoffelknödel, Kartoffelgurkensalat und Krautsalat

Vanille Creme mit Beerenmix und Deko
Gemischte Bunte Obstplatte
Pro Person ab 31,90€ incl.MwSt

Ein Koch mit Zerlegung vor Ort auf Anfrage ab 100€

Mediterranes Buffet

Weißbrot und Butter

Zwiebelfrischkäse, Tomate Mozzarella

Hausgemachte Antipasti

mit Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine

Schinkenplatte mit Melone

Gemischter Salat mit Hausgemachtem Dressing

Lasagne Bolognese mit Mozzarella überbacken

Hähnchen Toskana in Tomaten-Kräutersauce

mit Reis

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frische Obstplatte

Pro Person 28,90€ incl.MwSt



Balkan Buffet

Balkan Vorspeisen:

Tomatensalat und Petersilie

Wrap mit Ajvarfrischkäse und Schnittlauch gefüllt an Salatbukett

Gemischter Bauernsalat mit Paprika, Fetakäse, roten Zwiebeln, Oliven,

Peperoni und Vinaigrette

Blatt Salat mit Hausdressing

Gegrillte Antipasti Platte mit Zucchini, Paprika, Tomaten und

Champignons mit Olivenöl, Meersalz und frischen Rosmarin

Ländlicher Schinken, Budola Schinken und Kulen Wurst,

Aioli und Oliven, dazu Baguette

Hauptgänge:

Original Ungarisches Gulasch vom Rind mit frischer Paprika

Gegrillte Cevapcici und Nackensteaks

dazu Djuvec Reis, Pfannenkartoffeln und gegrilltes Gemüse

Dessert auf Anfrage

Pro Person ab 32,90€ incl.MwSt



Weihnacht's Buffet

Brotkorb, Griebenschmalz und Butter
Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Gänsepastete mit Cumberland sauce
Hausmacher Schinken mit Chili Kräuter und Meerrettich Kruste
Sellerie-Apfelsalat mit Nüssen
Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Grüner Salat mit Dressing
Gemischter Bauernsalat mit Fetakäse

Kürbis-Ingwercremesuppe

Weihnachts-Enten-Braten mit Orangenjus
Wildragout mit Wildpreiselbeeren
und Schokolade
Butterspätzle & Kartoffelknödel
Apfelblaukraut



Bratapfel mit Vanillesauce
Zimt-Mousse mit Beeren Mark
Pro Person ab 38,90€ incl.MwSt

Landhaus Buffet

Bauernbrot, Brezen, Butter & Griebenschmalz

Schweinebraten in Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel, Kartoffel-Gurkensalat
Krautsalat, Blattsalat mit Hausgemachtem Dressing

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce und Früchten
Pro Person ab 22,90€ incl.MwSt



Bayrisches Buffet

Bayrisches Brotzeit Brettl-
mit Bauern Spezialitäten aus Bayern
Schwarzgeräuchertes aus dem Räucherofen

Würstel, Käse...

Bauernbrot, Brezen

Butter, Griebenschmalz

Obazda und Frischkäse mit Lauch

Schweinebraten vom Halsgrad

in Biersauce

Bierkutscher Gulasch

Kartoffelknödel und Butterspätzle

Blaukraut

Kartoffelsalat und Krautsalat

Bayrischcreme mit Himbeersauce und Früchten

Pro Person ab 32,90€ incl.MwSt



Oktoberfest Buffet

Rustikaler Brotkorb, Brezen
Griebenschmalz, Butter
Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat
Blattsalate mit Dressing
Obazda, Lauchfrischkäse
Landjäger, Kaminwurzeln, Pfefferbeißer
Fassgurken, Radieserl

Grillhaxen mit Biersauce
Nürnberger Rostbratwürstel
Wein-Sauerkraut
Kartoffelknödel, Kartoffelpüree

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Pro Person ab 28,90€ incl.MwSt



Bauern Buffet

Rustikaler Brotkorb, Brezen

Griebenschmalz, Butter

Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat

Blattsalate mit Dressing

Obazda, Lauchfrischkäse

Schwarzgeräuchertes mit Meerrettich

Fassgurken, Radieserl

Ofenfrische Bauern-Ente mit Orangensauce

Krusten-Rollbraten mit Biersauce

Apfelblaukraut

Kartoffelknödel, Semmelknödel

Orangenmousse mit Schokoladensauce und Früchte

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person ab 32,90€ incl.MwSt



Gourmet Buffet

Brot, Butter, Griebenschmalz

Brezen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet mit Zitrone

Eingelegtes Grillgemüse

Feta und Oliven

Bunte Käseplatte reichhaltig dekoriert

Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronenbutter

Kalbsrahmbraten in Thymian Rahmsauce

Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle

Speckbohnen

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce und Früchten

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

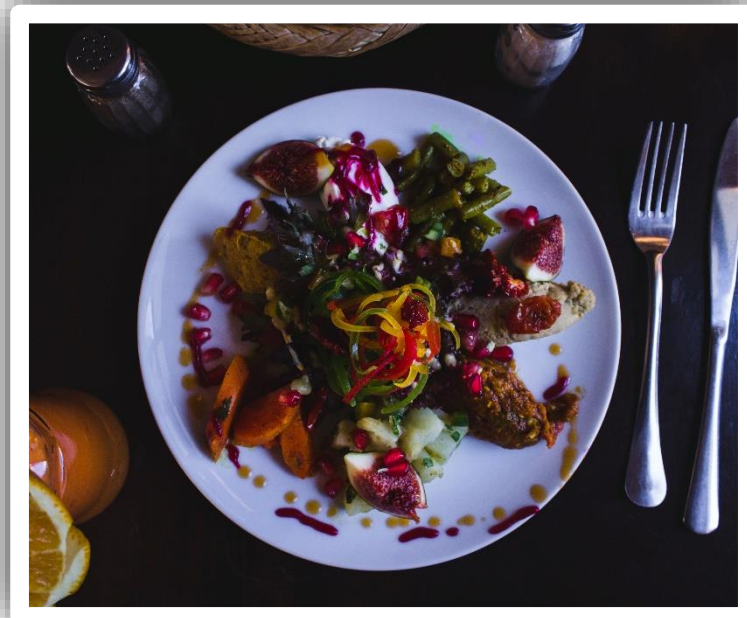
Pro Person ab 38,90€ incl.MwSt



Fitness Buffet

Körnersemmeln und Fitness Brot
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Rohkost Sticks mit Kräuterdip
Putenschinken mit Meerrettich
Antipasti Gemüse mit Oliven und Fetakäse
Bunter Bauernsalat
Blattsalate mit Dressing

Hähnchengeschnetzeltes in Limetten-Ingwersauce
Lachsfilet mit Kräuterolivenöl
Oregano-Reis, Kräuter Kartoffeln
Ratatouille Gemüse, Kaisergemüse
Exotischer Obstsalat
Pro Person ab 34,90€ incl.MwSt



Vegetarisches Buffet

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Eingelegte Zucchini, Aubergine, Paprika,
Champignons, Oliven
Reichhaltige Käse Auswahl mit frischen Früchten
Toskana Nudelsalat
Kartoffel-Gurkensalat mit Rucola
Krautsalat
Vegetarische Spinat-Knoblauch-Lasagne
mit Käse überbacken
Gemüse-Curry mit Süßkartoffeln und Reis
Rote Grütze mit Vanillesauce
Pro Person ab 24,90€ incl.MwSt





Grill service

Fragen Sie nach unserem Grillbuffet oder Grillservice zum selber grillen, oder All Inklusive mit Grill und Griller.

Das komplette Angebot mit Fleisch, Salaten, Saucen, Biertischgarnituren, Pavillon, Stehtische usw....

Änderungen und Wünsche

Natürlich kann jedes Buffet Individuell gestaltet
und Zusammen gesetzt werden.

Das sind nur einige Vorschläge und können
nach Ihren eigenen Wünschen geändert werden.

Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns.

Sie sprechen immer persönlich mit dem Küchenchef

Danijel Horvat Tel: 015201789030



Lieferung

Die Lieferung erfolgt im Großraum München / Dachau und Umland
Ab einen Bestellwert von 500€ ist Lieferung kostenlos.

Servierplatten, Wärme Behälter inkl. Brennpaste, Beilege besteck
so wie eine ansprechende Präsentation der Speisen
ist in jedem Lieferumfang enthalten.

Auf Wunsch holen wir in den folgenden Tagen auch alles wieder ab, für
eine Abholpauschale von 29,90 €. (inkl. MwSt.)
Um die Reinigung kümmern wir uns selbstverständlich.
Für Catering am Sonn und Feiertagen auf Anfrage.

Wir behalten uns das Recht vor,
unsere Preise angemessen zu erhöhen, wenn nach Vertrags Abschluss
Kostensteigerungen insbesondere Steigerung
von Material und Rohstoffpreisen,
Herstellungs- und Transportkosten eintreten.

