



## **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  
Hausmache 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-Nudelauf in Tomatensauce,  
mit Käse überbacken  
oder Putengeschnetzeltes mit Spätzlen  
Kartoffelknödel, Kartoffelgurkensalat und Krautsalat

Vanille Creme mit Beerenmix und Deko  
Gemischte Bunte Obstplatte  
ab 27,90€ 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  
Mini Cheeseburger  
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, Veggie

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 30,90€ 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 27,90€ 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 29,90€ 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 35,90€ 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 19,90€ 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 29,90€ 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 26,90€ 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 27,90€ 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 34,90€ incl.MwSt

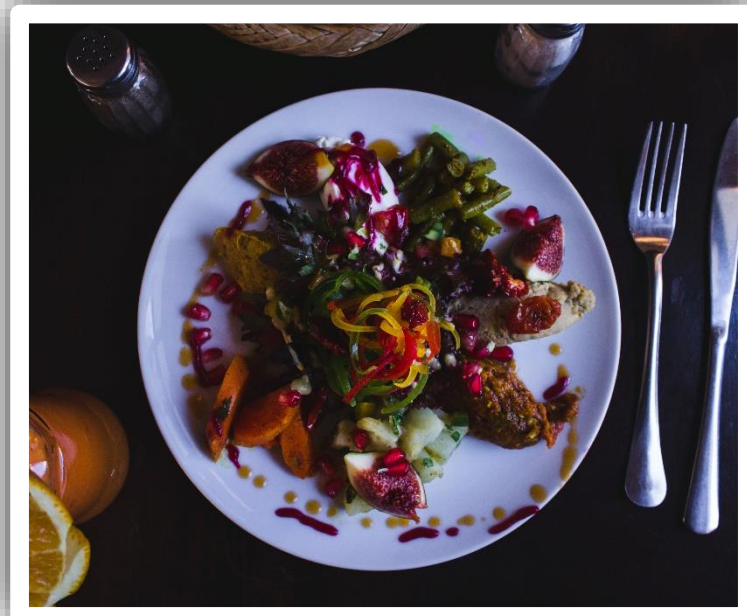




### **Fitness Buffet**

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 33,90€ 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 22,90€ 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.

